

懐かしの味、敦賀の味。 敦賀の屋台ラーメン

敦賀駅前の流し屋台から始まった敦賀ラーメン。

盛期は、国道8号を行き交うトラックの運転手や屋台を目的に訪れる観光客で大いににぎわった。

現在は屋台の数こそ減少したものの、その味と文化は大切に守り継がれている。



旧国鉄時代に始まった
屋台文化を残すために

屋台からもうとうと立ち上る湯気に、つい足を止める。さつと立ち寄って、一気にすすめる。汗ばんだ体を夜風で冷ましながら空を見上げれば、オリオン座が一日の労をねぎらってくれる。冬將軍が到来すると、路上で味わうラーメンは格別だ。

いまや観光資源の一つとなった敦賀ラーメンの起こりは、昭和20年代後半にさかのぼる。敦賀駅前で営み始めた1台のラーメン屋台をきっかけに、その数は少しずつ増えていった。当時は「中華そば」と呼ばれ、鉄道利用者や従業員にこよなく愛されたという。

のちに、高度成長とモータリゼーションの到来によって、国道を行き交うトラックが増えた。需要に合わせて、屋台の集まりも移動する。盛期は15店が軒を連ね、「ラーメン街道」とも呼ばれるほどのにぎわいを見せた。「トラックの運転手が、夜中にこぞって押し掛けるんです。あの頃は活気にあふれていて、良い時代でした」と、「池田屋ごんちゃんラーメン」の権八敏一さんは振り返る。国道沿いは、観光バスも集まる名所に成長していった。

あれから30年、屋台は大きく数を減らした。ある店は店舗へ移り、また閉店を余儀なくされた店もある。さらに今年、新型コロナウイルスの感染拡大によって、一時は営業中止に追い込まれた。

しかし、屋台文化と伝統の味は、今日も大切に受け継がれている。コロナ禍にある今こそ、3密を回避できる屋台は、限りある外食機会にふさわしいのではないだろうか。なくてはならない文化が、この街にはあるのだ。

先代の味と文化を守り継いで

池田屋 ごんちゃんラーメン

敦賀で屋台ラーメン店「池田屋」を営んでいた先代から誘われ、平成4年に夫婦で屋台を始めた権八敏一さん。前職の現場監督から一転して、当時は明け方まで屋台を引いたという。

豚骨5、鶏ガラ5の割合で煮込んだベーシクなスープに、やや太めでストリートに近い縮れ麺を合わせる。

先代のチャーシューはモモ肉のみだったが、権八さんの好みから、ラーメンにはモモ肉2枚、バラ肉1枚を添える。「始めた頃は良い時代でした。敦賀の屋台文化を残したい」と話す。

店主
権八敏一さん

妻が調理師免許を持っていたことから、先代の誘いを受けて42歳で屋台をオープン。「ラーメン街道」のにぎわいをこよなく愛する

shop data
【出店エリア】敦賀市本町2丁目商店街 北陸銀行前
【営業時間】18:30～24:00まで(完売終了)
【営業日】金・土のみ営業 ☎090-1639-5512 ※12月より、店主の事情でしばらく店休予定。詳細は連絡先まで



ラーメン
街道へ
ようこそ!



ラーメン
(普通)
700円

濁りを重視した 伝統のスープ

おかやラーメン

脱サラの後、知人から屋台を譲り受けて昭和60年にオープン。現在は妻と二人で屋台を切り盛りしている岡田義雄さん。「屋台営業は長時間におよぶため、スープを良い状態のまま提供するには経験が必要ですよ」と話す。

イベント
にも行
きますよ!

shop data
【出店エリア】敦賀市本町2丁目商店街 アル・プラザ敦賀 平和堂前
【営業時間】18:00～翌2:00頃まで(完売終了)
【定休日】不定休 ☎090-5177-9339



「おかやラーメン」のスープは、豚ガラ4に対して鶏ガラ6。伝統の「濁り」を重視し、具材に味付けをしないのが信条。小川製麺にオーダーした、あつさりめの縮れ麺を使用する。「屋台ならではの味を知ってほしい」とほほ笑む。

店主
岡田義雄さん

脱サラした後、敦賀市水島にてうどん店の経営を経て、昭和60年に屋台をオープン。敦賀屋台の伝統の味を、こだわりのスープで伝え続ける



ラーメン(普通)
700円

兄弟が伝え続ける
懐かしの味
敦賀屋台ラーメン
まごころ
昭和59年にオープンし、父親から受け継いだ味を今も伝え続ける「まごころ」。古井時良さん、政美さんの兄弟が営み、多くの常連客にぎわう。

うちにも
味見に来て
ください!

店主

古井時良さん(兄)、
政美さん(弟)

昭和59年オープン。父親から屋台と味を受け継ぎ、兄弟で支え合って営業を続けている。19:30からの開店に備えて、仕込みは午前中から始める

shop data
【出店エリア】敦賀市本町2丁目商店街 海陸観光前
【営業時間】19:30～翌3:00頃まで(完売終了)
【定休日】不定休

