

店舗名：中国料理 耕治

産品名:著名人ゆかりの店、ラーメン

中国料理 耕治

松本清張も愛した醤油ラーメン



↑ラーメン（¥800）。関東の醤油で味付けする

北九州ラーメンも九州の他地域と同じく豚骨主流であることは間違いないが、“醤油ラーメン”文化も脈々と引き継がれている。1955（昭和30）年創業の「耕治」は、開業当時はもちろん、現在でも同地で希有な関東風醤油ラーメンで勝負する店。黄金色のスープに、自家製麺の走りともなった細麺。シンプルなビジュアルながら醤油ダレのふくよかなコクと香りをしっかりと感じ、食べ進むごとに旨味が幾重にも広がっていく。松本清張はじめ文人にも愛された名店。ラーメン界の文化的存在である「耕治」の歴史を紐解く。

江戸中期創業の蕎麦屋が原点

小倉で関東風醤油ラーメンを貫く

「耕治」は、東京・浅草で江戸中期に創業した蕎麦屋「おく山萬盛庵」が前身。

創業者・平野“耕治”氏の息子で、現社長の平野圭之介氏はこう話す。「東京の蕎麦屋が家業でしたが空襲で焼けてしまい、父の兄弟は寿司や洋食などそれぞれ違う料理の道に。父が小倉に来たのは、先にこの地にグリルボントンとい

う洋食店を開いていた伯父の勧めがあったからです。“東京風支那そば 耕治”という屋号で開業しました。

当時、北九州のラーメンシーンは豚骨一辺倒。醤油ラーメンはスープの色合いも馴染みが薄く、キリリとした関東醤油の味付けが「辛い」など、受け入れられるまで時間を要した。「父は九州人の舌に合わせるということはず、あくまで“関東風醤油ラーメン”を貫きました。

ラーメンとシュウマイの2大看板を軸に、少しずつメニューを増やしていくなかでも、味付け、盛り付けも極力シンプルに。高級中華でよく見られた皿の華やかな飾りも嫌いました。『飾りは所詮飾り。喰えんだらう？』が口癖でしたから」と息子の圭之介氏は笑う。

その他さまざまなエピソードから、豪快な人柄だったことがうかがえる初代。一方で、自身の食に対する考えやこだわりを書いた季刊誌「提灯記事」を発行するなど文学的な一面もあった。「提灯記事は、多くの文化人の方々と交流を深めるきっかけに。松本清張先生とは伯父の店に来ていただいてからお亡くなりになるまで約40年間に渡り、お付き合いをさせていただきました。先生が夜食でよく召し上がっていたのがふかひれラーメンです」。

「耕治」の店内はアンティーク家具や調度品が置かれ、松本清張の寄せ書きや魯山人の書、シャガールの絵画などが飾られ、さながら美術館のようだ。



↑ふかひれ姿入りラーメン（¥8,500）。とろけるフカヒレをのせた贅を極めた一杯



↑ふかひれの姿煮が丸ごと入る。松本清張もその旨さに舌を巻いた



↑しなやかなコシのあるストレート麺。創業当時から自家製麺にこだわっている



↑焼きめしやシューマイも人気。そのほか洗練中華がそろい、メニュー数は約100種



↑東京・浅草の蕎麦屋「おく山萬盛庵」の江戸期の様子を描いたもの



↑1Fに魯山人の書が飾られている。店内の美術品は初代が趣味で集めたもの



↑手作りのザーサイや持ち帰りラーメンは土産で人気

2、3Fは広々とした座敷席。お冷にはジャスミン茶が出される



小路「鳥町食道街」内。1F カウンター席はラーメン 1 杯だけでも気軽に。2、3Fは祝いの席や接待の場にも重宝されている。

※表記の価格はすべて税込。取材時のものになります。

## DATA

中国料理 耕治 本店

住所：福岡県北九州市小倉北区魚町 1-4-5 鳥町食道街内

電話：093-551-2849

営業時間：11:00～21:30 (LO21:00)

休み：1/1 祝のみ休み

席数：75席（1Fカウンター15席、2F座敷36席、3F座敷24席）

駐車場：なし

交通：JR小倉駅より徒歩約5分

(取材日：2018年1月23日)