

京都

ラーメン合戦



いっいで番組のお知らせです。

楠田枝里子です！ 皆さん、京都で食べられるラーメンにはどんなものがあるかと思いませんか？ 同じしょうゆ味でも脂コッタリのコクのあるものや逆に大変あっさりしたもの、みそ味にも甘辛いもの、キレのいいもの、豚骨系でも食べごたえのあるどっしりしたもの、後味スッキリなもの、いろんなものが、あるんですね。お店のご主人にもパフォーマンス性豊かな方、職人気質の持ち主といろんな方がいらっしやるんですね。この後お送りする「京都ラーメン合戦」はそんな京都の様々なラーメンを実際に食べながらその味を表現して、読者の皆さんの投票によって京都人気ナンバーワンを決めてしまおう、そして見事人気ナンバーワンに輝いたお店を、特別表彰してしまおうというもので、なんですね。ノミネートされた店は、今回初めてお邪魔した店13軒とこれまで過去3回のラーメン特集で取り上げた24軒なんですね。「あれ？私の好きなのあの有名チェーンは？」とお思いの皆さんごメンナサイ。今回有名チェーンは別リーグに属するものとして、原則として単店舗経営のお店に限らせて頂いたので、番組の終わりに煮散なブレセントのお知らせもあるんですね。最後までお見逃しなく、「ラーメン合戦」はこのあとすぐ！

売番勝負

一休軒

意地を見せたい九州男児！
純豚骨ラーメン!!
誇り高き九州男児演じる、
火と水と腕の勝負。

佐賀県は佐賀神社前で50年続く一休軒からのれん分けを受けた、純豚骨ラーメンの登場です。2段階に分かれた鍋にスープが仕込まれていきます。第一の鍋の濁った湯のアク抜き作業だ。ここを大切にしたい。あ、作業が進むにつれ透明度がまし、青みがかってきた。野菜だけで育てた豚でなければいけません。第二の鍋では叩いて髄を出したスープを煮詰めている。加熱すると白濁する髄の白が目に見える。煮込んで飛び込んで、煮出したスープに何も加えずに使う、これが純豚骨スープだ！ さあラーメン。豚骨という油脂っこいものを想像しがちですが、これは本来のサラッとした豚独特の甘みをもつスープです。コショウを少し加えると塩気が引き出され、味わいが増します。佐賀から直送の中細麺はモチツツとしてスープがよくからんでいく。塩と醤油だけで煮込み、注文のつど切るチャーシューにも豚本来のほのかな甘みがあります。豚、ぶた、ぶたで押しこむ豚のドライビシクモール！ 食べる量を完全に押し切りました！

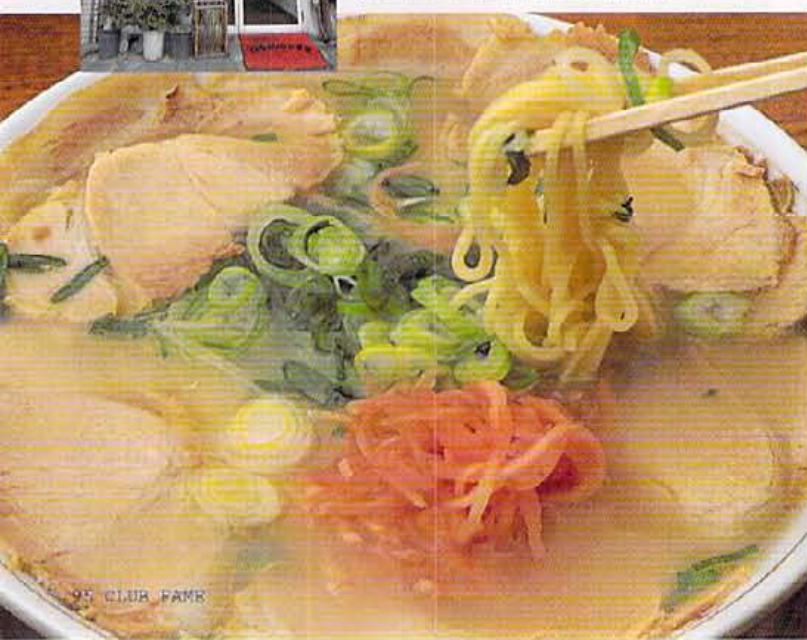
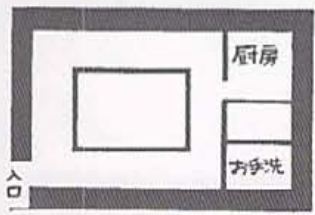
NHKアナウンサー石川洋風



140円と生たまご50円があるのみ。これと決めたなら男はまっすぐに「走らんか！」あ、あれは福岡か。
激戦必死！トッピング ●しょうが

戦いの火に油をそそぐ サイドメニュー
九州男児はラーメン一筋。純豚骨ラーメン550円（大は130円増し）、純豚骨チャーシューメン700円以外には、いなりずし

ラーメンだけでは少々物足りない人のための1人前2個のいなりずし。もちろん手作り。



満身さん(仮)
佐賀出身、筑波大学、40の手習いにと38歳で飯沼に帰り無休無給で奉公し作り方を教わる。千本駒馬口の「一休軒ふじい」はお弟子さん。



●京都一休軒
京都市左京区白川通天王町上ル真妙堂バス停横
075-771-7050
11:00~24:00/水休
●P/なし ●席数/16席

川端通	東大路通	★
		白川通
	丸太町通	

天然素材100%の純豚骨チャーシューメンはアトピー性皮膚炎の人でも安心して食べられる。

エビス軒

「ローシヤルの後は……」
秘密の中華そばはどっち
 これを「ラーメン」と呼ぶと
 罰金たそろうです



こんばんは。突然ですがラーメンと中華そばは違います。違うの？ 食べりゃわかるってんで(笑) 先程から白慢の麺がのびやすくなっちゃうんで中華そばを食べてるんですが、京都でラーメンといえば脂コッテリ、麺は太く柔らかいんですが、中華そば、終戦直後は支那そば、(90年代初期から)こう呼ぶようになったんで、「ですが」で言葉が続くのはボクの悪いクセなんです(笑)、日本そばと同じくらい細っさいんです、中華そばの麺は、口当たりがツルツル、シコシコしている。ボクずっとならびながら食べてるんで、できてからかなり時間が経ったんですが、ほおとんど変わらないうえ、口当たりが麺を作るときの加水量が多いと麺がのびやすくなっちゃうんですが、店内で打つこの麺はその課題を克服して「のびない麺」を作ったと、いうわけなんです。その麺や中華そばならではの非常にあっさりした醤油味スープのダシなど、製法についての肝心なところは全部秘密なんです。でも、一度食べてみて推測するのも一興かなあ。それではまた明日、夜10時にお会いしましょう。

久米宏彦

戦いの火に油をそそぐ
 サイドメニュー

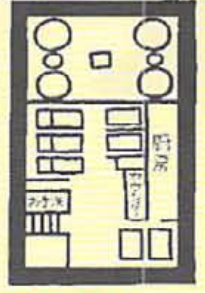
工定食750円は激辛のかしわからあげ、コロツケ、泡盛、ごはん。ピ定食850円は排骨焼飯、泡盛、ス定食800円は、点心もりあわせかピリ辛からあげ、泡盛、ごはんにいずれも中華そば(小)がつくセットメニュー。

