

機内誌片手に「よみち」しませんか？

# 今日の「よみち」マップ

福岡空港×北九州空港編

「よみち」スポットはMAPアイコンからチェック！

## いまこそ食べたい 福岡推し“麺”事情

福岡の豊かな食文化のなかでひととき存在感を放つ豚骨ラーメン。いっぽうで、実は博多がうどん発祥の地であることはあまり知られていないかもしれない。そんな麺好きにはたまらない“麺天国”福岡で、いまこそ食べてほしいラーメンとうどんを、年間300食を超える麺を食べ歩く麺通のふたりが案内する。

取材した店は3,000軒  
福岡ラーメン界の  
カリスマライター

【ラーメン店推薦人】

上村 敏行  
Toshiyuki Kamimura

鹿児島市生まれ。株式会社J9代表取締役。雑誌での連載を機にラーメンライターとして活躍。ラーメン界の店主たちとも親交が深く、食イベント監修、グルメコンテストなど食の審査員も務める。



# Udon

# Ramen



日本で唯一の  
ヌードルライター  
「山田製麺」代表

【うどん店推薦人】

山田 祐一郎  
Yuichiro Yamada

福岡県生まれ。2012年に独立し、以後、ヌードルライターという肩書きで活動。著書に「うどんのはなし」「秘蔵の一杯」。2019年秋から父の製麺所を継ぎ、「山田製麺」の代表。毎日新聞他で連載多数あり。



好きな行き着くところは地域に根ざす愛され店舗

上村 この数年でみんなが気づいたのは、「やっぱりラーメンがうまいよね」ということ。外食の機会が減っても、繁盛している店というのにはあつて。どれだけ地域に根付いているか、まちに愛されている店かというのがはつきりした数年でもあったなあ。

山田 みんなの好きの行き着くところ、ですね。うどんもそうです。今回選んだ店は地元の人に愛されている店ばかり。「恵味うどん」や「きよし」は、トレンドとか博多うどんの流れをぜんぜん汲んでいないのに、博多の人にめちゃくちゃ根付いて繁盛している。福岡の「食」ってうまいといわれている

01 誰もが認める豚骨ラーメンのキング

中洲川端 きりん

井にあふればかりに注がれた“なみなみ”豚骨スープに惚れていく。「ラーメン好きは結局、こんな味に帰っていく」。そう思わせるTHE食堂系のシンプル一杯です。



02 博多うどんに石を投じたエポックメーカー

手打ちうどん 円清

讃岐生まれ、埼玉育ち、そして博多で進化中という、全国的にも類を見ない出自のうどん店です。煮干しの旨味がギンギンに凝縮したつけダレ、そこに潜らせる麺のコンに刮目せよ！



勢いのある豚骨に定番と新星の醤油ラーメン地域の味を食べてほしい

上村 僕が選んだ「中洲川端きりん」は、豚骨界のトレンドを象徴しているノスタルジック系です。スープがなみなみでしゃばしゃば。ほんのり甘みがある。行き着く先はこういう味っていう昔ながらの豚骨ですね。それから、福岡に来たらまず食べてほしい、いま一番勢いのある豚骨の代表として「二双」と、北九州で同じく元気な「石田」「龍」を選びました。

山田 この2店舗は福岡の中でもダントツで代表さんの気合いがはいつとつすよね！

上村 そう。間違いなくこれから



るけど、その底力がみえます。『円清』うどんをすすする二人

上村 この麺、めちゃくちゃ綺麗！山田 そうでしよう！博多うどんブームといわれて久しいけど、それがいきすぎてなにかも福岡のうどんイコール博多うどんみたいになってる。だけど、博多うどんの文化が長いからこそ（※1）、そうじゃないうどんが際立っているということも伝えたくて「円清」を選びました。

上村 つゆめっちゃうまい！山田 無添加で煮干しのだしががっつきマッてるんです！円清の「主人は香川で修行して埼玉でもまれて博多にきて進化している店、日本中を探しても、博多でしかこういううどんは食べられないですよ。」

