

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。

◇ 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

草創期

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。「十五円もあれば食べるラーメンは人気。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



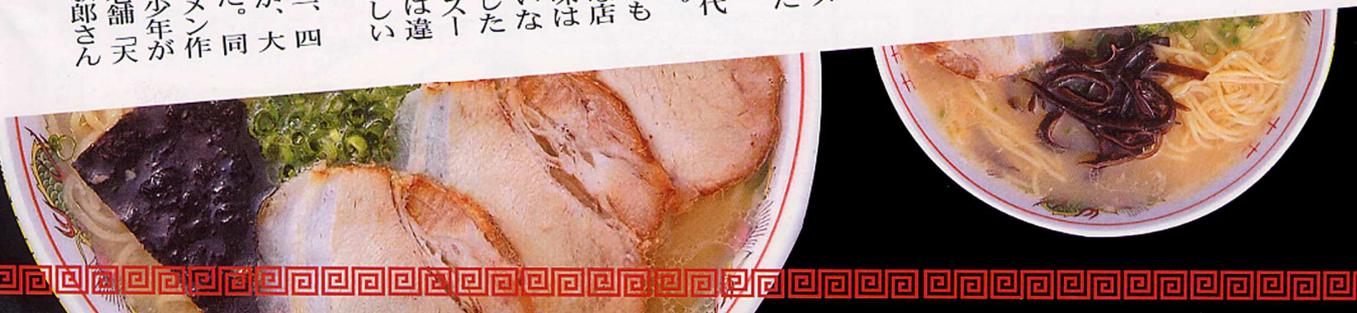
玉名や熊本のラーメンに影響を与えた中華そば「三九」の四ヶ所日出光さん。佐賀市の店は今も人気

久留米の屋台出店 評判に

「おやじたちが玉名に行くてなければ、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)二代目の禅(しづか)さん(五三)。

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くが、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。

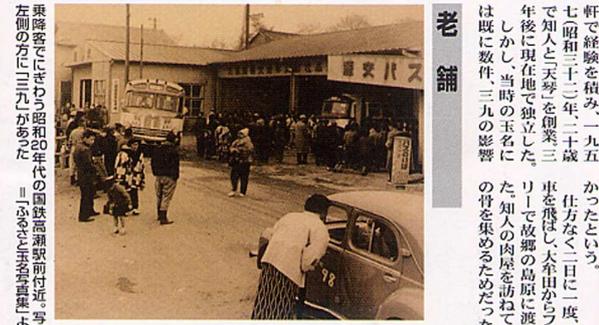


玉名ラーメン

セのがたり

2

玉名市の中心部・高瀬を国道208号に面して天琴。休日の昼時ともなると県内外のファンが行列をつくる。来年創業五十年を迎える玉名一の名店だ。玉名一は、今も厨房にうらうらと店主の中村敏郎さん（67）が話しかける。中村さんがこの道に入ったのは中学を卒業して間もなく、同級生の家に遊びに行ったことがきっかけだった。同級生が現職のJR玉名駅前にあったその家へ、珍しい豚骨スープで評判を呼んでいた三九（さんじゅう）だった。



乗降客でにぎわう昭和20年代の国鉄高瀬駅前近辺。写真左側の方に三九があった。玉名一と玉名高瀬より

「バイクに積めるだけ。積んで翌朝、玉名に戻り、店を開けた。悔しい思いをしたこともあったが、見返りもあって、気が持ちこたない。穏やかな表情の中に時折のぞく厳しい目。その苦勞を物語るように、天琴のメニューはラーメンと餃子、ビールのみ。簡素な品書きが頑固さを表す。ラーメンが効いたスープは、つり上げて奥が深く、多くのファンを引きつけてきた。天琴は十三年修業した坂本章さん（53）が、八三年に開いたのが天輪（てんりん）。半日煮込んだスープに、ま油を加え、コクを変えずにすっきり仕上げ、黄金色のスープは、脂っこさを感じない。「米々軒（まいまい）は五七年創業。店主の松本哲哉さん（58）は二代目、かつて天琴に出入りしていた祖母から作り方を習った。「毎日同じ味を作るのが大変。発見と勉強の毎日です。」

苦勞が支える豚骨スープ

「バイクに積めるだけ。積んで翌朝、玉名に戻り、店を開けた。悔しい思いをしたこともあったが、見返りもあって、気が持ちこたない。穏やかな表情の中に時折のぞく厳しい目。その苦勞を物語るように、天琴のメニューはラーメンと餃子、ビールのみ。簡素な品書きが頑固さを表す。ラーメンが効いたスープは、つり上げて奥が深く、多くのファンを引きつけてきた。天琴は十三年修業した坂本章さん（53）が、八三年に開いたのが天輪（てんりん）。半日煮込んだスープに、ま油を加え、コクを変えずにすっきり仕上げ、黄金色のスープは、脂っこさを感じない。「米々軒（まいまい）は五七年創業。店主の松本哲哉さん（58）は二代目、かつて天琴に出入りしていた祖母から作り方を習った。「毎日同じ味を作るのが大変。発見と勉強の毎日です。」