●激戦必死！トッピング
 ●内容は秘密のピリ辛ソース



東 仲明さん(91)
 広島料理の香港で4年間腕を磨いた経歴の持ち主「全社員の盛り上げは、お客様に納得してもらいたい店の評判が口コミで広がれば」といっ。

人気の若鶏の骨無しピリ辛カウあげ。舌と鼻孔をくすぐる辛みがあります食欲をそそる。



●エビス軒
 京都市左京区川端通三楽上ル
 075-771-8822
 平日11:00~14:00
 17:00~24:00
 土日祝11:00~24:00/無休
 ●P/50台 ●席数/67席



参番勝負



華芳

一杯のラーメンに
 愛が入っているんですね。
 たくさんの出会いと思いが
 支えてきたお店。



戦いの火に油をそそぐ
 サイドメニュー

●ラーメンと一緒に特製のぎょうざ8コ220円もいっしょに食べたい。豚肉ミンチとニラをふんだんに使っており、小振りだが中身は濃い。奥さんと一緒に奮闘するご主人の自慢作。ラーメンライスぎょうざセットは750円

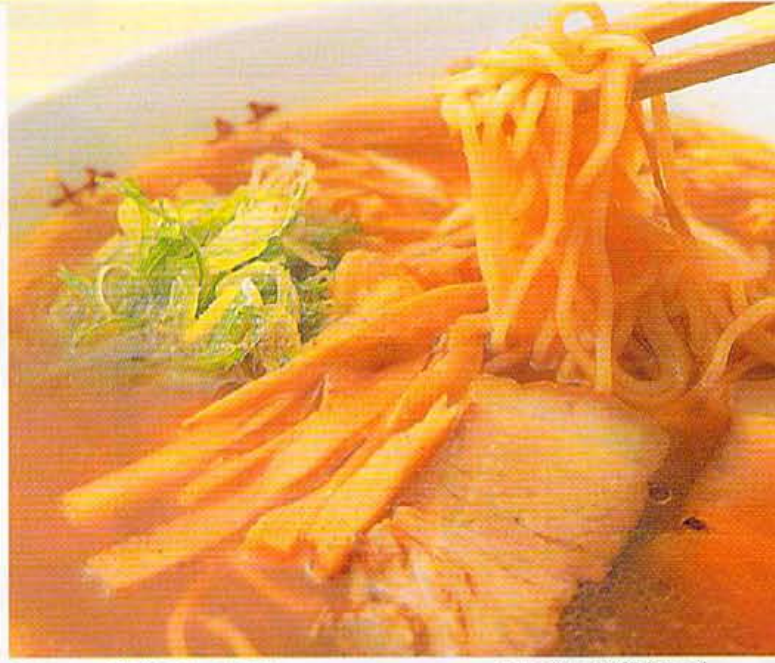
●激戦必死！トッピング
 ●ニンクみそ ●ラー油 ●しょうゆ



非常に店は狭い。でも、本当に奥さんに基づいて訪れるお客さんの多さには驚かされる。トイレは東隣のビル1Fに。



大島芳江さん(91)
 土木建築業、トラック運転助手、理髪師など、職歴は豊富。15年前に「華芳」を開業。その前に10年勤めたラーメン屋の店長を今も奥陣と仰ぐ。



●ラーメン餃子 華芳
 京都市左京区聖護院蓮華蔵町31ジャスコ1F
 075-761-7910
 11:00~18:30/木休 ●P/なし ●席数/8席

チャーシューはバラとモモが見極める。お客さんの好みによってどちらか決めてくれる。

「一杯のかけそば」という物語が数年前ブームになりました。華芳の奥さんのお話を聞いてみると、それがふと頭をよぎります。お客さんはお子さんからお年寄り、家族連れと実にさまざまです。しかし、中学生ぐらいのお子さんの多さには驚きます。ハッキリ言わせて、奥さんはお客さんに叱りつけることがあります。食べ物やお箸を粗末にした時などです。しかし、そこには必ず母親が子供を叱る時のような愛があります。奥さんはこう言います。「私は決して美味しいラーメンを作っているとは思っていません。材料の良さと作り手の人間を食して頂ければそれでいいんです」と。東伯農協のバラ、モモ肉、小豆島の醤油でつくったチャーシューと、その返して作った秘伝のタレを使ったラーメンはスッキリとしたしょうゆ味。そこに日本新菜から直接仕入れているコシヨウがピリリ。口にするとなんだか奥さんの人間がそのままに味となっているような気がしました。ラーメンは、奥さんの人生そのものなんですね。

櫻井良子型

京平

ラーメンは万人受けが大切なのであります

役人と町の店主相手に奮闘するニューカマー

ラーメンとは庶民の味でありまして、高価な素材を使う必要はないわけです。特定の誰かに絶大な支持をされ、別の誰かからソツホをむかれる、そんなクセの強さには庶民の味の意味はない。やはりラーメンは10人中6〜7人が好む「中庸」「非凡なる平凡」であるべきだと思います。今出された並ラーメンは、飽食の時代に登場した器や素材に異常に凝った、ラーメンとは呼べないラーメンを見てきた国民にとって安心できるものであります。

全体のポリウムがあり、ひと

市役所の職員や小さな狂のサラリーマンに人気が高い。並とはいえずポリウムはある。



平川誠一さん(38)
3件の候補地から四柱推命で見てもらいこの地に開店したのが1年半前。開店から3日間は300円セールの評判もあつて行列ができた。



激戦必死! トッピング

●たくあん(食べ放題)

10年前に開店したかったが、諸般の事情から8年半待ってやっと夢をかなえたこの店のラーメンは並550円、他、みそ、博多650円の3種類がある。持ち帰りもできるのからあげ500円は日曜に訪れる家族連れに人気がある。

戦いの火に油をそそぐ サイドメニュー

●京平ラーメン
京都市中京区寺町通神小路上ル榎木町99-3 岡ビル1F
075-211-5700
11:00~20:00/土・祝休
●P/なし ●席数/19席

二条通	★	河原町通
押小路通		寺町通
御池通		

みそ 豚骨
カツオ かつお

スキを見せるな!

阪山電鉄一条寺町の近々の開業は、ナントと千戸米の3日間、15周年記念を称してラーメン並¥500を¥600で売った。来年はいくらでしよう?



