

香福^{こうふく}を

特集

求めて。

熊本ラーメンの特徴①

にんにく

マー油、パウダーなど

熊本ラーメンの特徴②

具

基本はキクラゲ、
ねぎ、チャーシュー

熊本ラーメンの特徴③

麺

やや太めの
ストレート麺

熊本ラーメンの特徴④

スープ

まろやかなとんこつ

「あなたを連れていきたい。
この喜びを、一人占めしたくない——」
私たちがふだん食べてそう思っている、
熊本のラーメン店があります。
九州各地のとんこつラーメンのなかでも、
「マー油」（にんにくや野菜を
揚げてつくる香味油）
がもたらす香ばしさが
熊本ラーメンならではの魅力。
それを楽しめるお店を中心に、
この特集をご紹介します。

私たちが通う
熊本の
ラーメン店。

目次

Page 2	あつさり系	黒亭	Page 18	日本料理人の出汁	麵処 きのゑ
Page 6	こってり系	火の国 文龍	Page 22	コラム	熊本ラーメンと私。
Page 10	スイーツも◎	ラーメン龍の家	Page 24	熊本ラーメンの源流を訪ねて。	
Page 13	コラム	熊本ラーメンにひそむ栄養のこと。	Page 28	熊本から東京へ。とんこつを伝えた桂花ラーメン	
Page 14	熊本市外編	好来ラーメン			

創業から69年。

熊本ラーメンの

源流をくむ味。

2011年の新幹線開通をきっかけに、
駅舎の改築や商業施設の新設が進む熊本駅周辺。
めまぐるしく変化する風景のなかに、

地元の人にも観光客にも愛される、
創業69年の老舗があります。

「熊本ラーメン 黒亭」(以下、黒亭)です。

玉名市の「三九」に始まる熊本ラーメンの源流は、
「いむらさき」を経て、「黒亭」へと続いています。

その特徴や歴史を、創業者の孫であり、
3代目社長である平林京子^{ひらばやし きょうこ}さんに聞きました。

3代目社長
平林京子^{ひらばやし きょうこ}さん

熊本ラーメン



ツルツルとした食感、モチモチとした歯ごたえの中太麺。スープとの相性も◎です。

チャーシューには秘伝のタレを使用。味の染みたジュシーな食感です。

創業者は、 画家夫婦。

1957(昭和32)年、黒亭を創業したのは、平林武良さんと絹子さんの夫婦です。それまで武良さんは、画家として活動していました。そんな武良さんが同店を開業するに至った経緯を、孫であり3代目社長である平林京子さんは次のように語ります。

「祖父は熊本県の人吉出身。太平洋戦争中に満州に移り、戦後、熊本に戻りました。当時、画家仲間とよく通っていたラーメン店が『こむらさき』さんです。初代店主である山中安敏さんが画業を応援してくれていたようで、絵だけでは生活できない祖父に対し、ラーメン店はどうかと提案してくださったそうです」

「こむらさき」は、熊本ラーメンの祖である玉名市の「三九」から影響を受けた店主が開いた、代表的な老舗の一つ。そこでの修行を経て、57年に独立。人の行き来が盛んだった国鉄(当時)の熊本駅前に店舗を構えます。店名の由来は、武良さんが好んで使用していた絵の具の色。「ほかに、経営がうまくいって黒字になるように、という祖母の思いも重ねていたそうです」(京子さん)

急逝した70年からは、妻の絹子さんが2代目として店を切り盛り。小学校3年生までは自宅がお店の横にあり、絹子さんと一緒に過ごしていたという京子さん。「学校が休みの日は、よくラーメンを家の食卓に持ってきて食べていました。従業員の方々はやさしく、私が母と喧嘩したときは厨房に逃げ込み、なぐさめてもらいました」



玉子入り
ラーメン

1,200円(税込)
2代目社長が考案した生卵のトッピング。そのまろやかさが味に深みを出します。



→焦がしにんにく油を、毎日手作業で、2〜3時間かけて準備します。
←豚の頭の骨を巨大な釜で炊きあげたスープは、あっさりながらも旨味と深いコクを感じられるのが特徴。



「お客様のために」 伝統の継承と革新。

2005年に入社し、08年から3代目社長として働く京子さん。まずはじめに取り組んだのは、スープの改良でした。

「黒亭のどんこつスープは豚の頭蓋骨のみを使用しています。そのあっさりとしたスープに、焦がしにんにく油を加えてコクを出すのが黒亭の特徴です。創業時からそれは変わっていませんが、私が入社したころ、お客様からスープが薄いというご意見をいただきました。お店に受け継がれてきた味ではありますが、よりおいしいと言っていただけのように、煮込み時間を変えるなどして味を改良しました」