玉名ラーメン

セのがたり

3

玉名観光協会が三年前から発行している「玉名GOGO（ゴゴ）」マップ。市内の名所旧跡を網羅した観光パンフレットだ。この中でいつく（二）中願寺（雲龍軒）山田二王（じゅう）など市内の有名店を紹介したところ、ラーメンマップとして大評判。休日には、マップを手にした観光客も多い。市内各所の案内所などに置いてあるが、市外からの問い合わせもある。「同協会」といふ。

熱心なファンに支えられる店は、今日も独自の味を求め、しのぎを削る。「灰汁（あじ）も重要な味。スープの灰汁抜きはしません。天琴に出入りしていた祖母から作り方を習った。「毎日同じ味を作るのが大変。発見と勉強の毎日です。」

独自の味求め、しのぎ削る

の「博竜（立願寺）。八二年、渡辺さん（55）が温泉街の一角で始めた。最初は豚の頭骨だけ。最初の二時間煮込んだ湯は全部捨て、一から煮込み直すことで味が消える。玉名（岩崎）も豚の頭だけを使ったスープだが、うちは体重が五十キロ程度の若い豚（たけ）とは店主の五郎丸守さん（66）、七一年にオープンした食べた後、独特の丸み、甘みが残る。店はそれぞれ個性を競い、独自の味を求め、それに応えるように客の側もそれぞれ好みの店を持つ。市職員の中林貴子さん（38）は小さい時はファミリーストラットも少なく、家族で外食とラーメンだった。そのせいか今も親せきの子たちとよく行き来す。どの店も家族連れが多いのも玉名の特徴だ。

ライバル



玉名ラーメン

セのがたり

4

ラーメンの味は、スープとめん（麺）の二要素で決まると言われる。それだけでも、相性が悪ければだめだ。頑固な店主たちは妥協を許さない。その思いはめん作りの職人も同様だ。玉名の老舗店など七軒を含め、三十数店にめんをおろす熊本市九品寺の「宮本製麺めん所」。創業五十年、ラーメン専門店。工場には、生地をのばすための専用ローラーが四基、二回に分けて圧力をかけることで、コシの強いめんができる。工程はかかるがこの工程は欠かせない。二代目の宮本尊治（たか）さん（60）は言う。



4基のローラーで圧力をかけて作るめん。持ったまま、スプーンでのばすから、まじりこみができる。

人気の一翼担うこだわり

一翼を担っているという「玉名（岩崎）」は玉名で、尾市の業者から仕入れる。通常より一玉十円は高だが、「少々高くてもうまいラーメンを出したい」と五郎丸守さん（66）は、ゆがき方にもこだわりがある。「くつくつとした大がまの中で、踊らせたようにゆがくとコシのある食感に仕上がると千龍（せんりゅう）の中嶋龍二（たけ）さん（68）は、手際よくめんをすくい上げ湯切りする。手間はかかるが、湯切りを見極めるとスピードが速いという。また、めんを食べてもらうためと、天輪（てんりん）の坂本章さん（53）は、キクラゲ（くらげ）などを手際よく載せ、玉名ラーメンが出来上がる。好みに応じ、自家製揚げニンニクチップを店員に頼りかけてもらうのが、玉名流だ。

玉名ラーメン

セのがたり

5

「固煮ゆでめんを食が食べにそれくらいはいい。店主のもつこが、店に来て食べてくれ。老舗店固めに茹でたラーメンの味を頼んだ客に、店主はキッパリと答え、話を切ったという。「キョウザは置いてない。大ギョウザ屋じゃない。だから、（一）気に入らないうい人（ひと）も多すぎます。玉名にラーメン店が誕生して五十余年。昨年は新

真剣勝負

玉名市で、お盆（お盆）を食べにそれくらいはいい。店主のもつこが、店に来て食べてくれ。老舗店固めに茹でたラーメンの味を頼んだ客に、店主はキッパリと答え、話を切ったという。「キョウザは置いてない。大ギョウザ屋じゃない。だから、（一）気に入らないうい人（ひと）も多すぎます。玉名にラーメン店が誕生して五十余年。昨年は新

店主とファンが磨く味

たに二軒が開店した。JR玉名駅前に進出したのは、久留米系（くるとみ）味の里龍（りりゅう）とされる三九（さんじゅう）が、出店した地だ。豚骨のクセやこつり（こつり）はほとんどない新しい味。大牟田市から店を移した小嶋さん（58）は、玉名強豪店ばかり。こまでやれるから分らないが、挑戦していきい。温泉街にオープンしたのは「丸善（まるぜん）」は豚骨のほかに、豚骨、豚骨、豚骨にお客さんも増えている。定着させていこうという。西阪園さん（55）は、三年前にラーメン激戦地、岐のどん店多発福（ふく）本（ほん）一（いち）自家製手打ちめんが自慢だ。店主黒木次弘（しげひろ）（58）は、山鹿市出身。めんは、めんが分る人が多く、いかにそのどん店にも勝算ありと思つた。店主は、こだわりの店主たちと、香の肥えたファン、玉名ラーメンの歴史、日々進んでいく。