●きんりん
京都市左京区藤ヶ谷法然院
西町31-1
075-751-9349
11:30~24:00/水休
●P/なし ●席数/1F11席 2F30席



金原一雄さん(60)
ラーメンのいろはを「またに」マ教材として全店舗の総料理人、現在店長は奥さん、長男が、次男ととも、家中で切替する。

セットのひと焼肉丼。これにラーメンの大盛りをベロッと食べる剛の者もいるという。



五番勝負

きんりん
意外に知られてない
京都ならではのラーメン

切実に味を心配したお母さん、ウマかったよ。



親子5人が協力して切り盛りする店は、市バスの職員や近所の団地住民の人気のマドだ。



激戦必死! トッピング
●味のりの佃煮●紅しょうが●からしみそ●んにくおろし

ラーメンはできたものに脂を加えるので注文次第でコッテリ感の調整が自在で、コッテリしないみそラーメン600円は、みそ自体のもつコクが楽しめる。他に五日そばとチャボンメン750円がある。セットメニューも好評。

戦いの火に油をそそぐ サイドメニュー
東海ラジオ 犬飼俊久

開店して既に20年の歳月を数えます「きんりん」のラーメンはヒジロオーに京都らしいものという事です。さあ運ばれてまいりました。表面にポツポツと天カスのように浮かぶのは豚の脂肪。意外ですが、この脂っこさが京都ラーメンのおおきな特徴なんです。

さあ食欲が高あーく舞いあがった! まず麺をすすります、なおもすすります! サウっとすすります! そうです、この柔らかさ、このモチモチ感が京平ラーメンの麺の特徴です! そしてイオン水を使ったというスープ。ドンブリからしみそを入れ、トリガラ、各種野菜と昆布のダシに焼豚を煮込んだニンニクを加えた醤油ダレで作るスープは、舌に大きな存在感を与える味です。1時間炊き込んだ焼豚は、バラとモモの両方を使っており、バラは脂の、モモは肉の、それぞれの甘さが生きています。主人が手ほどきを受けた「またに」はもちろん今も健在ですが、それを上回るきんりんの本格京平ラーメンの味だつたといえましょう。いやあウマかった!

てっちゃん

北山ラーメン

「てっちゃん」で「復讐」

味を守るため、

5杯以上は同時に作らない。

私の記憶が確かならば、かつて北山通に行列のできるラーメン屋があった。その名は「てっちゃん」。当時はてっちゃんに訪れる客の車が3000台ちかくも並び、警察まで出動したとか。そして今、そのてっちゃんが以前と同じ場所に帰ってきた。味の方ももちろん、器まで昔と同じ。スープは豚だけをダシに使い、タマネギ、ニンジンで甘味をつけ、ニンニクを隠し味に使っている。スッキリとしたしょうゆ味だ。そして、チャーシューは豚の秘密の部分を用意深く見守りながらじっくりと煮込んだもの。メンマはやわらかいし、ネギも30分おきに刻むという。

博覧文史 井



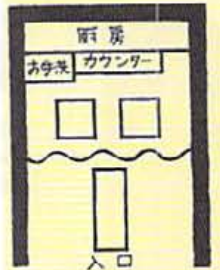
現在の店になってからできたメニューのひとつ、ぎょうざ2000円。薄手の皮の中にはちぎればかりの具が入っている。このぎょうざが入ったチャオスラーメン800円、チャオシューメン1000円など人気あり。

激戦必死！トッピング

- 粗びきとうがらしとodorしんにんにくをブレンドしたんにんにくとうがらしおろししょうゆ



西本賢治さん(50)
もともと西本賢治の仕事をしていたが、1年間ラーメンを独自に研究した後、独立。現在の場所での原台の繁盛ぶりは北山の伝説。



原台のようにオープンな雰囲気のお店の造りはご主人の考案によるもの。



●てっちゃん
京都市左京区松ヶ崎木ノ本町6-6
075-712-8255
昼/11:30~14:30
夜/18:00~25:00 (祝日は22:00まで)
日・第3月休
●P/なし ●席数/26席

七番勝負



ちいふ

生麺にひけるラーメンがあるんです。

外国人はこれをスキヤキラーメンと呼びます。

戦いの火に油をそそぐ
サイドメニュー

ラーメンだけではちよっとお腹が寂しい人には牛丼350円がお勧め。牛ロースを柔らかく煮込んだ牛丼は定食屋時代からの人気メニュー。ちいふ流の食べ方のトリコになった人は、牛丼の具さえも卵につけて食べるとか。

激戦必死！トッピング

- ラーメン醤油とうがらし味噌●きさまたく
- ラーメン醤油とうがらし味噌●一味



お店は昨年6月にオープンしたばかり。店名は定食屋時代のお客さんからの公募。



高田和生チーフ (50)
中華料理店で7~8年勤めた後、長岡京市で定食屋を17年間もやっていたが、現在の場所に移転の際に、ラーメン屋に転業。



外国人のお客さんに「スキヤキラーメン」と説明したらイッパツで理解してもらえたとか。

今、私は、油小路押小路東入ルの「ちいふ」というお店にきています。ここではスキヤキのように、生卵をつけて食べるというラーメンがあるといわれています。果たして、それはいったいどんなものなのでしょう？私もこれから食べてみようと思えます。まず生卵を小鉢に割り、ラーメンのタレに麺やチャーシュー、もやしを卵につけて食べるだけ。なるほど、とても味がマイルドになりませんが、卵に少しラーメンのタレを入れるので、味はしっかりしています。一方、スープは澄みきったしょうゆ味にもかかわらず、しっかりとコク味。ご主人によると、鶏ガラに昆布とカツオ、タマネギ、ニンジン、ニンニク、シヨウウガを最低3時間は煮込み、形のくずれる野菜は早く引き上げるので、このように澄みきったスープができるというのです。卵をスープの中に入れてもいいのは、このスツクリしたスープの味を濁らせないためです。なんとシンプル、それでいて大胆な発想なんですよ！

東海道のりり流

珍遊

「伝承」の意味を
目のあたりにできる店
にああ、ラーメンは
しょうゆ味なんだねえ……

父の跡を子が追う、そんな「あ親寺についていいなあ」と思う店を一乗寺に見つけました。

スープはトリガラと背脂より柔らかくておいしい豚の腹脂をベースに作られます。ああ、腹脂でコクを出すんだねえ……。ドンブリには茶サジ一杯ほどの薬味が入っています。その薬味が何で作られているかは「秘密」だそうです。そこに炊き込んだしょうゆとダシスープを入れまです。しょうゆの香りが鼻をくすぐって心地よいねえ……。おいしそうです。スープをひと口すすってみると……。ああ、しっかりとしたしょうゆの味が口の中

に広がるねえ……。腹脂が細かくなって表面に浮いて、あっさりとしたしょうゆ味に深みを与えています。麺は多少固めで歯ごたえがあるねえ……。チャーシューをひと口噛むと、よくしみたしょうゆの味が、肉汁と一緒に舌を染ませています。

中華そばは麺1玉の並500円、1.5玉の中550円、2玉の大600円。いずれもしょうゆ味。

立松和平常



戦いの火に油をそそぐ
サイドメニュー

焼きめし500円と、そこにんにくをいれたニンニクライス550円は人気メニュー。焼き肉丼セット1000円やからあげセット900円とセットものも充実している。持ち帰りあり。



川中隆藏さん(49)
8年前に閉店した先代「珍遊」の主人に手ほどきを受け、この地には1年半前に開店。現在調理場の一切は息子の隆博さん(22)が担当。

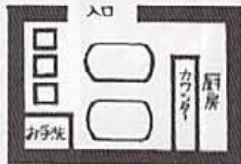


焼きめしもしっかりしたしょうゆ味だが、決して薄すぎず辛すぎずの、おいしい一品。



●珍遊

京都市左京区一乗寺法親町14
075-702-2944
平日/11:30~14:00、19:00~27:00
土/11:30~14:00、19:00~20:00
日祝/11:30~15:00、18:00~27:00/無休
●P/なし ●席数/32席
※営業時間変更の場合アリ



スキを見せるな!