の豚骨界を引っ張っていくふたり。

山田 名物がちゃんと名物たる存在感を放っているのは必要なことだなあ。うどんにも地域性があって、福岡のなかでも博多うどんだけじゃなくて地元で愛されている味がある。北九州には肉肉うどんとか焼きうどんのような名物もあるし、筑後地域にも筑後うどんの味がある。北九州の「錦うどん」と「巨過うどん」はその北九州でしっかり地域の人たちに愛されている2店舗です。

上村 まさに、豚骨以外のジャンルでもその土地のソウルフードになっているラーメンというのもあるんですよ。どさんこの味噌ラーメンみたいに。小倉の「藤王」は北九州市民のソウルフードになっている醤油ラーメンです。

山田 少し甘みがあって人懐っこい味ですよ。

上村 福岡の醤油ラーメンの先駆けですね。醤油ラーメンでもう1店舗選んだのが「おめんやS-I-K-E-R」。ここ最近の新店で一番好き！ 餡色のスープが輝いているラーメン。余計な具を削ぎ落としたらこういう味になりましたっていう潔さが良い。

老舗うどんなら博多 観光ついでに 天神・博多界限へ



# 小倉エリア

## Access

北九州空港からはバスや電車を利用すれば移動はスムーズ。意外とお得な観光タクシーをチャーターするのもおすすめ。



### 主な公共交通機関で

- ◎北九州空港→小倉駅(リムジンバス)…33分
- ◎北九州空港→栢網駅(シャトルバス)…17分
- ◎栢網駅→小倉駅(日豊本線)…20分
- ◎北九州空港→小倉駅…40分

