

# B級グルメの聖地

# 久留米 ちゃんぽんとは!?

とんこつラーメン発祥の地である久留米は、

全国の食通の間で密かに「B級グルメの聖地」と呼ばれ、

ラーメン以外にもちゃんぽん・焼きめし・焼鳥・餃子などの

名物料理がたくさんある。

その中でも最近大注目の久留米の「焼きめし」や「ちゃんぽん」の歴史の裏には、ある中華料理店の存在が重要なカギを握っている。



久留米ちゃんぽんのルーツ「光華楼」

## 長崎ちゃんぽんの始まり

日本の「三大中華街」として有名な長崎・横浜・神戸の中で、最も古い歴史を持つのが「長崎新地中華街」。これは江戸時代の鎖国中、長崎の出島でのみ、外国との貿易が許されていた歴史に由来する。「長崎ちゃんぽん」は、中国の華僑である陳平順（ちんへいじゅん）氏が、長崎で1899年（明治32年）に開業した中華料理店「四海楼（しかいろう）」で生まれた。陳氏が長崎に渡航してくる華僑の人たちや、留学

生の粗末な食生活を見かね、安くても栄養のあるものを食べさせたいとの想いから、故郷の福建料理の「湯肉絲麵（とんいしめん）」を元に作ったのが始まりである。当時は「ちゃんぽん」ではなく、「支那うどん」と呼ばれていた。

## ちゃんぽんの語源

ではなぜ、「ちゃんぽん」と呼ばれるようになったのか？「語源」については諸説ある。「チャンプル」はインドネシア語・マレー

語で混ぜ合わせるという意味で、ナシチャンプルという料理がある。ゴーヤや豆腐などを混ぜ炒めたチャンプルは沖縄料理の代表として日本でも有名だ。長崎ちゃんぽんも、沢山の具材と一緒に混ぜて料理することから「ちゃんぽん」と呼ばれるようになったと云われている。また、中国の福建語には「吃飯（シャポン）」が「飯は食ったか？」という意味の挨拶言葉があり、支那うどんを食べている華僑の人たちを垣間見た日本人の耳には、「吃飯（シャポン）」が「チャンポン」と聞こえたため、それが

訛って「ちゃんぽん」になったという説もある。なお、韓国のチャンポンは大量の唐辛子で真っ赤になった辛いスープに、魚介類などの具材が入っており、日本の「ちゃんぽん」がその名の由来とされている。

こうして誕生した長崎ちゃんぽんは、日本生まれの中華料理であり、これが後に評判となって全国へと普及した。いろいろなお酒と一緒に飲むことを「ちゃんぽんにする」と言うが、共通するのは「混ぜ合わせる」ということだ。

## 久留米ちゃんぽんのルーツは光華楼

久留米のちゃんぽんの発祥は、筑後地区初の中華料理店であり、大正6年（1917年）創業の「光華楼」。前出の長崎ちゃんぽん発祥の店、「四海楼」の陳平順氏と縁戚にあたる、華僑の翁善耕（おきなぜんこう）氏が久留米に移り住み、初代として



光華楼を開店。久留米に初めてちゃんぽんを広めた。光華楼は、長崎の四海楼、福岡の福新楼と共に九州三大ちゃんぽんと呼ばれている。久留米ラーメンの元祖である「南京千両」の宮本夫妻は自店の開業に際して、光華楼に通いスーパの味の研究をしたと云われ、その後の久留米ラーメンに影響を与えた。



