



博多ラーメンなぜ細い 昭和33年から始まった岩戸景

久留米は、博多ラーメンの発祥地である。昭和12年、当初は濁ったスープではなく、現在主流となっている白濁のとんこつスープは、スープの火加減を誤って強くしてしまったことにより偶然生まれたようです。

支部からのメールです

麺細く、スープ白濁の理由 「とんこつラーメン」のあれこれ

九州支部事務所長 北島俊和



私は福岡県警察を満期退職後、九州支部事務所長5年目、本年度は集大成の1年になる予定です。

編集担当者から「固い報告は避けて柔らかい話題」とのアドバイスをいただきましたので、タイトルを「九州(博多)ラーメン紀行」として書いてみました。

なぜラーメンを題材に 私は学生4年間を福岡市で過ごし、体育系クラブOBが学校近くで製麺業を営まれ、後輩の私たちがアルバイトでラーメン玉配達をしてきたため少しは知識があり、「題材はラーメンでいこう!」と決めました。

とんこつラーメンの誕生

福岡県久留米市で九州最初のラーメンが誕生したのは昭和12年。当初は濁ったスープではなく、現在主流となっている白濁のとんこつスープは、スープの火加減を誤って強くしてしまったことにより偶然生まれたようです。

気、博多の街も例外ではなく、福岡魚市場前に並ぶ屋台「長浜ラーメン」には魚市場関係者、タクシードライバーに加え、中洲で二次会、三次会を終えた男女が「長浜ラーメン」での締めに来るのが定番でした。ごった返す「長浜ラーメン」のある屋台店主が「麺を細くしたら茹でる時間が短縮できる」として、客の回転を早くすることから細麺が始まったとの説があります。また、「替え玉」は細い麺は早く伸びるため、伸びてない麺をお替りに出すようになったらしい。



煮込み 私もラーメン玉配達時、大きな鍋の中身をのぞきました。店によっては大きな豚の頭部が、あるいは豚の足部5、6本が茹でられて各店で味の出し方は個性が出ていますが基本は豚です。ラーメン玉の原料小麦は 従来国産品だったのが今ではオーストラリア産が最も多いとか。福岡県では、福岡ラーメンのブランドを高めるために、ブランド「ラー麦」を新たに開発。麺にした時にコシが強く、茹で伸びにくいなど、ストレートな細麺の特徴ある福岡ラーメンに最適な特徴を持っているようです。

後継者の問題 夫婦で長い間近くの高校生のために「100円ラーメン」を守ってきた店が閉店しました。ご主人が高齢で亡くなり、奥さんが一人で頑張ってきたものの、高齢と後継者がなく閉店。このように個人商店が衰退し、代わりに、長い修行なくすぐに店長になれるチェーン店が増えてきたようです。でも、伝統の技法と味を守るため、時代に逆らい、味を大切にしている店も存在しています。終わりに 主に福岡を紹介しましたが、九州各県、味を自慢できるラーメン店が数多く存在します。九州に来られた時には各地のラーメンが、「お待ちしています」。