

市民記者のページ



わだ けいこ
和田 恵子 さん(榎生1丁目)

みんなに愛される歴史深い下館ラーメンを、後世に永く残していきたいものです。

下館ラーメンの歴史は、下館のまちでラーメンが流行り出した、戦後間もない昭和20年代前半。当時は豚肉が高価だったため、安価な鶏肉を

商都下館と出前文化

筑西市の名物の一つ「下館ラーメン」。その特徴は、鶏肉のチャーシューと鶏ガラスープの濃口醤油スープ。近年ではテレビや雑誌などに取り上げられ、ちょっとしたブームになっていきます。今回は、その人気の秘密を探るため、昭和32年創業で製麺業も営む本城町の「盛昭軒」の店主、松本フミ子さんを訪ね、お話を伺いました。

誕生のルーツは
商人たちの食生活に

今も昔も変わらぬ味 下館ラーメン



鶏チャーシューに鶏ガラスープと鶏づくしのラーメン。濃口醤油味でどこか懐かしさを感じさせるスープ。



2代目店主の松本フミ子さん(左)と長女のみどりさん(右)。

チャーシューとして使用したことが今でも受け継がれています。また、商業のまちであった下館では、食事作りに時間をかけられないため、出前の文化が発達したそうです。出前で時間がかかっても、麺がのびないように、水分の少ない麺を

また、麺を卸すことを条件に、下館や結城のお店60〜70軒にラーメンのレシピを教えたそうです。「夫は自分の利益よりも、おいしいラーメンで地域を盛り上げたかったのよ」と松本さん。現在も市内と近郊の飲食店約20店舗に麺を卸しています。

フミ子さんの夫で、初代店主の松本明さん(故人)は、店を創業する前に小麦粉の研究を重ね、独自の麺を作ることに成功しました。そして、粉の配合などを現在の日本製粉(株)や日清製粉(株)などに伝え、中華麺専用の粉を作ってもらったそうです。

初代店主は麵職人

使い、スープの表面を鶏の油膜で覆い、冷めにくくする工夫がされています。



スープがよく絡む、中細縮麺が特徴。少加水麺でコシがあり、小麦の味が引き出されています。

変わらない、ふるさとの味

多くの人に愛されてきたこのラーメンは、市町村合併で筑西市となったときに、下館という名前を残し、名物となるように「下館ラーメン」と名付けられました。

「市外に移住した人が、帰省の際にラーメンを懐かしんで、店に来てくれる人も多く、そんなみなさんに支えられ、励まされ、ここまでやってこることができました」と感謝の言葉を口にすするフミ子さんとみどりさん。

現在は下館駅北口を中心に、十数軒で味わうことができます。それぞれの店で工夫が凝らされ、私たち市民のソウルフードとなっています。

伝統の味を受け継いでいく

合併で下館という地名は消えてしまいました。ラーメンの名前として「下館」が引き継がれることは、元下館市民にとって、とても誇り高く、幸せなことです。私は、下館が商業で栄えていた昔を思い出させてくれる下館ラーメンが大好きです。平成22年には市職員や民間有志が「下館ラーメン学会」を立ち上げ、PR活動に取り組んでいます。このラーメンを目的に、多くの人が、このまちを訪れてくれるきっかけとなってくれることを願っています。