

『京都ラーメン』

岩田 良弥

(2021 年入学 鈴木ゼミ 5 期生)

私は高校3年間でチェーン店を除いて約150軒食べ歩いたことがあるほどラーメンが好きだ。京都は調査によると「ラーメンがマジでうまい都道府県ランキング」で7位となっており、ラーメン激戦区の内の1つである。今回はそんな「京都ラーメン」について紹介していく。

〈京都ラーメンとは〉

まず、京都ラーメンとは、京都府の中で提供、消費されるラーメンや、京都府発祥のラーメンの総称である。京都ラーメンは大まかに分類すると3つのジャンルに分けることができる。1つ目は、豚骨や鶏ガラ、豚肉をベースにした清湯(チンタン)が基本のあっさりとした「醤油ラーメン」。2つ目は、鶏ガラ主体のスープに背脂を浮かせた少しこってり目の「背脂中華そば」。3つ目は、天下一品などが有名な鶏ガラなどを白濁するまで煮込んだ濃厚スープが特徴のこってりとした「鶏白湯ラーメン」である。

〈京都ラーメンの歴史〉

京都ラーメンといっても札幌なら味噌ラーメン、福岡なら豚骨ラーメンといったような京都ラーメンといえど〇〇と答えるのは難しいと思う。3つに分けられるが、1つのジャンル説明出来ない程、多様な味わいを持っていることが京都ラーメンの特徴である。京都ラーメンがいつ生まれ、どのような変化を遂げてきたのかを紹介しよう。

最も古い京都のラーメン店は京都駅前東塩小路にある1938年(昭和13年)創業の「**新福菜館**」と言われている。(右写真)

その後、豚骨に醤油を合わせたコクのあるスープが特徴の「**本家第一旭**」やスープに背脂が浮かんだ背脂チャッチャ系と言われるラーメンの生みの親の「**ますたに**」などの老舗店が続々と誕生していった。そして、これらの老舗店で修行した方々が、さらに自分のオリジナリティを加えながら独立開業し枝分かれしていくたびに新たなラーメンが生み出され、京都ラーメンの多様性は加速



していったのだ。こうして、約80年間で多くの進化を遂げた結果、現在の3つのジャンルの京都ラーメンに落ち着いた。しかし、京都ラーメンの良さは簡単に定義できないほどの多様性にある。そのため、これから継承と変化を繰り返し、時代の変化とともに個性が

光るラーメンが登場していこう。

〈オススメの京都ラーメン〉

私が実際に行ったことのある京都のラーメン屋さんの中から、特におすすめで食べてもraithたいラーメンを紹介する。

1つ目は、先に述べた JR 京都駅から徒歩5分のところにある「**本家第一旭 本店**」だ。このお店のラーメンは豚骨醤油のスープがベースである。見た目は油ギッシュだが意外とあっさりしている。濃厚なとんこつラーメンのように食べた瞬間からガツンとインパクトがある味ではなく、コクがありじんわりとうまい、喉越しのいいストレートの麺に食感のよい九条ネギ、もやし、メンマが合い病みつきになる一杯だ。



2つ目は、叡山電鉄本線一乗寺駅から徒歩5分のところにある「**麺屋 極鶏**」だ。このお店のラーメンはレンゲが立つほどの超濃厚な鶏白湯のラーメンである。登場した瞬間のインパクトがすごく、ポタージュやディップのソースのようなドロドロのスープが特徴だ。しかし、見た目ほど塩味も強くないためしつこくない。鶏の旨味が最大限引き出されており、食べれば食べるほど鶏の旨みを口いっぱいに感じることができる。麺は硬めのストレートの細麺で濃厚なスープに絡みついて抜群に合う。脂身が少ないため食べやすいチャーシューに極太のメンマ、小気味良い食感のネギなどトッピングの完成度も高く、美味し過ぎてスープを飲む手が止まらない一杯だ。



3つ目は、阪急京都線の大宮駅から徒歩5分のところにある「セアブラの神 壬生本店」だ。このお店のラーメンは旨味と風味の効いた煮干しにスッキリとした醤油、そこに濃厚な背脂が散らされているラーメンだ。表面はオイリーに見えるがしつこさがなく、煮干し特有の苦味やえぐみがないためあっさりしている。煮干しと醤油の良いところを全面的に感じる。そこに、独特の甘みとコクを持つ背脂が合わさり、しっかりとした味わいがとてもクセになる。麺は極太のモチモチとした平打ち縮れ麺でスープともよく絡まり、小麦の香りも程よく感じることができる。煮干し系のスープには相性抜群だ。煮干しスープを邪魔しない薄切りのレアチャーシューに食感の良いメンマ、玉ねぎと良いアクセントもあり、何杯でも食べたい一杯だ。私オススメの京都のラーメン屋さんは他にもあるがここでの紹介は以上にする。



〈まとめ〉

京都ラーメンには大きく分けて3つのジャンルがあるとされているが、北海道や福岡のようにわかりやすく定義されるものではない。しかし、その多様性が京都ラーメンの良いところである。これを機に京都ラーメンに興味を持っていただけたのであれば、今回紹介したお店へ、いやそれ以外でもぜひ足を運んで欲しい。そして、多くの京都ラーメンの中からお気に入りの一杯を見つけて欲しい。

参考文献

ねとらぼ調査隊 ラーメンがマジで美味しいランキング

<https://nlab.itmedia.co.jp/research/articles/128442/amp/>

京都ラーメンの基礎知識

<https://www.travelbook.co.jp/topic/562>