

店舗名：来々軒

製品名：ラーメン

### ●北九州のラーメンについて

北九州ラーメンの定義は、例えば細麺、替え玉文化の博多ラーメンや、ニンクチップが顔の熊本ラーメンのような明確なものはないが、九州の他地域と同じく豚骨が主流。麺は博多ラーメンより太めの印象を受ける。

1951（昭和 26）年、白濁スープの生みの親「三九」（久留米）創業者が北九州に「来々軒」を出したことをきっかけに久留米系豚骨が浸透。その後、1962（昭和 37）年に「東洋軒」、1965 年（昭和 40 年）には「珍竜軒」もオープンし、白濁豚骨の人气が加速した。一方で、寿司と支那そばをウリとする「四方平」や、関東の蕎麦店が前身の「耕治」、80 年代に開業した「藤王」など、中華そば、支那そば文化も確実に根付いている。

このような“久留米源流”“いにしえ系”のなかで、近年、若手の気鋭店も台頭。より女性も食べやすい“洗練豚骨ラーメン”をはじめ、味噌など九州外のご当地麺、つけ麺、さらにはスープ OFF の波も広がっている。

### 白濁スープの祖「三九」を継承

羽釜、平網で作る古の一杯



↑「来々軒」のラーメン（¥500）。白濁豚骨スープの元祖である久留米「三九」創始者が北九州に「来々軒」を開いた

豚骨ラーメンの歴史を紐解く際、創世記を担った久留米「南京千両」、北九州「来々軒」（久留米の三九が前身）の名が必ず挙がる。「南京千両」は史上初の豚骨ラーメンを作り出した店で昭和 12 年創業。初代の宮本時男氏が、関東の支那そばと自身の出身地である長崎のチャンポンをヒントに豚骨ラーメンを考案したといわれる。一方「三九」は“白濁スープの祖”として有名。南京千両が

編み出した豚骨ラーメンのスープは透明感の残るものであり、現在の一般的な白濁豚骨は、昭和 22 年「三九」創始者、杉野勝見氏が礎を作ったもの。杉野氏が仕込みの途中に鍋に火をかけたまま外出。うっかり豚骨を煮立てすぎてしまった、という偶然の失敗から生まれた白濁スープのエピソードはラーメンファンの間で語り草になっている。白濁豚骨の生みの親である杉野氏はその後、北九州に移転。屋号も「来々軒」（昭和 26 年創業）に改めた。現在は息子の杉野龍夫氏が暖簾を守っている。



↑ 2 代目の杉野龍夫氏



↑ 白濁スープを丁寧に濾す

「来々軒」の 2 代目杉野龍夫さんは昭和 27 年生まれ。19 歳からラーメン作りに向き合っている。白濁スープの生みの親である父の勝見さんは他界したが、晩年は自家製麺作りを担当していた。ラーメンは、豚の背骨、まる骨が材料。臭み、エグミを出さぬよう骨を割らずに炊きじっくりと旨味を抽出。飽きのこないあっさり味に仕上げている。また、熟練の技を要する真っ平らの麺網や、麺を泳がせるように湯がくため、対流のいい羽釜を使うなど道具も昔ながら。



↑焼きめし（¥500）。塩、コショウのみのシンプルな味付け。具材は豚肉、タマネギ、ニンジンなど



↑白濁スープの元祖「三九」を継承する店として、全国よりラーメンファンが来る



↑2代目が考案した「南蛮辛みそ」。醤油、唐辛子、米こうじで作る。ラーメンほか焼きめしに入れても美味しい



↑ 年期の入った暖簾など、外観も風格が漂う



※表記の価格はすべて税込。取材時のものになります。

## DATA

来々軒

住所：福岡県北九州市小倉北区宇佐町 1-5-14

電話：093-551-0293

時間：12:00～20:00

休み：不定

席数：19 席

駐車場：4 台（無料）

交通：北九州都市高速足立 IC すぐ

（取材日：2018 年 1 月 22 日）