京北町へ行く道の途中、猪の肉がこんもり入ったラーメンを食べさせる店があるらしい。くわしくは市バス2R4系統の西面にある看板広告を見よ。

九番勝負

東京ラーメン

命のスープのフアンは
学生、学長、官僚まで
厄年に始めたラーメン屋は
皆の幸福を呼ぶ。

戦いの火に油をそそぐ
サイドメニュー

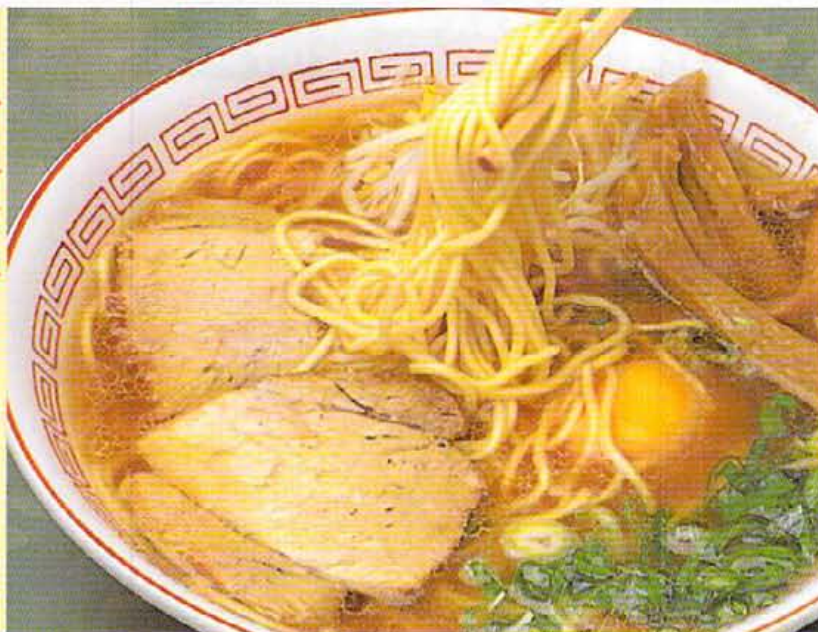
ラーメン400円をベースに、玉子入りすると430円。チャーシューメンなら560円。知人のアドバイスによって、廉価で始め、よその値上げ以後少しだけ上げのため、開店以来他店より150円ほど安い。カレーライスも420円

激戦必死! トッピング
ゆでたまご40円



山崎澄夫さん(67)
脱サラして大田区野合前で原宿を始めて29年目。原宿は作り方を教えた人出身地から、厄年に始めたこの店の常連は出陣らしい。

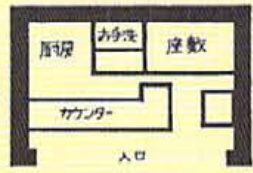
新鮮さを考え、そのつゆでゆでたまご。「旨、勝手に食べたはりますわ」(ご主人談)



玉子入りラーメン。アツアツスープの液生玉子が口を冷ます。完全食品は健康にも当然。



●東京ラーメン
京都市左京区吉田中ノ宮町25
(左京区役所東側)
075-771-4354
11:00~21:00(先切御免) / 日祝
●P/なし ●席数/15席



主人の学究肌の風貌と几帳面な性格からか、京大また立地条件からか、京大関係者や左京区役所職員と堅いスジに人気の東京ラーメン。今日はこの玉子ラーメンに挑戦です。

主人自ら「ラーメンの命」という、鶏と豚の背脂をベースに大量の昆布と、カルシウム補給のためサバ、マイワシ、ウルメの削り節を入れ、煮込むこと10時間以上。ニンニクとショウガで締めたというスープをひと口……。表面は脂っこく口に入れた瞬間こそ強い味を感じますが、尾を引きません。ほのかに残るニンニクの香りと、生玉子が活力を感じさせます。続いて麺。おぉ! 客スジは堅くても麺は柔らかいぞ。醤油味のスープがよくからんで食道から胃の腑へとかけおりにまいます。これが学園紛争に揺れる70年、京大熊野寮に立て籠もる学生たちを応援すべく、当時屋台を引いていた主人が駆けつけ食べさせたラーメンです。激動の時代、若者の貧しい食料事情の味方だった東京ラーメンは、今もお就職氷河期の学生の心を暖めているのでしよう。本誌 西崎隆博

寅さん

独学でラーメンづくり。
ご主人、勉強したね。

黒豚、地鶏のスープに

味噌の隠し味がマッチ。

とりあえず、ね、ご主人、中華そばようだい。うん、並でいいよ。おお、スープに浮いているのは細かく刻んだ豚の背脂だね。何？使っているのは黒豚だつて？スープもそう？黒豚と地鶏を使っているの？これは贅沢だね。ちよっと、スープを味見するよ。うん、全然豚のイヤな匂いがしないね。ふうん、スープは一日中煮込んで、浮いてきた脂は全部捨ててしまうの？だから仕上げに背脂のいいところだけを入れるんだね。そして、コクがあるね。あ、味噌を隠し味に使ってるの。で、後味がちよっとピリツとするのは……

店前と閉店後に味のチェックをしてんの？大変でしょ？でも、ご主人！あなたもなかなかのいい！なかなかな他の人じゃマネできないよ。これは熱狂的なファンがいるわね。テレビ観てる奥さんも買い物ついでに、どろろね！

みのもんた形

とにかく味見を繰り返すのがテーマだったというスープは、独特のコクがある味



戦いの火に油をそそぐ
サイドメニュー



塩見俊治さん(88)
自動車修理販売から8年前に突然ラーメン屋に転向。店名は塩見さんが青年時代に「男はつらいよ」の大ファンであることから命名。

黒豚のバラ肉をじっくり煮込んだチャーシュー(600円、持ち帰り1本1500円)は寅さんの名物。辛いしやうゆ風味のタレはチャーシューだけでなく、付け合わせのモヤシにもピリツリ。思わずビールを頼んでしまいたい。

寅さんの客層は幅広い。子供からお年寄り、女性の一人客も少なくないとか。



●寅さん
京都市中京区西ノ京鹿畑町6
林マンション1F
075-801-9670
平日/11:30-23:00
土曜/11:30-24:00/月休
●P/なし●席数/18席



拾番勝負

はなぞの

屋台の味。いつも人はそれに惹かれます。

スタミナ増強なら、一味入り生ニンニクです。



戦いの火に油をそそぐ
サイドメニュー

ラーメンの他に、骨ナシカラアゲ550円が人気。肉にしっかりと下味が染み込んでいる上、スパイスが効いているので、ビールが恋しくなる。独り暮らしの学生客が多いため、野菜がたっぷりついている。骨付450円もある。

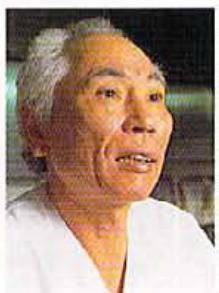
●一味入りニンニク●ラー油



●ラーメンはなぞの
京都市左京区田中大久保町22
叡電元田中駅上ル
075-701-9962
11:00-28:00/木休(祝日の場合は営業)
●P/なし●席数/13席



