

<「知るっば!久留米」 令和4年1月13日(木) 12:30~放送分>

おいでよ、地場産くるめ! ~第2回~ 「久留米の日本酒とラーメン」

<ゲスト: 地場産くるめ 業務課課長 益村 千夏さん>

坂本 MC (以下「坂本」)

「知るっば久留米」ナビゲーターの坂本豊信です。

今月は、ぜひ行っていただきたい場所!ということで

『おいでよ、地場産くるめ!』をテーマにお送りしています。ゲストはこの方です。

ゲスト: 益村さん(以下「益村」)

こんにちは、地場産くるめの業務課で課長をしている益村千夏です。

よろしくお願いします。

坂本 第2回は、『久留米の日本酒とラーメン』というテーマでお送りします。

まずは久留米と言えば、昔から城島町と三潴町は多くの酒蔵が軒を連ねていて

「東の灘、西の城島」と言われていますね。

益村 はい、現在、久留米市は12軒の造り酒屋を数え、城島地域は京都市、神戸市と並び

「日本の三大酒どころ」と呼ばれています。

筑後地方は、筑後川の良質な水や筑後平野で収穫される米に恵まれ、

舟での輸送ができたことから、江戸時代より酒造りの条件が揃っていました。

坂本 以前にも、この番組で酒蔵の話をして、

その時も筑後川やその支流に酒蔵が多いわけをお聞きしましたね。

また改めて、筑後のお酒がおいしい理由を教えてくださいませんか?

益村 筑後川の水は軟水(なんすい)、軟らかい水と書いて軟水で「すっきりとしたやさしいお酒になる」

とされています。

当初は灘の酒造りの技術を学んだんですが、灘の水質はカルシウムやマグネシウムが多い硬水(こうすい)。硬い水と書いて硬水だったため、同じような味にはならなかったそうです。

ですので、筑後川の水質を活かした研究を行い、今の味にたどり着いたというわけです。

坂本 そういうわけで、この地域で美味しいお酒が造れるようになりました。

この筑後地方には、その頃から類まれなチャレンジ精神があったんですね。

お酒のイベントをなさっていると聞いていますが、今までどんなイベントをしてこられたんですか?

益村 2011年の九州新幹線の開通により、久留米市の中心部でもお酒を楽しんでいただこうと「筑後SAKEフェスタ」というイベントを開催しています。
2017年と2018年は台風襲来で、2020年と2021年はコロナ禍で中止になってしまいました。
私たちが昔の人たちを見習って不撓不屈の精神で次のイベントに備えたいですね。

坂本 本当ですね。せっかくのイベントも天気やコロナにはなかなか勝てなかったということですが、お酒が好きな皆さんが楽しみにしていますので、ぜひ次の開催をよろしく願います。
ところで、普段はどんな感じで販売なさっているんでしょうか？

益村 お酒コーナーは、お土産やプレゼントにおすすめの4合瓶を中心に、久留米地域の酒蔵のお酒を取り揃えています。
今はご自宅でお酒を飲まれる方が増えたので、6月に300mlの飲みやすいサイズで、3本セットや5本セットを販売したところ、父の日のプレゼントに購入される方が多かったです。
おまかせセットで組み合わせをすることもありますが、お客様がお酒の特徴をじっくり飲み比べて、好きなセットを作られることもあります。
遠方にお住まいの方に会う機会が減っていることから、2月のバレンタインデーに合わせてお酒を贈るのもいいんじゃないかと思っています。

坂本 地場産ならではのセット品というのは、なかなか魅力的ですよ。
いろんなお酒を選んで楽しめるのもいいですね。
続いてはラーメンですね？

益村 はい、豚骨ラーメン発祥の地がここ久留米と言われています。
2011年に公開された映画「ラーメン侍」は、その時のエピソードを参考に作られています。
渡辺謙さんの息子さんの渡辺大さんが主演でカッコいいんですけど、私は湯気が立ち上るラーメンがおいしそうで、映画を見ながらお腹が鳴るのをぐっと我慢しました。

坂本 私も映画を観ました。
久留米ロケが随所にあって、いつもの風景がスクリーンの中に出てくるのが不思議というか、ウキウキしましたし楽しかったですね。
池町川沿いの屋台のシーンは印象的でした。

益村 本場の屋台で食べるのが一番なんですけど、地場産くるめではお気軽に家庭で作れるお土産用のラーメンを販売しています。
同じ豚骨ラーメンでもそれぞれのお店の味があるので、食べ比べをしてみるのもおすすめです。
一番の売れ筋は大砲ラーメンで、スープの種類が「普通ラーメン」と「昔ラーメン」があります。
福岡を離れて暮らすご家族の方に贈っても喜ばれますよ。

坂本 私もよく食しますが、再現度も高くてなかなかおいしいですね。
ラーメンは何種類ぐらいありますか？

益村 10種類ほどありまして、「大砲ラーメン」の他に「龍の家ラーメン」や「久留米大学ラーメン」、
「久留米が一番」など、おみやげラーメンが充実しています。
「くるめっ娘ラーメン」はそろばん踊りのイラストが印象的なパッケージで、
スープもそこまでこってりしていないので食べやすいラーメンです。

坂本 豚骨ラーメンといえば、濃厚で香りがしっかりしたこってり系と思われがちですが、
実際は違うんですね。

益村 それはどちらかというと博多ラーメンで、久留米の豚骨ラーメンは、
ラードや背脂を使わない店が多く、比較的あっさりとしているんですね。
ぜひ違いを楽しみながら食べてみてください。
自分好みの久留米ラーメンを見つけるのも楽しみのひとつだと思います。
ちなみに、ふるさと納税などで申し込まれるのも豚骨ラーメンの詰め合わせが大変人気です。

坂本 詰め合わせというのは、地場産くるめならではのですね。豚骨ラーメンを食べる楽しみが増えました。
地場産くるめの益村さん、興味深いお話をありがとうございました。
地場産くるめの場所やお得な情報について、詳しくは「地場産くるめ」で検索して
ホームページをご覧ください。
次回は『久留米緋と藍胎漆器の話』をテーマにお聞きます。
お楽しみに。