## ちゃんぽんは「医食同源」

こうして光華楼から久留米に伝わったちゃんぽんだが、当時の中華料理は高級であり、一般庶民にとっては高根の花。そうそう気軽に足を運べるところではなかった。しかし、美味しいちゃんぽんを食べたい！それをなんとかするのが久留米商人魂。光華楼に影響を受けた食堂が、高級食材の海老やイカを、カマボコやチクワなどの安価な具材に替え提供したことにより、ちゃんぽんは一般的なメニューとして急に普及。昭和を代表する名物料理の一つとなった。あれっ!?これはどこかで聞いたような話ではないか？久留米をよく知る方は、もう既にお気づきかもしれない(笑)。そう、「久留米ちゃんぽん」は、昨年の麺BOOKで紹介した「久留米焼きめし」と全く同じルートを辿っているのだ。美味しく栄養バランスのとれたちゃんぽんは、まさに「医食同源」。最近のB級グルメブームや健康志向の影響で、ちゃんぽんが再注目されているのも頷ける。

## うどん系ちゃんぽん

若い世代にはあまり知られていないが、昔の久留米にうどん専門店は少なく、「うどんは食堂で食べるもの」だった。ゆえに食堂のちゃんぽんは、うどんダシの店が多く、俗に「蕎麦屋のカツ丼は、ダシが良いから美味しい」と同じく、うどん系ちゃんぽんが美味しいのは必然。最近では逆輸入的に、ちゃんぽん麺をうどんに替えた「ちゃ

うどん」も、野菜好きの女性に人気で、筑後うどんの「麺菜」や「徳兵衛うどん」ではお店の名物にもなっている。



うどんのダシが染みる「麺菜」のちゃんぽん。

## ラーメン系ちゃんぽん

ラーメン系ちゃんぽんは、創業から長年継ぎ足してきた豚骨スープが味の決め手。昭和29年創業の老舗「来福軒」、キャナルシティ博多のラーメンスタジアムにも出店している「拉麺本田商店」、佐賀チャンポンで有名な「明日香小森野店」など、「久留米のラーメン屋さん」は、ちゃんぽんも美味しい」と言われるその秘密は、久留米とんこつラーメンの代名詞である「呼び戻し」の豚骨スープにある。



呼び戻しちゃんぽん。の「拉麺久留米本田商店」

継ぎ足したスープの煮込み時間は半世紀

## 屋台系ちゃんぽん

久留米の屋台系ちゃんぽんは、基本の「鶏ガラスープ」の店が多い。屋台の狭い環境の中で大きな中華鍋を振り、具材を強火で一気に炒める様子を目の前で見るこができる。昭和54年創業の老舗「屋台武ちゃん」は、屋台ちゃんぽんの第一人者。噂を聞きつけたファンが、ちゃんぽんの本場長崎や全国各地からぞくぞくと押掛けてくる。久留米の屋台系ちゃんぽんには、「あさり貝」が入っている店が多い。これは「屋台武ちゃん」が発祥である。



屋台系ちゃんぽんの代名詞「屋台武ちゃん」



屋台名物の「武ちゃんファイアー」が食欲をそそる!

## 全国にチャンポンブーム!!

そして近年、チャンポンはB級グルメブームや町おこしで、各地に広がりを見せ、天草・佐賀・戸畑・水俣・小浜・彦根など、全国的にご当地ちゃんぽんブームの到来!「光華楼」に始まった久留米ちゃんぽんも、今ではうどん系・ラーメン系・屋台系の三大ちゃんぽんに進化を遂げた。B級グルメの聖地である久留米は、ラーメン・焼きめし・焼きとり・餃子のみならずちゃんぽんも絶品!地元の方にも全国の食通にも愛される久留米の美味しいちゃんぽんを、あなたもぜひ食べ歩きしてみたいかが?



TPRODUCE代表 高松 武司さん

## 久留米B級グルメの伝播人

2009年久留米ラーメンの老舗「清陽軒」を復活させたことからフードマーケッターの仕事始める。独特の発想力からのコンセプト作りで評判になり、ラーメン店・うどん店の他にも今話題の「フレンチ屋台総州」をプロデュース。「久留米ラーメン横丁」の発案者でもあり、現在は久留米B級グルメの語り部として講演・飲食プロデューサー・顧問・広報支援・雑誌の企画ライターとしても活動中。