「はなぞの」という店名を見て、和花園前の屋台時代のお客さんも訪れる。



金海実さん(84)
土屋辰彦さんがラーメン屋に転業。20年間続けた和花園前の屋台は、一般客や外国人に人気を得る。8年前、現在の場所で開催。



白いスープなので、早とちりな雑誌に「トンコツ」と書かれたこともあるが、鶏がメイン。

サラリーマン、学生、そして男と女。いつの時代にも忘れられない味があります。ラーメンはなぞのはひとつの店舗でありながら、今もなお屋台の味を提供し続けるお店なのです。ラーメンをオーダーして驚くのは、その白いスープ。テレビの前でラーメン通を気取っているアナタ、ここで早とちりではないけません。一見トンコツに見える白いスープも、実は鶏をベースに、カツオとニンニクを隠し味にしています。そして、屋台の味に欠かせないのが秘伝のタレ。これは豚やタマネギ、ニンジンなどをじっくり煮込んで作っています。そして、スープに浮かべた豚の背脂が鶏のあっさりスープにコクを加えているのです。種は太めで黄色い種。さて、ここで問題です。屋台の味、すなわち夜の味に欠かせないものは何ですか？そう、ニンニクです。はなぞのでは生ニンニクとトウガラシを刻んだ一味入りニンニクがあります。生のニンニクですから、アナタもスタミナは全開。いいですか、スタミナをつけるなら一味入りニンニクですよ。

Wスポット 原久美子体

めんバカ

おお〜ことお〜これは

ラーメン灼熱油地獄だあつ!!

ねぎラーメン、

危険につきカウンター席のみ。

ねぎラーメンをオーダーした瞬間、スタッフがカウンターまわりを片付けた。そして目の前に出されたのは、ねぎがテコ盛りになったラーメンだ。今にも箸を割らんとするところをスタッフが制止した。これからいったい何が起るのか? おつとお、何やら鍋に入った液体を持ってくる。何だこれは? これは油だ。グツグツと煮えたぎった油だ。それを一気にラーメンにかける。おつとお、もう味の凄さを立てて油とスープがあたりて飛び散ったあ! まるで

古館伊知郎

ねぎ油の香ばしい香りが食欲をそそる。激アツなので最初の一口は要注意!



宮沢雅道さん(41)
京都での学生時代にバイトでラーメンの作り方を学んだ。いつたんだ故郷の広島でラーメン屋を営んでお金を貯めた後、京都に返り咲く。



戦いの火に油をそそぐ
サイドメニュー

焼メシや唐アゲ、キョウザなども組み合わせたセットが多いのもめん馬鹿一代理の特徴。ねぎラーメンに焼メシ小がついたAセットは1020円。焼メシ、唐アゲ、キョウザ全部がついたスペシャルねぎセットは1650円



激戦必死!
トッピング
ところがらしみそ

スキを見せるな! 白米ツを使った京風ラーメンを確立した二家塾屋町の新運掌のオヤジは、大のラーメン好きで、ホノルルマラソンにも毎年出場するほど。



めん馬鹿一代
● 京都市上京区九条町知恵光院東入ル
075-812-5818
昼/11:00~14:00 夜/18:00~27:00 無休
● P/あり ● 席数/25席

拾参番勝負

大統領

強烈な辛さが襲った!
食った瞬間に参った!!

ダシは鶏か豚骨と想っている
あなたに新機軸



戦いの火に油をそそぐ
サイドメニュー

モツが苦手な人のためにはバラ肉を使ったビーフラーメン880円、キムチラーメン880円、焼酎ラーメンと物議な名の激辛ものは500円。辛いのはどうも、という人には普通のしょうゆラーメン600円、みそラーメン650円もある。

● 激戦必死! トッピング
● ラーメン生玉子



● ラーメン大統領
大津市緑が浜3-1
0775-27-1636
昼/11:00~14:00 夜/17:00~26:00/無休
● P/あり ● 席数/21席

この辛さで物足りない勇の者にはラー油。口を封めてやりたい人には生玉子。いずれも無料。



松田照雄さん(48)
京都出身。函館出身の奥さんに大津の関係を、友人ととも9月から函館で開店し、93年9月大津に移転。辛い物好きでこの味を作ったにかみ屋。



ホルモンラーメン800円。辛いものは好き嫌いがいはっきり分かれるが、味わい深い一品だ。

関西には珍しいホルモンラーメン登場です。主人が中華鍋を手にした。ホルモン、玉ねぎ、人参、ビーマンの具が入る。おお〜大きな火柱だ! おお〜大きな火柱だ! 1mほどの火柱が、上がったまま、上がったまま、主人が鍋を返す。まさに炎との格闘だ。そこへ牛骨をベースに牛脂、ネギ、椎茸、しょうが、ニンニクを煮込んだダシと、韓国宮廷料理にも使われる唐辛子みそが入りました。ドンブリではゆで上がった麺がスープを持っていく。北海道にあって既にその市民権を得たという激辛ホルモンラーメンの完成です。ではスープを。お、濃いみそが意外と甘、あつ、こお〜れは辛い! こお〜れは辛い! 口にした瞬間は甘い、甘いんです。しかし直後、モォーレッツな辛さが襲ってきます。汗がふき出てきました。これは麺に逃げたい。濃度が高く熱いスープから熱が入りますので麺は固め、歯ごたえがあります。ホルモンも量がありお腹にたまりません。これは飲んだ後の仕上げなどではない、立派な食事であります。

京都 ラーメン

合戦

エリア激闘編

番組の途中ですが、
ここで臨時ニュースを
お届けします。

京都・滋賀で発行されている月刊リージョナル情報誌「クラブフェイム」に特集されている「京都ラーメン合戦」(102頁〜106頁)に掲載されているラーメン店全24軒が、平成三、五、七年同誌に掲載されたものと全く同一のものだと判明しました。

編集担当者より「ここ数年の激しい時代の流れを受けて、各店舗とも新メニューを展開したり、移転したりと、かつても情報を見直す必要があった」としており、新情報欄には一口メモ的にそのような内容が加味されているとのこと。当局ではこのような編集を重視し、読者に熱読かつ現場での試食を促す模様です。以上、臨時ニュースをお届けしました。

洛北戦火

市内よりも一層寒さがこたえる洛北に、あったかラーメンは不可欠。こってり系で体を暖めたい。



●虎角

岩倉の老舗、宝ヶ池に引越しても絶好調。



「日本一」「山さん」など、現在メジャーな店の開業前にラーメン作りを伝授したというウワサで知られる虎角。トンコツ&鶏ガラとおぼしきスープを一口含むと、上品なコクと甘さが口広がる。心持ちソフトな麺、醤油と日本酒で味付けされたチャーシュー共々、優雅さを感じさせる味。

