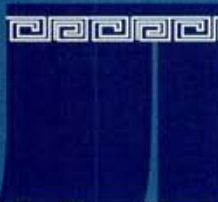


京都・ラーメン検定 模擬試験



麵通なだけじゃこの問題は解けません。
 真のラーメン好きはラーメン店好き。

あなたの「京都ラーメン通」度を認定

京都ラーメン検定 模擬試験

～ラーメン店編～

- 問1 マルサの女等でお馴染み日本映画界の重鎮・伊丹十三監督が、ラーメン・ウエスタンと言われた映画「タンポポ」の構想を練りに足を運んだラーメン店は次のラーメン屋のうちどれか？
 ①珍遊 ②珍元 ③タンポポ
- 問2 京都はもとより、滋賀・大阪・奈良など数多くのラーメン店に麵を提供している「近藤製麵工場」が直営するラーメン店は次のうちどれか？
 ①ラーメン藤 本店 ②新福菜館 本店 ③東京ラーメン
- 問3 北は北海道から南は九州まで、全国各地のご当地ラーメンが集まるJR京都伊勢丹の「京都拉麵小路」が一昨年オープンした際、出店した唯一の京都ラーメン店は次のうちどれか？
 ①桂花 ②宝屋 ③徳福
- 問4 スープのベースにバルバリー種の真鴨を使っている一乗寺界隈のラーメン店は次のうちどれか？
 ①小屋 ②天天有 ③鶴はし
- 問5 酒蔵の町・伏見にある酒粕を使った酒粕ラーメンを出すラーメン店は次のうちどれか？
 ①大黒ラーメン ②玄屋 ③はせ川
- 問6 たかばしの第一旭を本店とする「本家 第一旭」の直営店ではないのは次のうちどれか？
 ①寺田店 ②京都南インター店 ③久御山店
- 問7 日本料理一筋30年のキャリアを持つご主人が始めたラーメン店で、サイドメニューの鯖寿司も好評のラーメン店は次のうちどれか？
 ①らーめん勝鞍 ②鴨川ラーメン 初代高岡家 ③らーめん福三
- 問8 西陣のとある呉服業を営む会社の一部署としてオープンしたラーメン店は次のうちどれか？
 ①ラーメン萬福 ②まんてん ③万雷
- 問9 出町柳で30年以上、2代に渡り屋台を営み続けるラーメン店は次のうちどれか？
 ①はらちゃんラーメン ②ぼん太 ③ミカドラーメン
- 問10 上烏羽のラーメン店で、食い逃げOK（但し条件付き。本当に逃げて捕まらないようくれくれもお気をつけください）の店は次のうちどれか？
 ①ラーメン大豊 ②ラーメン北斗 ③ラーメン屋台

～素材編～



- 問1 いわゆる京都ラーメンの多くに使用されている背脂は、何の動物の脂か？
 ①牛 ②鶏 ③豚
- 問2 唯一無二の「こってりラーメン」で全国に衝撃を与え続ける「天下一品」のスープのベースとなっているのは次のうちどれか？
 ①鶏ガラ ②豚骨 ③牛骨
- 問3 近頃、京都ラーメンの新勢力として続々登場している塩ラーメン。その先駆けともいえる「新宿麵屋 風花」で使っている塩の産地はどこか？
 ①石垣島産 ②クリスマス諸島産 ③カスピ海産
- 問4 奈良から木津に本店を移した「無鉄砲 本店」。その水だけで煮出す豚骨は一日およそどれだけ使われているか？
 ①約150kg ②約200kg ③約300kg
- 問5 科学調味料を一切用いないラーメンの先駆けでもある「ラーメン道場吉翔」のラーメンに用いられるネギはどこで採れたものか？
 ①鷹峯 ②上賀茂 ③吉祥院

KBS京都 × 京都CF
メディアMIX
コラボレート企画

誌上
なご夜口
Taniyori's Night

KBS京都 毎週土曜日
夜11時30分 絶賛放映中

谷口キヨコ

やってきましたバレンタインシーズン！チョコレートにまみれる季節やで〜、金太郎師匠！あ、師匠はネコやし関係ないか。世の女の子たち、ハリキってる〜？カップルのアナタはイチイチヤヤしながら番組を応援してね〜！一人のアナタは私と金太郎師匠の恋愛論を聞けばきっとカップルになれる！そして、どんどん番組のケータイにメールしてね！！



