

再録

玉名

ラーメンものがたり

熊本日日新聞 '06 4/7~4/13掲載



玉名ラーメン ものがたり

1

濃厚な豚骨味が人気の熊本ラーメン。そのルーツは玉名にあると言われる。市内の専門店はいずれもレベルが高く、ファンの胃袋をつかんで放さない。頑固に味を追い求める各店の自慢の一杯を食べ、玉名ラーメンの魅力を探った。

(武田愛一郎)

玉名市には、中心部だけでなく十数軒の専門店がひしめく。昼時や休日、長い行列ができる所も少なくないが、その始まりは、一軒の小さな中華そば店だった。一九五二(昭和二十七年、当時の国鉄高瀬駅(現JR玉名駅)前に、中華そば専門店「三九」がオープンした。福岡・久留米市で繁盛していた屋台ラーメンで、玉名への出店は、その味にほれた知人が熱心に誘ったからだだったという。

麵(めん)と言えば、うどんやそばが主流だった当時、豚の骨を煮詰めた白濁スープの濃厚な味は新鮮。

草創期

評判はすぐに広がった。バラック建ての店は、連日大勢の客でにぎわったという。

「三九」は現在、佐賀市に本店を移し営業を続けている。店主・四ヶ所日出光さん(七七)は、当時の玉名店を懐かしむように話す。「五十円もあれば食えるラーメンは人気。さすが店外まではみ出すこともあった」。自家製めん運び込むため、ほぼ毎日、単車で久留米まで往復した。

開店間もなく、「玉名にうまい食べ物がある」と聞いた青年三人が熊本市から



玉名や熊本のラーメンに影響を与えた中華そば「三九」の四ヶ所日出光さん。佐賀市の店は今も人気

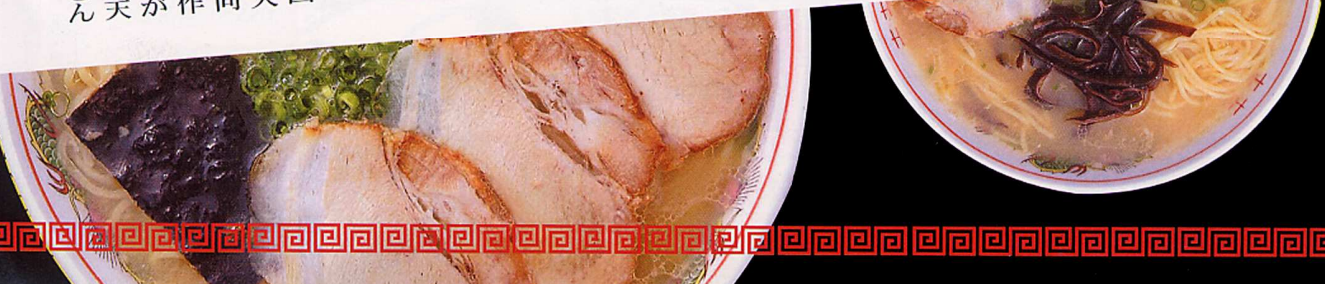
久留米の屋台出店 評判に

やつて来た。その中の一人山中安敏さん(故人)は初めて味の感激、試行錯誤でスープを作り、二年後に「こむらさき」を創業する。

一緒にいった重光孝治さん(同)は「味千」、木村一さん(六三)は菊池郡菊陽町は「松葉軒」(同市で別人経営)を立ち上げた。熊本ラーメンのルーツとされる。

「おやじたちが玉名に行つてなければ、熊本ラーメンの歴史も変わっていたかも」と山中さんの息子で、こむらさき(上林町)二代目の禪(じづか)さん(五三)は佐賀の三九は、十五人も入れば満席になる小さな店構え。四ヶ所さんは「味は昔とほとんど変えていない」と話す。もちもちとした食感のめんとコクのあるスープは熊本ラーメンとは違うが、どこことなく懐かしい味だ。

「三九」はわずか三、四年で玉名店をたたむが、大きな足跡を残した。同店に住み込み、ラーメン作りの腕を磨く十代の少年がいた。玉名市高瀬の老舗「天琴」の店主・中村敏郎さん(七〇)だった。



玉名市の中心部・高瀬を国道208号に面した「天野」休日の昼時とみならず県内外のファンらを集める。来



玉名市で創業50年を迎える玉名一の老舗だ。玉名ラーメンは今も高瀬の通りにあり、店主の中村敏郎さん（81）は、中村さんがこの道に入

「バイクに積めるだけ」を売りに、新参者の中村さんは、だしに必要な豚の骨を売って貰うという。玉名市で創業50年を迎える玉名一の老舗だ。玉名ラーメンは今も高瀬の通りにあり、店主の中村敏郎さん（81）は、中村さんがこの道に入

苦労が支える豚骨スープ

「バイクに積めるだけ」を売りに、新参者の中村さんは、だしに必要な豚の骨を売って貰うという。玉名市で創業50年を迎える玉名一の老舗だ。玉名ラーメンは今も高瀬の通りにあり、店主の中村敏郎さん（81）は、中村さんがこの道に入

玉名観光協会が三年前から発行している「玉名市観光ガイド」に、玉名市で創業50年を迎える玉名一の老舗だ。玉名ラーメンは今も高瀬の通りにあり、店主の中村敏郎さん（81）は、中村さんがこの道に入



独自の味求め、しのぎ削る

「玉名（岩瀬）も豚の頭だけを使ったスープだが、うちは豚骨が五キロ程度、の若い豚（豚）は店主の五郎丸守さん（66）が、七一年にオープンした。食べた後、独特の丸み、甘みが残る。

「玉名（岩瀬）も豚の頭だけを使ったスープだが、うちは豚骨が五キロ程度、の若い豚（豚）は店主の五郎丸守さん（66）が、七一年にオープンした。食べた後、独特の丸み、甘みが残る。



玉名の老舗店など七軒を含め、三十数店にわたる玉名市で創業50年を迎える玉名一の老舗だ。玉名ラーメンは今も高瀬の通りにあり、店主の中村敏郎さん（81）は、中村さんがこの道に入



人気の一翼担うこだわり

「一翼を担っているという気概を感じている」と玉名市で創業50年を迎える玉名一の老舗だ。玉名ラーメンは今も高瀬の通りにあり、店主の中村敏郎さん（81）は、中村さんがこの道に入



玉名市で創業50年を迎える玉名一の老舗だ。玉名ラーメンは今も高瀬の通りにあり、店主の中村敏郎さん（81）は、中村さんがこの道に入

店主とファンが磨く味

「玉名（岩瀬）も豚の頭だけを使ったスープだが、うちは豚骨が五キロ程度、の若い豚（豚）は店主の五郎丸守さん（66）が、七一年にオープンした。食べた後、独特の丸み、甘みが残る。