

## MBC NEWS TOPICS

MBCニュースナウなどの特集をご紹介します

# 漬物なぜ ラーメン店の謎

TOP / どうして?こうして! 鹿児島  
/ 漬物なぜ ラーメン店の謎

f Facebook    🐦 Twitter    8+ Google+    📌 Hatena

🕒 2020年2月12日    📌 どうして?こうして! 鹿児島

ご主人の転勤でおととし鹿児島に引っ越してきた鹿児島市の本郷さんの疑問です。

「鹿児島のラーメン屋に行くとおとんどのお店で最初に大根の漬物が出てきます。どうしてですか？」

ラーメン屋で無料で漬物が出されるのは鹿児島では当たり前ですが、実は独特な風習なのだそうです。

いったいどうして出されているのか？柳原レポーターの取材です。



鹿児島市内のラーメン屋。店を訪れた客に無料で出されていたのは大根とキュウリの浅漬けです。

客「（漬物が）ついていないとラーメン屋さんじゃない」

## MBCニュースナウ



月～金曜

18:15～18:55

## アーカイブ

月を選択

## キーワード

パークス 一斉休校 下登  
虎男 五稜郭 伊佐市 伊  
地知正治 勝海舟 南  
さつま市 南種子町 土  
方歳三 坂元克子 堂福  
勝 大久保利  
通 大鳥圭介 奥  
羽越列藩同  
盟 小島忠義 小松帯  
刀 岩倉具視 島津

ラーメン屋で出されるこうした漬物について鹿児島県民は…  
 「まず（店に）入ったらすぐ漬物を食べてお茶を飲んでラーメンを食べる」  
 「大好きなのでよく食べます」

しかし、由来を聞くと…「自然な昔からのならわしなのかな」

一方、県外からは…

（東京から）「今まさに食べてきた Q何を？ ラーメンを。漬物が出てきたよ Q出てきたときどう思った？ 漬物出てくるんだって」

どうして漬物を出しているのか、ラーメン屋にも聞いてみました…



（らーめん食堂元斗好軒 前田真宏さん）「鹿児島のラーメン屋さんにはみんな漬物を出されますもんね。漬物を出さないという考えはなかった。これ（漬物）はラーメンとセットだろうという」

由来ははっきりしません。

そこで、鹿児島の歴史や文化に詳しい志学館大学の原口泉教授にうかがいました。

（志学館大学 原口泉教授）「ラーメンを食べに来たお客さんにも“茶いっぺ”そして漬物が薩摩のおもてなしですよ。それがなくて水だけでしばらく待たせてラーメンというわけには、薩摩のおもてなしは成り立たないですよ」

忠義 庄内藩 彰義隊

徳川慶喜 新型

コロナウイル

ス 新政府 新政

府軍 日置市 有栖

川宮熾仁親王 木戸

孝允 松平容保 板

垣退助 榎本武

揚 河井継之助 番山喜

一郎 種子島 緒方義

輝 薩摩川内市 薩摩藩

西之表市 西郷

隆盛 西金男 谷

口範義 霧島市

鶴ヶ城 鹿児島市 黒田

清隆

## これまでのブログ

幕末ニュース

かごしま南北600  
 キロ(~2017年)

この人に聞く  
 (~2016年)

## 検索



原口教授は漬物は昔ながらの「薩摩のおもてなし」だといいます。

(原口教授) 「鹿児島で多い野菜はでこん（大根）です。  
（昔は）自分ちで（大根を）作りますし、野菜（大根）も自分ちで漬物にしますし、いつでもうちの中にありますから、お客さんが来たらまず漬物を出すのが礼儀」

ラーメン屋を300軒以上食べ歩きブログなどで鹿児島ラーメンの情報を発信するラーメンブロッガー「ろいまんさん」も原口教授と同じく漬物は「おもてなし」だと考えています。



(ろいまんさん) 「（鹿児島は）もともとお茶請けでお菓子の代わりにお漬物を出す習慣があったというのがひとつと、ちょっとしたおもてなしという感じを出しているのではと思っています。県外ではあんまり見たことがない」



ろいまんさんによりますと、漬物を出す習慣は1947年創業の鹿児島ラーメンの老舗「のぼる屋」から始まったといいま



す。

そして、ほかの店にも広がり、今や鹿児島県のラーメン文化に欠かせない存在となったのです。

ろいまんさんが漬物へのこだわりを感じると話すこちらの店では鶏ガラと豚骨を使ったあっさりしたスープが特徴のラーメンに合うよう、店主が試行錯誤を重ねてたどり着いたレシピに従い、毎日、手作りをしています。



(ろいまんさん) 「最初に食べた時からこの漬物はおいしいなと思っていました。」

(柳原) 「いいぐらいにつかっていますね。唐辛子のこのピリツと感もたまらないですね」

(ろいまんさん) 「漬物おいしい店はやっぱりラーメンもおいしい気がするので」



(らーめん食堂元斗好軒 前田真宏さん) 「夏場はきゅうりを多くして冬場は大根の割合を多くして、冬場は大根のほうがおいしいので、自然と漬物自体もおいしくなりますよね」

ろいまんさんが漬物へのこだわりを感じるという店はほかにも。

昔ながらの豚骨醤油スープが特徴の鹿児島市のアイアイラーメン東開店です。



こちらでは大根の漬物が出されています。



(愛情一杯グループ 久留知晃代表) 「大根がなくなる時期があるので、そのときはどんどん北にいったって、最終的に北海道から直送で送ってもらうというところまでしています。旬の大根を仕入れて漬物にしている。おかげさまでお客さんからも好評」

漬物は、市内にある製麺工場の一角で週におよそ250キ口の大根を使って作られています。カットした大根を北海道産の真昆布と混ぜて、薄口しょうゆや塩などを使った調味料に3日間、漬け込めば完成です。



(ろいまんさん) 「単体でもいけそうな味ですよ」

(柳原) 「大根は薄めに切っていて、昆布もいいうまみが出ている」

こちらでは、客の要望もあり、3~4年ほど前から持ち帰り用の漬物の販売も行っています。

今や鹿児島県のラーメンに欠かせない存在となった漬物ですが、一方で、店側には葛藤もあるといいます。



(らーめん食堂元斗好軒 前田真宏さん) 「ラーメンの原価も上がってきていてそれでも値段を上げられない中で漬物を出さないといけないう、やっぱり喜んでいただきたい

ので、そこは崩せない」

(愛情一杯グループ 久留知晃代表)「Q大根高いなと思う時もあります？ ありますあります。心で泣いています(でも)食べてくださいって言って持っていっています。昔からの良き鹿児島のラーメン屋さんの文化というのは引き継いで、漬物はやり続けたいなと思っています。」

ラーメン屋の漬物には鹿児島ならではのおもてなしの心、そして店主たちの情熱がたっぷりと詰まっていた。

この店側の思いを知り、質問をくれた本郷さんも喜んでいました。

本郷さん「鹿児島はすごく人が温かいですよね。人柄がいいというか、鹿児島のよさですよね。おもてなしというか、待っている間のサービスがすごいなと思いました。店によっても味が違うので、いろんなラーメン屋さんに行きたい」



Prev

Next

## 関連記事

🕒 2020年3月...

霧島市 ひとりだけの卒業式

🕒 2020年3月...

卒業生にサプライズプレゼント

🕒 2020年3月...

薩摩川内市 HPでテイクアウト...

🕒 2020年3月...