金太郎

猫も杓子もバレンタインやで、谷口。まあ、オレも昔はすごい数のチョコをもらったもんやけどね。最近は健康も気になるし、チョコはあんまりいらさないね。義理チョコももらえないけど負け惜しみじゃないからね。そんなオレにチョコくれる人、募集してます！

京都市のオレセンバラエティー
ごなんん放送してます！

鯛漁！大漁！

2005年も明けて、今年が良い年になるように、とメディア「鯛」釣りに挑戦までやってきたディレクター。果たして鯛は釣れるのか？船中にもメケケ。周りのプレッシャーにも負けずに釣り続けること3時間。ご賞のように立派な鯛がヒット！今年のタニヨリはメディアイことがあはす。



鳥の王様

今年は鳥年。鳥の王様といえど？脚がスマートで、美脚で、体が大きくて〜、それは「ダチョウ」。料理を食べたくなったらここ、アシアンティへ。何とダチョウの刺身を食べてくれる。ガナ出身のシェフ曰く、「マガロのような、牛肉のような不思議な味。他にはない逸品」。一度ご賞味あれ。



スーパーアホドル

街に変わったアイドルが出現！彼女の名前は村上三郎。自称「スーパーアホドル」。彼女の必殺技を見せてもらうと、飛び出すのは一般人には理解不能なものばかり。文字を絵に変える「絵このみけ〜しゅん」や意味不明な言葉を書いたうたう「ムラムラ指歌」…。彼女がこれからどうなるのかは誰にも予想不可能であった。



番組では谷口キヨコの専用携帯を開設！
ご意見、ご感想、応援メッセージなど、
どんどんメールしてください！
メールアドレスは・・・tani-yoru@docomo.ne.jp

～ラーメン店のご主人編～

- 問1 「塩ラーメンとギョーザの店 びっくり食堂」のご主人の前職は何か？
①歯科技工士 ②宝石鑑定士 ③レントゲン技師
- 問2 「祇園 みみお」のご主人はもう一つの顔をもっているがそれは何か？
①ミュージシャン ②映画監督 ③漫画家
- 問3 「無鉄砲 本店」のご主人の一番の趣味は次のうちどれか？
①旧車・バイク ②サーフィン ③海釣り
- 問4 「千賀流ラーメン」のラーメンは元々お母さんの営業するある店の常連客だけに供されていたラーメンだが、そのある店とは何か？
①食堂 ②ブティック ③花屋
- 問5 滋賀県に移転した「山さん」の一番弟子と言われる「いいちょラーメン」のマスターは誰に似ていると言われているか？
①長原成樹 ②桂小枝 ③石田靖

～ラーメン店なんでも雑学編～



- 問1 山科の11:00～18:00という営業時間が短いことでも有名な「夜鳴きや」の名物で自由に食べられる漬け物は何か？
①たくあん ②千枚漬 ③しば漬
- 問2 ラーメン店などで俗にいわれる「バクダン」の意味は次のうちどれか？
①恐いラーメン店主 ②化学調味料 ③煮玉子
- 問3 破竹の勢いで今や全55店舗を数え、ますます勢力拡大中の気鋭のラーメン店「来亭」の本店はどこにあるか？
①大津 ②瀬田 ③野洲
- 問4 昭和47年、吉祥院の屋台に始まり、全店直営店として展開するチェーン系京都ラーメンの雄・「横綱」のラーメン並の値段はいくらか？
①580円 ②590円 ③600円
- 問5 白味噌ラーメンでお馴染み麩屋町二条の「新進亭」にお忍びで訪れた有名な外国人アクターは誰か？
①キアヌ・リーブス ②トム・クルーズ ③ペ・ヨンジュン
- 問6 近鉄桃山御陵駅の高架下にある「大中」の店名の由来は次のうちどれか？
①美味すぎてしょうが(小)がない ②ラーメン並がない ③思いつき
- 問7 ラーメン店を始める以前は食堂を営み、唐揚げも美味いと評判の「ラーメン太七」に置いてある石像は何か？
①ドラえもん ②のび太 ③ジャイアン
- 問8 日本各地で勢力を拡大する「総本家 支那虎」が、チェーン店ゆえの味のバラつきを抑えるため、あるメーカーと共同で開発した麺ダレ用のディスペンサー。その共同開発したというメーカーは次のうちどれか？
①健康器具メーカー ②医療器具メーカー ③家電メーカー
- 問9 近江牛のテールを3日間煮込んだスープを使用したラーメンを供す「新ます」。同店は夜は居酒屋として営業しているが、その居酒屋の店名は次のうちどれか？
①蛸八 ②つぼ八 ③樽八
- 問10 「ラーメン いつわ」の店舗ロゴを作った商業書道のオーソリティは誰か？
①安西水丸 ②上坂祥元 ③俵越山

解答は P.26 へGO!

