

須崎名物

鍋の底

喰いしやが、
須崎の鍋の底。
鍋の底。

須崎市観光協会
鍋の底



須崎市観光協会

始まりは、戦後間もなく。

須崎名物 鍋焼きラーメン物語

頑固で寡黙な谷口兵馬（たにぐちひょうま）さんは、戦後間もなく須崎市街の路地裏に「谷口食堂」を開業しました。戦後の食糧難の時代でしたのでラーメンの食材は、須崎周辺で調達できる物に限られていました。トッピングに使われている「ネギ」「卵」、そして昔から食べられている「ちくわ」など、比較的庶民でも手に入りやすい食材でした。スープについては、た



1950年頃の須崎市

またま「谷口食堂」の斜め前が鶏屋「かし〇（かしわ）の吉村」だったことから、そこで分けてもらった鶏ガラや、廃鶏を使ったスープが作られました。その流れからチャーシューの代わりに、鶏がトッピングとして用いられるようになったと言われています。

須崎市は木材の町としても栄えた町で、安価で手に入るおがくずを燃やし、スープを炊いていたそうです。（当時はガスもあまり普及していなかったようです）。しかし開業当初、井に入った普通のラーメンは存在していましたが、メニューには「鍋焼きラーメン」の文字はありませんでした。出前をはじめのものを機に、主人の心遣いからラーメンが冷めないよう、ホロー鍋を使うようになったことから鍋焼きラーメンは誕生しました。

数年後「谷口食堂」の二、三軒隣の「みつだ食堂」でも鍋焼きラーメンがメニューに加えられ、「谷口食堂」がホロー鍋を使ったのに対し、こちらは冷めにくいということまで土鍋を使用しました。さらにその数年後「水野食堂」という店でも鍋焼きラーメンがメニューに

加えられ、この三軒（現在はすべて閉店）が「鍋焼きラーメン老舗御三家」となりました。昭和三十年代、鍋焼きラーメンのことを須崎の人たちは「ぼこべん」と読んでいましたが由来は不明です。当時の麺は、高知市の「上海軒」という製麺所から仕入れていました。

その後、鍋焼きラーメンは須崎中で評判となり、当時谷口食堂の前にあった「衛生湯」の帰りに鍋焼きラーメンを食べることだったようで、鍋焼きラーメンはまさに路地裏から生まれた食文化なのです。また、当時は、夜遅くまで開けている店がなく、若者たちのたまり場ともなっていたそうです。



誕生当時のホロー鍋を使用するなかかわの「鍋焼きラーメン」

須崎名物

鍋焼きラーメン 7つの定義

其の一

スープは、親鳥の鶏がら
醤油ベースであること

其の二

麺は、細麺ストレートで
少し硬めに提供されること

其の三

具は、親鳥の肉・ねぎ・生卵・
ちくわ(すまき)などであること

其の四

器は、土鍋(ホーロー、鉄鍋)
であること

其の五

スープが沸騰した状態で
提供されること

其の六

たくわん(古漬けで酸味のあるもの
がベスト)が提供されること

其の七

全てに「おもてなしの心」を
込めること



なべラーメン
@やまざとし



かわばた
@やまざとし

鍋焼き
ラーメン
の
食べ方

卵くずし



中央に浮かぶ卵を箸で崩し
スープや麺に絡めます。

卵を最後に



卵を割らないように麺だけどって
蓋を受け皿にして冷めます。



スープに真身が溶け出し
濃厚なスープだけを味わいます



はやく固まった卵の真身。スープも
透き通ったままだ状態で味わえます。



麺に半熟の卵を絡めてレンジで
すくいとりながら味わいます。

すき焼き風



卵が固まりきらないうちに素早く
鍋から取り出して溶かします。

ご飯と一緒に



ご飯を受け皿がわりにすると、
ご飯にもスープが絡みます。



鍋を卵に絡めて味わいます。蓋の吹き
出し口から卵をとばさないように。

須崎市の人気鍋焼きラーメン店ご紹介

須崎へ来られた際には是非お立ち寄りください。

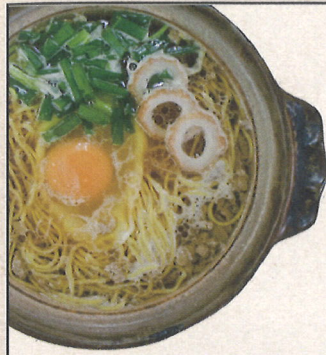


まゆみの店

しっかりとした、だしが特徴。
王道を行く鍋焼きラーメン



住 所：高知県須崎市栄町 10-14
電 話：0889-42-9026
時 間：平日 11:00～17:00
 土日祝 11:00～21:00
 ※売り切れ次第閉店
定休日：水曜日
駐車場：有 (10台)



橋本食堂

コシのあるオリジナルの
細めのストレート麺を使用した
地元人気店



住 所：高知県須崎市横町 4-19
電 話：0889-42-2201
時 間：11:00～15:00
定休日：日・祝日
駐車場：有 (12台)



ばさら

鍋焼きラーメン7か条に準じた
地元でも人気のお店。



住 所：高知県須崎市西崎町 6-6
電 話：0889-42-5560
時 間：11:00～14:30 (ランチタイム)
 18:00～23:00
定休日：火曜日・第2日曜日の夜
駐車場：有 (須崎プリンスホテル駐車場)



すきき駅前食堂

オリジナルスープで、あつさり味。
なのに、
コクのある鍋焼きラーメン



住 所：高知県須崎市原町 1-5-20
電 話：0889-40-4433
時 間：10:00～16:00
定休日：水曜日
駐車場：有

ウェブサイトにも、須崎の鍋焼きラーメン店が揃い踏み！

是非！

須崎市観光協会

検索





須崎名物 鍋焼きラーメンとは？

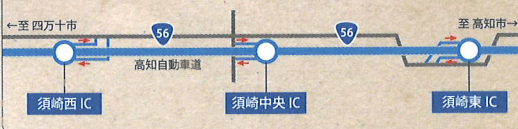
半世紀以上にわたって、須崎では日本一熱い「鍋焼きラーメン」が食べ続けられています。昭和20年代に須崎の路地裏にあった谷口食堂が発祥。市内には約35店舗あり、スープは鶏ガラのだしに醤油味、麺は細めのストレート麺、トッピングは青ネギ・ちくわ・生卵といったってシンプル。生卵をどのタイミングで崩すかがポイント。



■主要都市～須崎市交通路

- ◎須崎市→高知市 37km
- ◎須崎市→四万十市 77km
- ◎須崎市→松山市 125km
- ◎須崎市→高松市 180km
- ◎須崎市→徳島市 200km
- ◎須崎市→岡山市 206km
- ◎JR 須崎駅→JR 高知駅 1時間
- ◎主な航空路 (高知龍馬空港から)
 - 大阪空港 40分
 - 羽田空港 1時間10分
 - 名古屋空港 60分

- ★ 四万十市方面よりお越しの方 須崎西ICが降り口です。(土佐市まで降り口がありません)
- ★ 高知市方面よりお越しの方 須崎東IC・須崎中央IC・須崎西ICで降りられます。



〒785-0012 高知県須崎市西糺町4番18号 (須崎商工会議所内)
 TEL:0889-42-2575 (代) FAX:0889-43-2696
 URL: <http://www.susakishikankou.com>