### 車で

◎北九州空港→小倉駅…40分

機内誌片手に「よしみち」しませんか？ お店の場所はMAPアイコンでチェック！

**09 錦うどん**  
北九州で一番、鼻負にしている隠し球。代々、気前の良さが全開で、どのうどんを食べても満足度が高い！その上、出汁には上質な昆布を惜しみなく使っていて、見えないところにも妥協なし。

**07 中華そば 藤王**  
醤油ラーメンを北九州市民のソルフードにまで昇華した超名店です。鶏ガラ、牛スジ、豚足、野菜で煮出した雑味のないピュアなスープは女性ファンも多数。ほんのりとした甘さもいい。

**08 巨過うどん**  
店頭の巨大なおでん鍋が昭和の空気が流れる巨過市場の雰囲気似合いすぎて、薬通り不可避。自家製麺はもちろん、天然の食材で引いた出汁も秀逸。ぬか炊きうどんのセットがお気に入り。

**10 石田一龍 本店**  
破竹の勢いで展開している北九州の雄「石田一龍」。店主・新森龍二さんの人柄を表したような熱く、猛々しいスープが好きです。「濃厚」「屋台」と2種の豚骨がありますが、僕は前者派。

**小倉名物 ぬか炊き定食** 推し！

# 天神・博多エリア

## Access

公共交通機関で北九州空港から2時間弱、福岡空港から30分以内に到着。余裕があればうどんもラーメンも欲張りに楽しめるアクセスの良さが魅力。



### 主な公共交通機関で

- ◎北九州空港→小倉駅(リムジンバス)…33分
- ◎小倉駅→博多駅
- ◎博多駅→博多駅
- ◎福岡空港→博多駅
- ◎福岡空港→博多駅…80分

### 車で

◎北九州空港→博多駅…80分

機内誌片手に「よしみち」しませんか？ お店の場所はMAPアイコンでチェック！

**04 おめんやSIKI.**  
幅広い麺メニューで魅了する「おめんや(お麺や)」。担々麺や酸辣湯麺もおいしいですが、僕はシンプルイズベสต์の「醤油ラーメン」をリビビしています。

**03 つきよし**  
破格の刺盛を筆頭に、精鋭揃いの酒肴がずらり。「ちよい飲み」のうどん酒場なのに、アテがうますぎでうどんに行き着かない人が続出。それでも、この釜玉は満腹でも食べたほうが良いです。

**06 味味うどん**  
讃岐で腕を磨いた2代目店主が打つうどんは、ピラッと軽やかな食感の平麺が特徴。思わずうっとりする「快感系」うどんです。オリジナルメニューにも個性がキラリと光っています。

**05 博多一双 博多駅東本店**  
福岡、九州全域でみて、いま最も長い行列を作っているラーメン店は間違いなく「一双」。泡ぶくを「本物豚骨の証」まで高めた功績は大きいですね。まさに豚骨カプラー！

**小倉名物 ぬか炊き定食** 推し！

TAXI 移動は便利なタクシーで！

[第一交通タクシー]  
◎北九州市 tel.093-521-3216  
◎福岡市 tel.092-481-6400

(※1) 博多はうどん・蕎麦発祥の地という説がある。その歴史は古い。1241年に宋から帰国した聖・国師が製粉技術とうどん・蕎麦製法などの製法を持ち帰ったとされ、博多区・承天寺には発祥の地を示す石碑が立っている。

(※2) 屋台を観光資源として活性化させるために、福岡市では2013年9月に施行された屋台基本条例に基づいて、屋台営業候補者の公募を行っている。カフェスタイルや創作料理など、福岡市内では新たなスタイルで屋台が楽しめる。

(※3) 豚骨ラーメンの発祥は、昭和12年に久留米のラーメン屋台で提供されたのがはじまりとされる。長崎の郷土料理「長崎ちゃんぽん」をヒントに、初の豚骨スープが考案された。

「替え玉」が通じるぐらい認知されつつある。この地ラーメンに気づき始めているから、海外の人でも福岡に行けば豚骨と言われる時代が来るんじゃないかな。イベントをやると、特にトッピング全部のせが人気。

山田 ワクワクしちゃうんでしょねー！やっぱりおいしいものって楽しいじゃないですか。その楽しさが失われていたここ数年があったからこそ、あらためて世界から福岡に来てもらって、楽しいラーメンやうどんなにもっと光があたるといいなと思います。

上村 やっぱ福岡に来たらバチッと濃い豚骨が食べたいと思うんです。友人に胸を張って紹介したい店が、実は郊外の方が多かったんですけど、使い勝手が良くて観光と一緒にける天神・博多界限にも増えてきましたね。福岡のナイトグルメの定番、屋台においてもネオ屋台※2ができてからさらに選択肢は増えた気がします。

山田 うどんの場合は、老舗を巡るならまず博多です。「かるのろろん」、「みやけうどん」、「木屋」、「春月庵」…。歩いてまわれる距離感の中にだいたい全部あるんですよ。地元の味をしつかり堪能したいなら、筑後とか北九州を巡るのもいいですね。郊外に本物が残っているというのが福岡の面白いところですよ。

上村 なるほど。ラーメンの老舗をまわるなら豚骨ラーメンの発祥の地、久留米を案内するというのが同じですね。(※3)

山田 結局、うどんもラーメンもそうですけど、出汁がうまいとか麺がうまいとか、そういう本質的なおいしさは選ばれていますよね。原点復帰というか。

上村 そうそう。結局は何も変わっていない。海外でも豚骨ブームの熱がまた高まっていて。今まで広い意味で「ラーメン」といわれていたところから、「豚骨」や

「替え玉」が通じるぐらい認知されつつある。この地ラーメンに気づき始めているから、海外の人でも福岡に行けば豚骨と言われる時代が来るんじゃないかな。イベントをやると、特にトッピング全部のせが人気。

山田 ワクワクしちゃうんでしょねー！やっぱりおいしいものって楽しいじゃないですか。その楽しさが失われていたここ数年があったからこそ、あらためて世界から福岡に来てもらって、楽しいラーメンやうどんなにもっと光があたるといいなと思います。