~RA-MEN other than RA-MEN specialty store~

ラーメン専門店でなくとも、評判を生むラーメンこの一杯が持つ魅力は本業を凌ぐかもしれない



煌庵
こうあん

「アレンジした京風中華ではなくストレートに腕を試される正統派中華を」と、移転を期に刷新したメニューの中で、この担々麺が生き残ったのには理由があった。そもそもパンチの効いた濃いめの味付けが、飲んだあとのシメというより一食の主食向き。ランチ需要も高いこの場所ではうってつけの一品だったのだ。そしてそんな昼食時には、店主が考えもしなかった新しい食べ方も生まれる。「お客さんがね、麺を食べ終わったあとのスープに白ごはんを入れて食べてはるんですよ。それがやってみたら本当に美味くて(笑)」。だとすれば、その「担々麺完全攻略法」を発明した方はご存じだったに違いない。スープに使われる調味料のひとつまでもが、店主が精魂込めて作るオリジナルだということ。そしてそれをたいらげるには、多少のお行儀の悪さもお愛敬だということ。

お行儀が悪い？いえいえ、試すだけの価値アリです



ラー油の効いたピリ辛スープには、食感を出すためにカシューナッツを投入。こってり、でも最後まで飲み干すことのできるのが摩訶不思議。「担々麺」900円。(ランチ時は、ごはん付)



坪庭を望む1Fや、防空壕だった空間を利用した地下など広々とした通りの店内。ドラも飾ってあるが「壊らさないで下さい(笑)」とのこと。酔いに任せてどれ、一発…なんてことのないよう

■京都市中京区烏丸新築筋東入 染匠会館1F
☎075-213-1564
●11:30~14:00
17:30~23:00 (L.O.22:15) / 月休

「中華そば」650円が定番の人気だが、柑橘の香りがさわやかな「ゆずラーメン」650円も女性を中心に好評を博す



■京都市中京区烏丸丸東入 烏丸ビル1F
☎075-211-2239
●11:00~15:00
17:00~L.O.22:00
土~L.O.21:00
祝日~L.O.20:00 / 日休



うどんとの共存で生まれる
迷う楽しさ、選べるしあわせ



多数の芸能人の色紙が壁を埋める中、「中華そば」650円あって人気ですの貼り紙がなんだか楽しい

錦真打 英多朗
にしきしんうちえいたろう



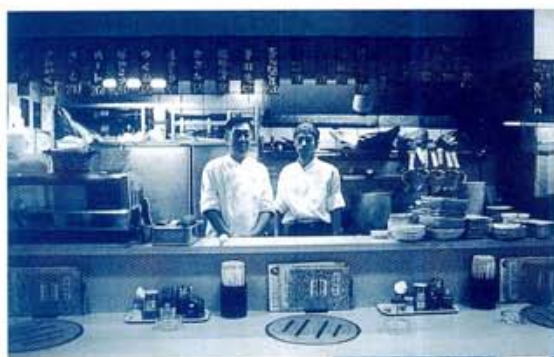
24年を数えるうどん屋としての歴史の中で、「元々好きでラーメンの店も出したかったくらいだし」と、ライバル格とも言えるラーメンをメニューに加えたのが3年前。Wスープと麺がれずとも当たり前のようにかつおやにぼしのダシを使い、同じ麺使いとしても納得のいく麺を選び、初めて来店した客には「おたく何屋さんのの？」と問われる事態を招きつつも、現在ではうどん以上によく出る看板メニューにまで成長させた。「昼がこんなに忙しくなったのは、これ出し始めてからですわ(笑)」との弁はまんざら冗談でもないようだから、創業を支えた古株のうどんたちからすれば複雑かもしれない。けれど、麺食いにとってはどちらにしようか迷うのも至福の選択。どうかこれからもずっと、迷わせ続けてほしいと願うのは、単なる欲張りだろうか。