13年には、敷地内にスープ室を設置。仕込みに一日、寝かせるのに一日

かけた特製のスープは、毎日ここでつくられており、本店のみならず、近隣の桜町熊本城前店、下通店へ配送されています。

伝統を受け継ぎつつ、よりよいものを提供したいという京子さんの思いは、スープだけでなく、麺にも及びます。11年、それまで外注していた麺を自社製造に切り替えました。その理由には、こだわりのスープに合う麺にしたいという考えと、卵アレルギーがある方でも食べられるようにしたいという配慮がありました。

それまでの麺と異なり、卵由来のものを一切含まない麺を開発するのは長い試行錯誤があったそうです。「開発に関わるメンバー全員が納得

する味が決まらず、

何度も試作を繰り返

しました。そんな

なかで、石臼挽きの

小麦粉を少量加え

ることで独特の風味

が生まれることに

気づき、現在の麺

が完成しました」

改良を加え、進化

をしていく黒亭の

ラーメンは、地元の

常連客はもちろん

のこと、海外からも

多くのお客さんが

食べに訪れます。繁忙期には、本店で

一日600杯、観光客の多い下通店



自宅で黒亭の味を楽しめるおみやげラーメン。(左) 黒亭ラーメン 4食箱入り 1,890円(税込) / (右) 黒亭白胡麻担々麺そばろ付き 2食箱入り 1,188円(税込)

では日に800〜900杯ほどの注文が入るそう。その黒亭は、来年で創業70周年を迎えます。

「70周年に関してはさまざまな企画を考えています。また、黒亭の熊本ラーメンを後世に伝えるとともに、その未来を担う若いスタッフたちが夢を持てる職場にできればと考えています。そのためには新しいことにチャレンジしていきたいですね。この熊本ラーメンがどこまで通用するか、海外への展開なども構想しています」

いまや熊本ラーメンの王道とも言われる黒亭。けれども、安住を選ばず、さらなる可能性を求めるチャレンジを続けています。

↓店内には創業者で画家の平林武良さんの作品を展示。



●所在地/〒860-0051 熊本県熊本市西区二本木2-1-23
●営業時間/10:30〜21:00
●定休日/なし
●電話番号/096-352-1648

熊本ラーメン 黒亭



←筆者の地元にある黒亭本店。学生時代に友達と食べた青春の味は、いまでも変わらずそこにありました。

火の国

文龍



味変の薬味も、スープの引き立て役。にんにく醤油、辛子高菜、激辛味噌が人気。さわやかな紅しょうがもファンが多いそう。

香福こうふくを求めて。②こつてり系

熊本のラーメンを、いや、ラーメンを愛する人で知らない人はいないと言っても過言ではないのが、火の国文龍です。

場所は、熊本市街地からやや離れた東区。「このへんは、文龍を食べるために来る場所」。そう言われるほどに、食べた者の心を離さない、濃厚とんこつが私たちを待っています。

熊本でいちばんの

人気店は、

「熊本ラーメン」

にあらず!?

いちばん人気の
こつてりラーメン。
950円(税込)

巨大な龍が待つ こつてりの総本山へ。

阿蘇くまもと空港から、車で30分ほど。住宅街のなかに、突如、龍の頭が見えてきました。この、ひと目見れば絶対に忘れない特徴的な店構え。「火の国文龍 総本店」(以下、文龍)に到着しました。熊本の人に同店の感想を聞くと、こんなに大きな目印があるにも関わらず、みな一様に、ラーメンのおいしさを口にします。この龍が、そっちのけになるくらいおいしいのか……？ 期待は膨らむばかりです。

誰もが「文龍といえば熊本」のこつてりスープ」と、口を揃えます。けれども、意外なことに、取材の日に迎えてくださった代表の日高貴広さんは、こう言いました。「文龍は熊本ラーメンを意識したことはないです」。目が点になりながら、その言葉の真意を教えてもらいました。日高さんはこう話します。「とんこつスープにすべてをかけているので、熊本ラーメンに欠かせないマー油を入れられないです。そうすると、これはもう、ご当地ラーメンではないですよ」と。とんこつが主流の熊本県内においても、文龍の製法は独特だと日高さんは言います。「一杯のスープに1・

