厳選!20軒の
カレーラーメン提供店を徹底調査!

隠れた名店を探せ!

カレーラーメン

食べ歩きマップ

Take Free
ご自由にお持ちください。

[制作:三条飲食店組合・カレーラーメン部]

ラーメンマニア待望の「カレーラーメン」ブームが遂に到来!?
そのルーツと人気の秘密を徹底追跡!

ラーメンとカレー。日本人の国民食を考える上で、この二つは欠かすことのできない定番中の定番だ。この最強のコンビを融合させたパワフルなメニュー、カレーラーメンが今、熱い。

ここ数年でカレーラーメンをメニューに載せるラーメン店も徐々に増え、県外のラーメンマニアからも熱い視線がそそがれるほど注目のメニューとなっている。そのカレーラーメンとは体、いつ頃からこの地に登場し、市民権を得てきたのだろうか。

新潟県を代表する男性向け情報誌、新潟ウィークーのラーメン担当として、県内のラーメン店を数多く取材してきた、副編集長の片山貴宏氏に、そのルーツと人気の秘密を語ってもらった。

金物職人たちの心意気が生んだ1杯

新潟ウィーク! 副編集長 片山 貴宏

ご当地グルメに対する関心がここ最近、急速に高まっている。新潟県ではタレカツ丼やイタリアンなどに注目が集っているようだが、それらに負けず劣らず、地元民から絶大な支持を集めているメニューがある。それが三条市のカレーラーメンだ。

三条市は古くから金物の街として栄え、かつては「石を投げれば社長に当たる」と言われるほど、小さな町工場が集積していた。当時を知る人の話では、昼食をゆっくり食べる時間もないほど多忙だったそうで、そのせいか、短い時間で食べられるそばを提供する店が多かったという。当然そばのバリエーションは次第に増えていき、カレー南蛮も人気メニューの1つだった。一方で、県央地区は昔から自家製麺の店が多く、中華麺も作っていた。その流れから、なじみ深かったカレー南蛮を応用し、誕生させたのがカレーラーメンというわけだ。カレーラーメンは他の麺類と比べてみても、ハイカロリーでエネルギッシュ。そばのダシとは違い、豚骨や鶏ガラなどの動物系スープを使った二杯は、モノ作りに励む職人たちにとっての活力源となり、次第に定着、さらに昨今のラーメンブームにより、飛躍的に三条市内へと広まっていったのではないかと私は考える。

ルーツについては諸説あり、はっきり言って正しいかどうかを確かめる術はない。しかし、1杯のカレーラーメンの裏にある職人たちの心意気に思いを馳せながら食べれば、より美味しく感じられるはずだ。

三条はカレーラーメンの聖地だった!

カレーと麺といえばカレーうどんやカレー南蛮が一般的なところだが、ここ三条ではそれに並んでカレーラーメンが街の食堂にごく当たり前のようにある。いかにも歴史を感じさせる店の佇まい、メニューブックの中にそれは確かに存在する。

カレーラーメンを提供する店は市内に70店以上あるといい、古い店では6、70年前からあるという。ある店ではオーダーの7割がカレーラーメンというほど、地元では大人から子供まで愛されている人気商品となっている。

三条のカレーラーメンが注目され始めたのが、数年前に新潟市内で行われたラーメンの博覧会にカレーラーメンを扱う老舗食堂が出店してからの事。それまではカレーラーメンを看板メニューに扱うちょっと変わった店がある、という見方をしていたメディアや業界関係者が市内の食堂や飲食店を調べていくうちに、実は市内のほとんどの店でカレーラーメンがメニューにあったのである。(鑫)

カレーラーメン・カレー中華・カレーそば等各店によって呼び方は様々だが、その店のしょうゆ味のラーメン(中華そば)がメニューにあれば、カレー中華・カレーそばと呼ぶ事が多く、ラーメンとあればカレーラーメンとなることが多い。

たかが、カレーラーメンとあなどるなかれ。

カレーラーメンというとただしょうゆラーメンの上にカレーをかけただけでみんな似たような味というイメージが強いが、ベースとなるスープを何でとるのか?鳥ガラ・豚ガラ・ゲンコツ・モミジ等、さらに煮干し・昆布かつお節等、店によってスープの味は様々だ。

そこに各店それぞれの自家製カレーを組み合わせるのだから、カレーラーメンの味は店ごとに違ってくるのは当たり前、店の数だけそれぞれのカレーラーメンの味がある。

さあマップを片手に自分好みの杯に出会う旅に出かけてみよう。