「うまい！ラーメン」600円。数種の野菜も煮込まれているため、ほんのり甘味がある。取材時はランチタイムだけで80食強



専門店を凌ぐ驚異の杯数、
深夜にシメにも風の空腹にも

「最近はお和食の技を使えないか考えています」と、ご主人・足立さん（左）。というわけでラーメンの味は今も進化中



串の菜花亭

くしのさいかてい

もとは串料理の居酒屋として5年前にオープン。駅近の好アクセスに界隈のサラリーマンの軒飲み屋として現在も繁盛するが、シメとなるメニューを欲する客の後押しで3年前にラーメンの名が品書きに刻まれた。もとよりご主人は同ビル3階の姉妹店で17年前から中華料理を供してきた料理人。仕法は身に覚えあり、である。そこへもって大のラーメン好き。そんな自身の経験と食べ歩きから導き出したのが、臭みを抑えるようにローストした豚骨とイリコから採るダシのWスープだ。界隈のビジネスマンを中心にじわじわ広まっていったその味は「今では一日150食くらい出ます（笑）」とラーメン専門店顔負けの人気ぶりである。



■京都市下京区烏丸通七条下ル東塩小路町721-1
京都タワービル1F
☎075-344-7771
●11:30～15:00
17:00～翌1:00/第3日休



薩摩地鶏から溢れ出す滋味は
めと謳わずとも、シアな一杯

わん。

居酒屋の片隅でグツグツと煮込まれること丸2日、田中さんが屋台を引いていた師と仰ぐある人物から受け継いだというスープは、薩摩地鶏を使用していること以外は門外不出。「麺は普通コシを求めるけど、使ってるのはシコシコ感の少ない柔らかい麺」と聞けばラーメン通の方々は少々残念かもしれないが、「そこがラーメン屋との違いですね、ウチは居酒屋ですから（笑）」とサラリ。つまりは飲んだ後の胃にめっぽう効く優しい味が信条。ところが、本業優先ゆえ1日に作っても20杯分というスープは、その稀少度も手伝って口コミで評判となり、ラーメンだけを求めてやってくる客も多いという。本業を差し置いて名物となった事態に、胸中は複雑かと思いきや「むしろ大歓迎ですよ。師から継いだ味が評判を生んでいる、その事実が誇らしくて仕方がないのだ。



手焼酎「伊佐美」を欠品させないことでもちょい有名。「でも、今は麦焼酎を開拓中」と田中さん



「いさみ地鶏ラーメン」650円。乗っかる具にはチャーシューではなく、焼き鳥のタレで漬けた薩摩地鶏を使用。薩摩地鶏の焼き鳥を軸にする居酒屋ならではの

■京都府長岡京市開田1-3-7 第一ロイヤルハイツ1F
☎075-957-6868
●18:00～翌3:00/第2もしくは第3日休



京都ラーメン検定 模擬試験

ラーメン検定模擬試験はいかがだったろうか。特集内容をじっくり読んでいただければ容易く解答できる問題もあれば、そうでない問題もある。結局、ラーメン通とはラーメンだけでなく、「ラーメン店」そのものが好きでラーメンに精通している人たちのことではなかろうか。今回、そんなことを協議会メンバーの方々から感じて問題を作らせていただいた。