スープをすくうレンゲが止まりません。麺もスープの味わいを崩さず、ほどよく口内で渾然一体となり、つつい笑いながこはれます。

複数の大釜でスープを管理。刻一刻と変化するスープの状況を見極めます。

大きな龍は、遠くからひと目でわかるよう文龍のありかを伝えます。

濃厚。けれども飽きない。
そのスープの秘密は、
とんこつの鮮度。



店内上部の龍の天井画。おいしさのあまり、天を仰ぐと目が合います。



独特の路面標示は、駐車前から気分を高めてくれる、こつてりなごあいさつ。



代表の日高貴広さん。「県内外に、もっと文龍の味を広げたい」と語ります。

4キロ、1週間で2・5トン、3トンくらいの豚の骨を使用しています。熊本産だけだと足りないのです、鹿児島、福岡、広島から集めてもらっています。

勢いが止まらなくなる前に、日高さんの教えを思い出し、トッピングに手を伸ばすことに。自家製のんにく醬油、激辛味噌、辛子高菜を少し

ます」。厨房をのぞくと、容量が何リットルか想像もつかない大きな羽釜。これでひたすらに炊き込みます。

新鮮なとんこつを使用することで、アクごと炊いてもクセのないフレッシュな味わいになるのだそう。豚の骨自体には、味の違いはほとんどないそうです。しかし、その保存方法で味が変わると言います。「どちらがおいしい、悪いという話ではないですが、生と冷凍ではまったく別物といっているほど味が変わります。冷凍のものを使うと、野生味が出ます。一方、うちは生のスープだけを使い、その日つくったものをその日に提供しています。鮮度が命なので、どこにでもできる製法ではないかもしれません」

スープファースト。 ほかは引き立て役。

麺へのこだわりも聞ければと質問すると、日高さんは首を捻り、うーん、といった表情。「自家製麺ですが、うちはスープに相当な重きを置いているので、とにかくスープに合う麺をめざしました。あくまでもスープを引き立たせる、じゃましない麺です」。スープのため、を追求した麺は、その形状や食感が緻密に計算されているそうです。潔いまでのスープファーストは、トッピングにおいても

ずつ加えると、自分好みの味に変化を遂げていきます。店舗スタッフいち押し、の紅しょうがもマッチ。スープを飲み干すころには、満足度は最

同様でした。

「文龍のスープは、あえて少し足りない。味わいに留めているんです。それは、人によって味覚が異なるため、自らトッピングして完成させてほしいからです。食べづらいと感じる人がいないよう、あえてトッピングで調整できるようにしています」

ここで、話を遮るように、お腹が鳴りました。一杯振る舞っていただくことになり、目の前に運ばれたラーメンは、不思議と雑味を感じないクリアな匂い。とはいえ、一寸先が見えないほどに、濃厚でクリーミーな色合いは、期待通りのこつてり感。スープをひと口いただくと、衝撃的なまでの濃度に、思わず身震い。けれども、驚くほどスッキリとした飲み口。



火の国文龍 総本店

● 所在地／〒861-8041 熊本県熊本市東区戸島4-2-47
● 営業時間／11:00～15:00、17:30～21:00 ※スープが売り切れ次第終了
● 定休日／火曜日
● 電話番号／096-388-7055

高潮でした。

濃厚とは、必ずしも重たいわけではない——。そんなはじめの体験を、あなたができる場所が文龍です。

スープはあえてアクごと使用。本来、雑味になりがちなアクも、新鮮な豚で炊くことで、独特なうまみが増します。

龍の家

ワシントン通り店

熊本市街にある、「ラーメン龍の家ワシントン通り店」には、練り返し食べに行きたくなる限定メニューがあります。

それが、「龍の家流 熊本ラーメン」。豚の頭の骨と水のみを高温で炊く濃厚なとんこつスープと、黒マー油の調和から生まれる、ほかにはない風味。あなたも、どうぞ召しあがれ。スープ同様、店舗で毎日手づくりするプリンもおすすすめです。

香福こうふくを求めて。③スイーツも◎

自家製プリンも

お目当て。

ここにしかない

熊本ラーメンを

食べてみませんか？

龍の家流
熊本ラーメン

1,070 円(税込)

とんこつに黒マー油。中太のストレート麺、揚げにんにく。熊本ラーメンの基本を守りながら、その風味は一味違います。

来店客の要望を受けて開発。

「ラーメン龍の家」(以下、龍の家)は、とんこつ発祥の地である福岡県久留米市で1999年に創業。約20年前に熊本にも出店し、ワシントン通り店がオープンしました。現在、東京を含め10店舗あり、そのうち4店が熊本で展開されています。

この記事でおすすすめする、「龍の家流 熊本ラーメン」は、ワシントン通り店限定の人気メニュー。同店で提供しはじめたきっかけを聞いたところ、「県外から観光でいらした方を中心に、『熊本らしいラーメンを食べたい』という要望をいただくことが多かったためです」と店長の高崎伸さんが教えてくれました。

同店のある場所は、通りの名前の由来でもある、熊本ワシントンホテルプラザの隣。市街地であり、熊本城へのアクセスも便利なため、観光客が多いエリアです。加えて、地元の方々からも求められることが増え、その声に応えられたらとこのメニューが開発されました。

店長として、同メニューのスープを毎日手がける高崎さんによると、「熊本ラーメンは、マー油が決め手。とんこつスープと調和することで、香味、旨味、旨味が変わります。そこ



店名の「龍」は代表者の名前(梶原龍太さん)から、「家」はあたたかな場所という願いから付けられました。

「調理を間近に見られることも楽しみの一つ。お一人でお越しの際は、カウンター席をおすすめします」(高崎さん)