新情報 昨春秋に岩倉から宝ヶ池にお引越し。マクドナルド・ファミレス、喫茶店、パン屋軒を連ねる飲食店の集積区にあつてます。平日限定、好評とか。

■京都市女京区上高野車地町145-3 ☎075・721・2444
●11:30〜24:00/月休

NO.1 ●ラーメン日本一

オヤジの縁り出す、
ド迫力メニューに注目。



ニンニク入りトンコツスープにご主人自ら手作りのチャーシューは絶妙のコンビネーション。燻る香りとひとりに声を掛ける店員の姿は体育会系のノリさえ伝わる。乱れ咲きの焼豚もやしがりド迫力の名物「ド根性ラーメン」¥850が有名。2杯20分以内で無料、3杯40分以内で永久無料となる。

新情報 昨年の夏以来、永久無料を達成した強者はいない。「もったかかってんかい!」と植田オヤジはいきまいてる。

■京都市北区桑竹上才町1 ☎075・491・6245
●11:30〜17:00/月休

NO.2 ●たんぽぽ

豪快でワイルドな味。
60年代風のラーメン。

20年前、屋台を引いていたご主人がめざすのは60年代のラーメン。幼少の頃親しんだ「一ますたに」の味に自分の舌の記憶を頼りに、磨きかける。スープはトンコツ・鶏ガラを半分づつ、麺は茹で上がりの早い細め。さらに表面にうっすらと秘密の油を浮かせる。ワイルドの一言、ラーメン並550円。

新情報 エビやイカ入りラーメンもあるが「主人は自ら「邪道」と言い放つ「水マ」はラーメン並を食って欲しい」これもこだわりがある。



■京都市北区紫野西漢代野町57 ☎075・490・8504
●12:00〜25:00/日休

NO.3



●北国
コシの強い麺と
トンコツスープが逸品。

越前屋太を始め数多くの有名人が訪れる店。コシの強い麺とトンコツスープが夜遅くまで仕事をしている人達の貴重なスタミナ源となっている。通い詰めた客には生センマイや生シバを食べさせてくれるらしい。さらに仲良くならば正体不明のお酒も飲める。とにかく常連になるしかない。

新情報 以前定休日だった水曜日をサビースペーに、「この日定食系すべて100円引きになる。」

■京都市北区大宮南田尻町67-4 札幌店電話50m上の上賀改神社西 ☎075・491・3992
●17:00〜27:00/火休

北大路大戦

個性派店が鎧を削る北大路・紫野。博多風、熊本風ありと、地方色も豊かな界隈だ。



■京都市北区紫野新船町38 ☎075-431-7517
●12:00~24:00/水休

NO.1 ●太七
かたくなに守る基本型。お母ちゃんのラーメン。味のベースはチャーシューを煮つめたしょうゆダレ。具はチャーシューにメンマ、もやしに青葱。麺は太めでつしりとコシがある。この味を作ったのは元関西文理学院前食堂を営んでいた主人、きりもりするは愛想の良い笑顔がステキな「おかあちゃん」こと中村明美さん。娘さんも美人だ。



■京都市北区紫野上福山町40 ☎075-492-7203
●18:00~27:00/月休

NO.2 ●金ちゃん
シコツとしたメンに、豊富なメニューが魅力。スープによくからむ特注細切れメンはシコツとした歯触り。醤油ベースのこってりスープが魅力の金ちゃん。わざわざ韓国まで買い付けに出向くという唐辛子を使ったキムチは絶大な人気をほこる。から揚げ、コロッケ入りラーメンなどメニューは何種類も。自家製キムチ入りラーメンは¥650。

NO.3 ●いちばん
トシコツ、白湯スープ。大谷大学の向いにあるいちばんの売れ筋メニューは「博多ラーメン」¥550。白濁したトシコツと白湯スープをひと口すすると、意外とあっさり味。しかも、後味にうすら貝類系の旨みがじんわり。おろしニンニクと辛子味噌を入れればアクセントに。京風博多ラーメンの代表格。

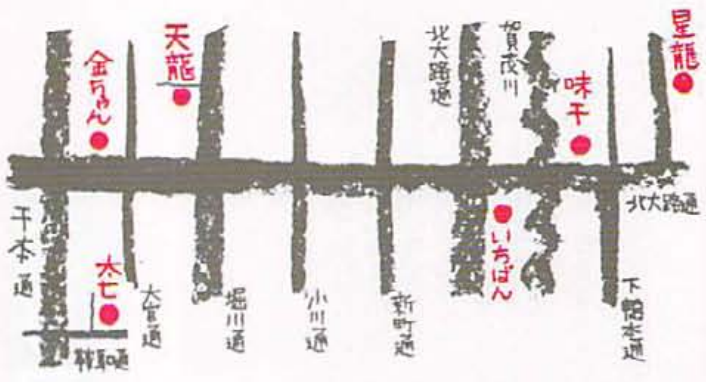


■京都市北区小川上取町18 ☎075-432-3860
●11:00~25:00/水休



■京都市左京区下鴨高木町 ☎075-722-1404
●17:00~25:00/月休

NO.4 ●星電
醤油味のタレが旨い。昔懐かし中華ソバ。高級住宅地にありながら地道に営業を続ける星電。メンは京都でも2、3店しか使っていない特注のモノを使用。スープはトシコツをベースに試行錯誤を重ねたという秘密の醤油ダレで仕上げる。これらの味のマッチングは「ラーメン」というより「中華ソバ」という称を贈りたい。



NO.5 ●天龍
元・高木町屋台台、コクのある醤油味が◎。元、高木町屋台台ラーメンとしておなじみ。スープはコクのある醤油味。同業者に盗まれたという辛子ミンも注目だ。メンはすこし太めのラーメン¥550。10種類のスパイスを使ったカラアゲ、スジ煮込みもあり、味にうるさいタクシの運ちゃんも溜り場にもなる。



■京都市北区紫野上島田町59 (黒地小学校前) ☎075-491-8880 ●11:00~28:00/無休

NO.6 ●味干
意外にあっさりした熊本風トシコツ。隠れたラーメンの本場・熊本で修行した主人は、メンも熊本から取り寄せるなど、本格熊本風ラーメンに徹底してこだわっている。意外にもあっさりとしたスープに揚げニンニクや紅しょうがを入れると、これがまた美味。やはり基本型の味干ラーメン¥550から攻めたい。



■京都市左京区下鴨西平木町70-2 ☎075-722-4922
●11:30~14:30、17:00~24:00/水休

突然リサーチ 「大通り」におけるラーメン専門店調査

ラーメン合戦エリア激闘編を編集するにあたり、一枚の投書があった。その文面を簡潔にまとめると「何故丸太町通りはない？」である。実は注目していたエリアではあったが、あまりに東西に長いので、割愛させていたのだ。今回、再編集にあたり、もう一度調べてみた。