解 答 編

～素材編～

各4点

問1 ①牛 ②鶏 ③豚

問2 ①鶏ガラ ②豚骨 ③牛骨

問3 ①石垣島産 ②クリスマス諸島産 ③カスピ海産

問4 ①約150kg ②約200kg ③約300kg

問5 ①鷹峯 ②上賀茂 ③吉祥院

～ラーメン店のご主人編～

問1 ①歯科技工士 ②宝石鑑定士 ③レントゲン技師

問2 ①ミュージシャン ②映画監督 ③漫画家

問3 ①旧車・バイク ②サーフィン ③海釣り

問4 ①食堂 ②ブティック ③花屋

問5 ①長原成樹 ②桂小枝 ③石田靖

各4点

～ラーメン店編～

各3点

問1 ①珍遊 ②珍元 ③タンポポ

問2 ①ラーメン藤 本店 ②新福菜館 本店 ③東京ラーメン

問3 ①桂花 ②宝屋 ③徳福

問4 ①小屋 ②天天有 ③鶴はし

問5 ①大黒ラーメン ②玄屋 ③はせ川

問6 ①寺田店 ②京都南インター店 ③久御山店

問7 ①らーめん勝鞍 ②鴨川ラーメン 初代高岡家 ③らーめん福三

問8 ①ラーメン萬福 ②まんてん ③万雷

問9 ①はらちゃんラーメン ②ぼん太 ③ミカドラーメン

問10 ①ラーメン大豊 ②ラーメン北斗 ③ラーメン屋台

編集後記

以上、五部構成でご紹介してきた特集「京都ラーメン検定」は、上記の模擬試験解答編にて終了である。

'03年の3月号以来、丸2年ぶりのラーメン特集となった。今回はこの上ないラーメンのエキスパートをお迎えすることができ、これまでにない形の特集になったと思う。ラーメン特集をするたびに「これが最後のラーメン特集」と思うのだが、その考えは今回を機に改めようと思う。きっとこれから京都にラーメン店は生まれてくるだろう。旧来のラーメン文化は熟成しつつ、お迎えしたエキスパートの紹介や、実際に取材や撮影、その他で食べたラーメンの評価には、やはり「美味しい塩ラーメンが増えた」「美味しい縮れ麺に出会った」などなど、これまでは見られなかった文化が芽生えている。

昨年从今年にかけて、国内外を問わず、天災による心痛むニュースが多く、被害は未だ続いている。犠牲者の方々には心からご冥福をお祈りし、また、被災地で復興に努められる方々には心からお見舞い申し上げます。例えば今年、阪神淡路大震災から、ちょうど10年を迎えた年でもある。あの当時、復興支援やボランティアによる炊き出しは、どれほど人々の心を温めただろう。対談中にもあるとおり、京都のラーメンが屋台から発祥したものとすれば、戦後の復興もままならぬ時代にも、この京都に湯気を湛えるラーメン屋台があったのかもしれない。

寒い中、湯気と共に立ちのぼるその香り。ラーメンという国民食は、もとより心温める食べ物だったのだと思えてならない。

京の大人の英知、注入マガジン

京都 [シー・エフ] CF



～ラーメン店なんでも雑学編～

- 問1 ①たくあん ②千枚漬 ③しば漬
- 問2 ①怖いラーメン店主 ②化学調味料 ③煮玉子
- 問3 ①大津 ②瀬田 ③野洲
- 問4 ①580円 ②590円 ③600円
- 問5 ①キアヌ・リーヴス ②トム・クルーズ ③ベ・ヨンジュン
- 問6 ①美味しすぎてしょうが(小)がない ②ラーメン並がない ③思いつき
- 問7 ①ドラえもん ②のび太 ③ジャイアン
- 問8 ①健康器具メーカー ②医療器具メーカー ③家電メーカー
- 問9 ①蛸八 ②つぼ八 ③樽八
- 問10 ①安西水丸 ②上坂祥元 ③俵越山

各3点

あなたの「京都ラーメン通」度は

点

違うの解る逸材を求め、
CFが今ビジネスセンスのある
同志を探しています

頭脳に汗をかけ
体を粉にしろ

明日はないと思うスタッフ募集

職種/営業系(契約社員)

応募資格/学歴不問。経験者優遇
必要資格/普通自動車
応募年齢/男女問わず、25歳～35歳

就業明細

勤務時間/9:00～18:00
給与/月収16万円～27万円
休日・休暇/年間休暇日数119日
休日・休暇に関する特記事項
/週休2日制 土・日出勤の場合あり
待遇/社会保険・厚生年金

会社概要

業種/出版・広告・音楽・書籍出版・広告企画
事業内容/出版事業・広告代理業・マーケティング事業
社員の平均年齢/29歳
創立/1988年3月
資本金/1000万円

応募

まずは郵送にて履歴書をお送り下さい
電話番号/075-256-4164 担当/総務 渡邊・田村

〒604-8134 京都市中京区六角通烏丸東入ル
大輝六角ビル2F
(地下鉄烏丸御池駅6番出口より南へ徒歩5分)

<http://www.m21.or.jp/fame/>

もっと、ラーメンの話。

上記、京都ラーメン検定模擬試験の解答に関する解説や、取材のこぼれ話などは、

<http://www.kyotocf.com>

にてご賞味ください。