

店舗名：南京ラーメン 黒門
製品名：ラーメン



心の芯まで響き渡る、渾身の淡麗豚骨
日々探求を続け、伝説の味を守り続ける

中心部から少し離れた立地ながら、福岡市内や県外からもファンが訪れる名店がある。店の名は「南京ラーメン 黒門」。メニューは、「ラーメン」(600 円)、「ラーメン大」(750 円)、「おにぎり」(1 個 50 円)と潔く、トッピングに有明海の漁師から直接買い付けるという「佐賀初摘み海苔」があるのみ。味への自信とこだわりが伺える。



↑ 2016 年 1 月に遠賀町から若松区へ移転を果たした

店主・川内久門さんが作り守り続けているのは、今はなき伝説の店「黒木」の味。「黒木」とは、かつて八幡で愛されていた「南京ラーメン」という屋台が発祥の店の通称だ。



↑臭みのない、ふくよかな香りが立ち込める

「黒木」に習うスープは、透明感の残る淡麗豚骨。豚骨の煮込み時間は約 6 時間と短く炊きすぎないのが重要で、1 日ごとに使い切る“取り切り”を身上としている。スープの液面には、豚骨の髓から溶け出した繊細な脂がうっすらと見え、キラキラと輝きを放っている。



↑豚の丸骨と背骨を一度強火で一気に炊いて旨味を抽出。その後、たぎらせずに注意深く煮込む

特注の麺は、昔ながらのやや太め。スープとのなじみ、口当たりを考え、固くなりすぎないように茹で上げる。口に運べば、クニュとした優しい食感で、思わず頬がゆるむ。



↑昔ながらの平網を巧みに操り、羽釜で麺を泳がせるように茹でる、昔ながらのスタイル



仕上げに、国産豚のモモ肉とバラ肉、2種の自家製チャーシューと、細やかなアサツキ、両根を切ったモヤシ、自家製のメンマをのせて完成。端正に整えられた具材たちは、スープの味を邪魔することなく、それでいて実に上品にラーメンの味わいを深めてくれる。



↑スープを口に含むと優しい滋味がじんわりと押し寄せる。派手さはなくとも、飲むほどに旨み、甘み、深いコクが押し寄せる。

トッピングには、川内さん自身がその味に惚れ込んだという「佐賀初摘み海苔」を用意する。焼のり4枚（150円）、バラ干し「生のり」（一皿150円）があり、いずれもスープとの相性は抜群。



↑加えるとたちまちに爽快な磯の香りが広がり美味

唯一のサイドメニューである「おにぎり」（1個50円）は、中間市の契約農家から直送の有機米。もっちりつややかに炊き、つぶれないようにふんわりと握る。



↑ 塩のみの味付けだが、実にうまい

川内さんは、かつて年間 500 杯を食べ歩くラーメンフリークだった。なかでも若い頃から食べていた「黒木」の味が、格別だったという。しかし「黒木」には後継者がおらず、「唯一無二の味を、このままと途絶えさせたくない」と継承に名乗りをあげ、一念発起。「弟子はとらない」という「黒木」の店主に断られても断られてもめげることなく通い続け、ついには仕込みを見せてもらえるまでになった。

サラリーマンとしての仕事をこなしつつ、週末は早朝から「黒木」へ出向き、骨の下処理から火加減、水の量、所作までを目に焼き付け、頭に叩き込む日々。遂には仕事場に寸胴を持ち込みスープの自作をはじめ、ようやく味を認めてもらえるまでに……。その後、2003 年に「南京ラーメン 黒門」を開店。翌年、ファンに愛され続けた「黒木」は惜しまれつつもその歴史に幕を閉じた。



↑ 「何よりも鮮度が大切なので、開店から 13 : 00 ごろまでのスープを 1 番味わってほしい」と川内さん。朝一のスープは、味のキレが違うそう

「未だに修業の日々です」と、笑う川内さん。名店の味を守りながら、自身のこだわりを込める一杯は、今日も、かつての川内さんのようなラーメンフリークの心を掴んでやまない。



↑ 厨房も客席もきっちりと磨かれた清潔な店内

DATA

南京ラーメン 黒門

住所：北九州市若松区青葉台南 3-1-5

電話：093-777-4688

時間：11：00～16：00

休み：月曜、第4火曜

席数：14 席

駐車場：共用約 100 台（無料）

交通：九州自動車道鞍手 IC より約 26 分

（取材日：2018 年 1 月 30 日）