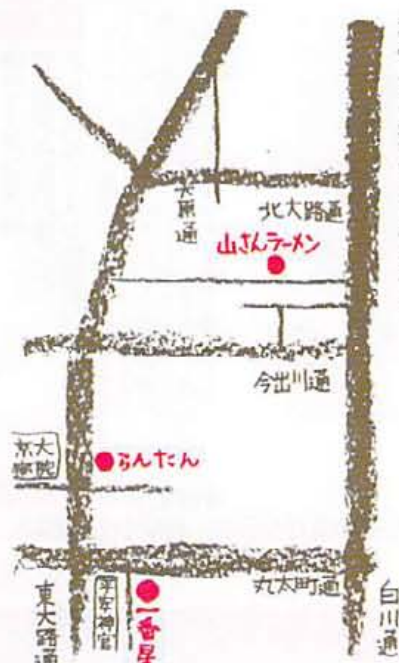
実際にこのエリアを歩いてみると、実に面白い分布をしていることがわかった。烏丸より東にラーメン専門店は見あたらず、西に向かっては地図にある通り15店が点在しているのだ。西の店舗はいわゆる駐車可能な店が多い。「深夜、クルマを飛ばして食べに行く」行為そのものも容易だ。東の「ラーメン不毛エリア」でもおもしろい傾向が見えた。東大路丸太町以南の大通りにも、ラーメン専門店はほとんど見あたらないのだ。しかし東大路北大路界隈には本誌人気投票でナンバー1の「秀吉賞」を獲得した「はなぞの」を始め6件が並び「ラーメン超激戦エリア」を構成している。この集中エリアが東のラーメン行動に微妙な陰を落としているのは確かだろう。今後とも本誌は、この町のラーメン専門店の分布に注目していきたい。



エリア激闘編
京都
ラーメン
合戦

下克上左京

天下一品発祥の地、北白川。
新参者も続々と名乗りを挙げており、老舗との戦いも見ものだ。



右京戦役

こだわりの店が多いのが、この戦域の特徴。
食べる側にも覚悟が必要だ。



●らんたん

NO.1
澄んだスープは、
あっさりとした味わい。

薄っぺらい神社の一角に一つの灯りらんたんが浮かぶ。その灯りは「幸福の灯」とも表現しようか。まるで情熱化社会の中に置き忘れてしまった、人間の温もりに残っているよう。スープは見た目が薄くきつね色、そしていてコクがある醤油味、思わす胃がウズいてしまう。特製麦飯もおすすりである。

新情報 ウエーブがかったいる横にスープがらんで、食べるほどに胃みが増す。饅頭専門店が去年はオープンした。

■京都市左京区聖護院12 (京大駅前) 075-761-9545 ●11:00~25:00/水休



●山さんラーメン

NO.2
元岩倉幻の屋台は、
場所を移しても人気。

岩倉でプレハブ屋台として有名だった山さんラーメン。目標のまったりとした醤油味スープの深みを出すためには、1回で煮込む換気の早を25kgと決め、スープ表面に油膜がはらない絶妙な煮加減が不可欠というこだわりぶり。ラーメン5000は良心的な価格だ。岩倉からのファンも多い。

新情報 岩倉がなぜ充実して行、ついでに長居してしまおう。客さんも多いが、特々6000は割合で多い。

■京都市左京区田中西薬師9 075-781-2170 ●10:00~22:00、大のめ14:00まで/無休



●一番星

NO.3
ご主人の人柄と同じに、
優しさでコクが満ちる。

人情味あふれるご主人との会話を楽しむうちにできたラーメンのスープは、鶏ガラ、トンコツ、野菜の微妙なバランスで構成されている。この濁り具合のわりに、キトキトした油が浮かんでいないところがまた食欲をそそる。サツと一口、増越しもまろやかだ。こつりが好きな人は豚豚の油を。

新情報 口直しには漬物がグッド。お持ち帰り用チャーシューはヤキメンにいられて食べるのがおいしい。

■京都市左京区田崎比田町29-4 075-751-9000 ●11:00~20:00/木休



●親詣

NO.1
ラーメンを研究して19年。
定評ある秘伝の旨さ。



もとはタクシードライバーだったご主人、片桐親詣のスープは濃すぎず、白濁してないやさらっとした味で、臭みがなくいくつでも食べられそうなお気になるのが不思議だ。人気のチャーシューはチャーシュー、煮、もやし、メンマがバランス良く盛り付けられている。このボリュームで¥750。

新情報 かつて「ピラニア軍団」で一世を風靡した志賀隆に「ラーメンファン」という片桐さん。なんと本人も来店しているとか。

■京都市右京区花園木辻通町22 075-483-0406 ●11:30~21:30/水休

●珍元

NO.2
丁寧で誠実な仕事で、
しっかりと旨いラーメン。



程よい太さの玉子麺を湯かく間に、チャーシューの煮込み汁と醤油をベースとしたタレを入れ、秘密のスパイスを加えた上で、スープを張る。丁寧だが無駄のない動きで煮出すできあがりラーメン、しっかりと深みのあるおいしさ。しつこくはないが、あっさりとも違うラーメンである。キョーザもよし。

新情報 料理性で有名な監修、伊丹十三氏が映画「たんぼ」の構想を練るとき、ご主人の立ち振る舞いを観察にやってきました。

■京都市中京区壬生川通仏光寺下ル 075-801-9009 ●11:00~23:00/月休

●ラーメン大将

NO.3
朝まで営業、食べたい
時の確かな味。



外は真っ暗で店がナイアあ無情と肩を落としたか、九州ラーメンをより京都人向きにした感じで、コクはあるがクセはなく8時間は煮込むという独特のスープは決して飽きない。チャーシュー¥800。気さくなマスターとカウンターストにしゃべるのもまた楽しい。

新情報 キョーザは¥100に値下げ！ 人ににくくなくキョーザも始めたので見逃さない。

■京都市右京区五条通西大路高入200m北側 075-321-7878 ●11:00~29:00/無休

●ほそかわ

NO.4
心まで満たしてくれる、
奥深いスープの魅力。



豚の脂が、程よく表面を覆うスープはコクがあり、しつこくもサラツとした油味だ。この味に魅せられ、大阪方面など遠方からやってくるファンも多い。サラリマンだったご主人が銀閣寺「ますたに」を手伝ううち、ハマってしまつたラーメン道はとすれば「ますたに」を越えるかもしれない。

新情報 辛しめを入れて少しピリツとしているのが特徴。通徒だが酔えれると味が引き締まり一段とおいしい。

■京都市右京区西京極南庄通町9 075-314-9306 ●10:00~20:00/日休

山科持久戦

スタミナ勝負のタクシー乗務員たち、明日の生活のため、ひたすら走るためのラーメン。



NO.1 ●**ラーメン天国**
職人肌の店長が産んだ、とんこつラーメンの実力。
トンコツ、みそ、醤油（それぞれ並¥550、大¥700）とオイルスター・キャストをそろえているが、花形スターはトンコツ。佐藤店長が、独自の研究を重ねて産み出したミルクのような真っ白スープが味の秘密だ。「おっちゃん、おいしいもんを食べてもらおうのがほんまに嬉しいんや」と自信満々。



■京都市山科区山科59番23の5 ☎075・501・2943
●11:00~28:00/無休

NO.2 ●**夜鳴きや**
至福の喜びを口に、細切りの醤油味。

■京都市山科区大塚南浜町36 ☎075・502・9600
●11:00~18:00/月・第1、3日休



厚さ1センチの、その計りしれぬ量の豚肉の塊がネギやもやしと渾然一体となって器の上に山を築く。細切りラーメン（¥650）は、カウンターに運ばれた瞬間に「庄巻」と唸ってしまふ。福建製麺の麺も、のど越し爽快かつ脂濃さをうまくきり離してくれる。箸休めのニンニク漬けにも完成。

