

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。

麺(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。

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。



