

# 久留米ラーメン

久留米大学留学生別科

けやき組 222BD09

吉婷婷

## 1. はじめに

私は 2022 年 10 月に中国四川省から久留米に来た。そして、現在、久留米大学留学生別科で日本語を勉強している。

私は中国にいるとき、冷麺とタオシャオメン(刀削麺) がとても好きでよく食べていた。日本に来たばかりのころ、初めての外食は「久留米大砲ラーメン」だった。久留米ラーメンのスープの味はとても濃いと思った。麺の硬さもちょうどいい。しかし、独特の香りがしたので、先輩に聞いたらラーメンのスープは豚の骨を煮て作ることが分かった。そこで、久留米ラーメンの歴史と特徴について調べたいと考え、インタビューを行った。

## 2. 背景

久留米観光コンベンション協会のグルメマップ vol.22 によると、久留米近郊には久留米ラーメン店は 24 店舗あると紹介されている。その中で大砲ラーメンは世界的に有名な伝統あるガイドブックに選ばれたと書かれている。

大砲ラーメンのホームページによると、大砲ラーメン合川店は久留米市新合川に位置すると書かれている。大砲ラーメン合川店は久留米大学前駅から西鉄バスに乗り十三部のバス停で降り、徒歩 18 分で着く。大砲ラーメン合川店はゆめタウン久留米のすぐ近くにある。営業時間は 10 時 30 分から 23 時までで、店休日は元日だけだ。

久留米市の公式ホームページの「久留米のグルメ」によると、長崎県出身の店主の宮本時男氏のふるさとのちゃんぽんと当時、横浜で流行していた支那そばをヒントに考案したと書かれている。宮本氏は高価な鶏の代わりに豚を使うことにしたが、その時に生まれたスープは「清湯(ちんたん)スープ」と呼ばれる透明に近いものだったという。現在の南京千両で食べられるラーメンも、この清湯スープである。それから 10 年後、屋台「三九」の店主・

杉野勝見さんが豚骨を入れた鍋をうっかり煮立たせてしまい、偶然にも白濁スープが生まれた。これがとんこつラーメンの原形と言われている。

### 3. インタビュー

2024年1月4日に大砲ラーメン(ゆめタウン店)の店長下村博さんにインタビューを行った。質問と回答は以下の通りである。

質問1 大砲ラーメンは濃厚な味ですが、何か特別な調味料を加えていますか。

答え1 いいえ、大砲ラーメンは「呼び戻しスープ」と言って、今創業70年経ちますが70年前のスープに新しいスープを足す「継ぎ足し継ぎ足し」という、技法をしているので普通のラーメン店よりスープが濃くできます。

質問2 豚骨ラーメンを作るとき、どの部分で作りますか。また、何時間煮込みますか。

答え2 まず、使っている骨の部分は顔、頭、足です。煮込む時間は営業中ずっと煮込んでいます。

質問3 麺の長さや硬さはお客様からどのような要求がありますか。

答え3 麺の硬さはバリかた、かためん、やわめん、バリやわです。

質問4 麺の作るためには一番大変なポイントは何ですか。

答え4 やはり麺は環境、湿気など影響します。麺は繊細なので、部屋の湿度や温度を管理しないといけないので大変です。

質問5 いつからラーメンの硬さを選べるサービスが始まりましたか。

答え5 もう70年前から麺の硬さを選んでいます。

質問6 人気になったきっかけは何ですか。

答え6 ラーメンブームあって、そのブームに乗ったからだと思います。

インタビューをする前はなぜラーメンに濃厚な味があるかわからなかったが、このインタビューで70年前のスープに新しいスープを足す「継ぎ足し継ぎ足し」という、技法で作っているので普通のラーメン店よりスープが濃くできるということが分かった。

また、麺は環境や湿気に影響することや、麺は繊細なので、部屋の湿度や温度を管理することなどラーメン作りには時間と管理が必要だということを知ることができた。

#### 4. 提案

久留米ラーメンと刀削麺の作り方と味は違う。刀削麺のスープは久留米ラーメンのように豚ではなく、調味料をお湯に入れる。スープを煮込む時間は久留米ラーメンの場合、営業中ずっと煮込んでいるが、刀削麺は煮込まない。麺の硬さは久留米ラーメンより柔らかい。スープに入れるとき包丁で削いで入れる独特の方法だ。久留米ラーメンの中には卵とりのりとネギとチャーシューを入れる。一方、刀削麺の中には唐辛子とネギとひき肉が入っているのが一般的だ。刀削麺の味は久留米ラーメンの味より少し辛い。

久留米ラーメンは久留米を代表する食べ物で、最近、外国人にも人気がある。今回インタビューで食べに行って、メニューなどに外国語がなかった。例えば、英語だけでなく、中国語とかベトナム語だ。さらに、外国人ために、メニューだけではなく、久留米ラーメンの歴史と作り方を紹介してはどうだろうか。そうすれば、外国人に久留米ラーメンの歴史について知ることができると思う。

#### 5. まとめ

今回のインタビューを通して、久留米ラーメンの歴史と大砲ラーメンが濃厚で、人気がある理由について知ることができた。特に、スープを作る時が一番大変だということが分かった。

2024年1月4日に大砲ラーメンの合川店を訪れてインタビューした。そして、ラーメン

を注文して、美味しかった。中国にいるとき、刀削麺をよく食べた。そして、刀削麺と久留米ラーメンの違いを見つけた。久留米に住んでいるなら、ぜひ久留米ラーメンを食べてみてほしい。

#### 参考文献

久留米観光コンベンション協会のグルメマップ vol. 22

公益財団法人 久留米観光コンベンション国際交流協会, 久留米ラーメン

[https://welcome-kurume.com/enjoys/gourmet/foods\\_01.html](https://welcome-kurume.com/enjoys/gourmet/foods_01.html) (最終閲覧日 1月17日)

大砲ラーメン <https://www.taiho.net/> (最終閲覧日 1月17日)



写真1 大砲ラーメン合川店  
(2024年1月4日撮影) 撮影許可あり



写真2 醤油とんこつラーメン  
(2024年1月4日撮影) 撮影許可あり



写真3 大砲ラーメン合川店のカウンター席  
(2024年1月4日撮影) 撮影許可あり