新情報 黄金色に輝く豚の背脂と鶏ガラのスープを一口すれば、食道をゆくりゆくり落ちる旨味を満喫することができ。

NO.3 ●**洛東軒**
屋台時代を彷彿とさせる、一杯のラーメン。



■京都市山科区東野町台54 ☎075・501・4667
●18:00~30:00/月休

コクのあるスープの色からコツツリ味を連想するが、食べるとそのまったく癖のない味にオヤツと意表をつかれる。トンコツと醤油が互いの性格を尊重し合うかのようにバランスの取れた旨味だ。かといって決して安易な味ではなく、アバウトな未完成の味が、屋台式な武骨さを感じさせて面白い。

新情報 僅かに熱めのスープ、噛みしめた豚肉の味が香るラーメンに、箸は、哀愁を帯びた親父の背中を眺めながら口にすると何故か塩味が増す。

奇襲伏見

国道沿いはまさに戦いの真つ口中。なんとなくクルマを走らせると、突然食べたくなる、あのラーメン。



NO.1 ●**八光軒**
味も見た自も、ボリユームタつぷり。

中華そば（¥500）はとにかくボリューム満点。スープの色は薄い醤油色であつさり味かと思うが一口すると、コクがあるのに気づく。とにかくコクを大事にして調味料をなして食べるのがおすすめた。ほどよい固さの麺を濃厚なスープと共に食べると、その歯応えに満足する。



■京都市伏見区納所岸ノ下24の106 ☎075・631・9796
●10:00~なくなりまで（だいたい14:00）/日・夜休

NO.2 ●**大黒ラーメン**
格別な酒足度を高める、あじわい深いだし。



■京都市伏見区京町大里町118 ☎075・612・3150
●11:00~23:00/月休

色とりどりの暖簾をくぐり、置かれた伏見の井水とともにラーメンを持つ。やって来たラーメンは、もやし、チャーシュー、ネギ、メンマが乗り、色はやや薄め。湯気と一緒に立ち込めるラーメンの匂いに包まれながら麺を一筋口に含むと、ほんのりと豚骨の香りが広がり、舌の上でそれは上品な味。

新情報 だしは、豚の脂分がうまい具合に温まり、投入目の塩分がもろいさを感じさせない絶妙の味わい。

NO.3 ●**城南園**
つるつると口に入る、滑らかな食感。

広い敷地に建つ中華料理店の城南園は創業23年。ラーメンは鶏ガラ、豚骨でだしをとったあつさり醤油味。チャーシュー、もやし、ネギ、メンマがのる特別仕立ての麺は一本一本を丸く切断しすばやく食べられる様配慮され、空腹時に食べれば減つると喉に通じる。テイクアウトもあり。



■京都市伏見区中島中道町31 ☎075・621・1177
●11:00~26:00/火休

NO.4 ●**ミスターラーメン**
元気の源となる、コクのある味。



■京都市伏見区宮小室町26 ☎075・611・1288
●075・611・128811:30~26:00/無休

カウンター内の厨房に見える大釜で、沸騰しグツグツ煮えたるだしの中に浮き沈みする豚の塊が、より一層食欲をそそる。注文してから1人前1400gの麺を茹で、手元に届くのは2分40秒後。手際よい調理人たちが、一度に17人前作ることもあるとか。醤油と味噌が7:3の割合で入っただしは少し濃い目。

新情報 ライスは値段そのまま大盛りにしてくれる。また、独特な風味のからあげにスープ、ライスがついてからあげ定食¥550。これはマジで安い。



瀬田

ラーメン寿限無 瀬田店

滋賀の先駆となるスープに改良を重ねた瀬田元祖の味



中華そば(並600円)。熱いスープに改めて味がとけだす具の構成だ

草津本店とは鶏ガラと豚骨の混合率、焼豚の肉の部位などが違う



■大津市大宮1丁目15-30
☎0775・44・3328
●平日 17:00~2:00
日 12:00~15:00
17:00~23:00
/月休

滋賀では鶏ガラと豚骨の混合率である寿限無本店。そこに混合率などが独自の改良を加えたのが、ラーメンとNBAと冬山をこよなく愛する店長・広田芳剛氏。鶏ガラと豚の軟骨とゲンコツと16種の香味野菜等を原型がなくなるまで煮込んだダシにあっさり食べられる固めの細めん、バラ肉を丹念に煮込んだチャーシューが長く合う。

支那家 三条店

文化博物館の真向かいに酒屋の博物館兼ラーメン店

中京

支那そば560円。豚骨のしょうゆ味で一見辛そうだが意外にあっさり。各種テイクアウトもある。



25年間酒屋を営んできた横山雅一氏は酒のノベルティを集めるのが趣味。自慢のコレクションを展示したくて開いたのがこの店だ。テレカ、コースター、バブミラー、果ては国内に2、3体しかないレミーマルタンの人形など店内には様々なグッズが所せましと並ぶ。酒屋の博物館のような環境の中で本格派のしょうゆラーメンをするのもオツなもの。



ノベルティは減少傾向でコレクションは貴重。これで全体の1/3だそう

■京都市中京区三条東洞院東入ル
コンビニエンスストア
くらしハウス横山2F
☎075・221・5158 ●11:00~22:00
(ラストオーダー) /無休



上御霊神社

萬来軒

21年間堀川通を見つめてきた頑固に変わらぬ豚骨ラーメン



中華そば(並550円)。豚骨の味が口の中に広がる

というど眉間に皺の親父を思ふのが、店主は笑顔をのびる女性。遠藤多加子さんは堀川通を見つめて21年。マンションがバラバラ建ち、交通量が格段に増え騒がしくなってきたという。可並は変わったが、豚骨だけを5時間煮込んだ、コクが深いスープ、そこによくからむ中細めん、この味は変わらない。



すじ煮込みと手羽先唐揚げが香み、ラーメンで仕上げるのが萬来軒流。



■京都市上京区堀川通寺ノ内上ル西側
☎075・431・4562
●17:00~1:30 /日休

大豊ラーメン

二人の友情で店を作ったラーメン界の藤子不二雄

木屋町

新しい店には必ず顔を出すラーメン好きの伊藤大助氏が、高校の同級生村田豊隆氏を誘い開店。味作り担当の伊藤氏は鶏ガラと豚骨5...5のダシのスープはコク深く、しつこくなくしつかりした味わいのしょうゆ味。黒豚のチャーシューは口の中でとろけるような、だが歯ごたえのある煮込み具合。呑んだ後の仕上げには最高だ。



店名は大助。豊隆から1字ずつ取った。村田氏は味のチェック係だ。



チャーシューメン850円。スープはガラ、豚骨、野菜を8時間煮込む。

■京都市中京区下槇木街191-11 ☎075・251・6784
●18:00~3:00 /不定休

スキを見せるな!

その1 1月12日には山科、五条通沿い山科西野バス停前に「全ちゃんラーメン」の山科店がオープン。その屋台風しょうゆラーメンの味は、「けしがらん うまい!」らしい。
その2 3月号で紹介した新町ラーメンの行方。探し回った結果、ありました。今は名を「元町ラーメン」といって、場所は東堀川通の「ルビノ景都」の真裏。
京都市上京区堀川通下立東大丸一筋白土ル ☎075・451・9029