支那そばより先に、ちゃんぽんが登場

日本で生まれた中華麺といえば「ラーメン」ですが、当時の「中華そば」を最初に売り出したといわれる東京の「来来軒」が始まる10年程前に、長崎の「四海樓」では「ちゃんぽん」が既にメニュー化されていました。長崎市内だけでなく、島原、天草、井手、北九州などで独自の「ちゃんぽん」が楽しまれ、鉄板コナモンもちゃんぽん麺を使うお店が多いです。現在ではラーメンと同じようにご当地ちゃんぽんができています。

現存する最古のラーメン店は、兵庫県尼崎市にある！

関西では、現存する最古のラーメン店と言われる「大貫」（兵庫尼崎）が1912（大正元）年に中華そばを神戸の居留地で始めました。そのすぐ後には、大阪の居留地である西区川口付近に、ラーメン屋台「萬隆軒」が生まれました。「萬隆軒」は数十台の屋台による、いわゆるチェーン店化をいち早く展開、また醤油や香味野菜で炊いた煮豚の煮汁を使ってカエシとし、それを鶏ガラや野菜のスープで割るという方式を編み出し、これが全国に広まったといわれます。

北海道ラーメンブームで、大阪でも多くの店が開業

1970（昭和45）年前後に北海道ラーメンのブームがありました。1967（昭和42）年に「どさん子ラーメン」がチェーン展開を開始、1968（昭和43）年には「どさん娘」、1969（昭和44）年には「どさん子大将」と似たような名前のチェーン店が続々と登場し、それぞれ全国に店数を増やします。大阪でもこの時期に北海道ラーメンの店がオープン、1968（昭和43）年開業の「古潭」をはじめ、「とっかり」（1970［昭和45］年創業）の自家製麺、「熊五郎」（1972［昭和47］年創業）発祥の「半ちゃんラーメン」など現在でも話題に残っています。

半世紀近く続く「熊五郎」の半ちゃんラーメン

平成のラーメントレンド

この年、全国的にラーメン集合施設がブームとなりました。堺の泉ヶ丘駅近くにできた［泉ヶ丘ラーメン劇場］は関西初のラーメンテーマパークです。これを皮切りに、関西では［道頓堀ラーメン大食堂］、［大阪ヌードルシティ～浪花麺だらけ～］［京都拉麺小路］［千里ラーメン名作座］［明石ラーメン波止場］など多くのラーメンテーマパークが開業しました。現在、唯一残る［京都拉麺小路］は現在も盛業で、2018年3月には来場者が累計1500万人を突破しています。観光客の多さとアクセスの良さが特徴です。2010年代になりラーメンテーマパークに代わって登場したのが「ラーメンEXPO」「関西ラーメンダービー」のような、ラーメン店を多く集めた期間限定のイベントや「大阪好っきゃ麺」「らぁ祭」などのスタンプラリーです。2010年代に登場したこれらのイベントは現在も継続して行われており、関西に定着したラーメンイベントです。

関西
ラーメンダービー

ラーメン歴史

明治35~36年頃
この頃に長崎でちゃんぽんが誕生。［四海楼］（明治32年創業）が元祖といわれる。

1900年（明治33年）
群馬県館林町（現 館林市）にて［館林製粉株式会社］が設立。［日清製粉株式会社］の前身。

1908年（明治41年）
［日清製粉株式会社］設立。

1910年（明治43年）
中華料理店［来々軒］（創業者・尾崎貫一）が東京・浅草にて開業。

1912年（大正1年）
［大貫本店］（創業者・千坂長治）が神戸・旧居留地にて開業。1952年に現地（尼崎）に移転。現存する日本最古のラーメン店。

1914年（大正3年）
［中国料理 大勝軒］が東京・日本橋茅場町にて開業。現存する東京最古のラーメン店。

1916年（大正5年）
［萬隆軒］が大阪川口居留地（現・九条）で屋台を始める。ラーメン屋台チェーンを立ち上げる。これにより煮豚の醤油だれをかえしにする手法が全国に広まった。

1923年（昭和12年）
［竹家食堂］が北海道・札幌にて開業（創業者・大久昌治）。現在は、その味を受け継ぐ［竹家］が神戸市にて営業中。

1925年（昭和14年）
［源来軒］が福島・喜多方にて開業（創業者・藩欽星）。

1937年（昭和12年）
［南京千両］が福岡・久留米にて開業（創業者・宮本時男）。透明感を残した「豚骨スープ」を考案。

1938年（昭和13年）
［新福菜館 本店］が京都にて屋台で創業。京都における中華そば店の最古参。

1940年（昭和15年）
［アロチ本家 丸高］が屋台を始める。和歌山ラーメンの元祖。「車庫前系」。

1949年（昭和24年）
［春木屋］が東京・荻窪にて開業。
［中華そばの店 ますたに］が京都・北白川で開業。鶏ガラベースの醤油味に、豚の背脂をのせた「元祖・背脂系」の代表格。
姫路［えきそば］が開業。当初は統制品であった小麦粉の代わりにこんにゃく粉とそば粉を混ぜたそばを販売。後に、中華麺に和風だしの黄いそばが誕生した。
［丸宮中華そば店］が和歌山にて創業。

1951年（昭和26年）
北海道・札幌に初代「ラーメン横丁」（「公楽ラーメン名店街」）が誕生。1969年に札幌冬季五輪に伴う道路拡張工事による取り壊しのため閉鎖。1971年、跡地に元祖ラーメン横丁、1976年に札幌すすきの地区に新ラーメン横丁が誕生。

1953年（昭和28年）
［光洋軒］が大阪・東成区にて開業。「高井田ラーメン」の元祖ともいうべき老舗の1つ。屋台でスタートし、1955年に現在地の西で店舗開業。
［井出商店］が和歌山市・田中町で開業。「井出系」和歌山ラーメンの元祖。

1954年（昭和29年）
北海道・札幌の［味の三平］にて創業者・大宮守人氏が味噌ラーメンを開発。
中華料理店［新華園］が広島・中区にて開業。「冷麺」の名称で激辛つけ麺を提供。

1955年（昭和30年）
東京［中野大勝軒］にて山岸一雄氏がつけ麺を開発。1961年に山岸氏が独立し開店した［東池袋大勝軒］で「特製もりそば」の名でメニュー入りし大ヒット。

1956年（昭和31年）
京都で洋食店として営業していた［第一旭（現［本家 第一旭］）］がラーメン専門店となる。京都の醤油ラーメンのベーシックとして根強い人気。

1957年（昭和32年）
［西脇大橋ラーメン］が兵庫・西脇にて開業。

1958年（昭和33年）
日清食品［チキンラーメン］発売。
全国CMにより「ラーメン」という呼び名が一般に普及するきっかけに。

1968年（昭和43年）
［ラーメン二郎］が東京目黒・都立大にて開業（創業者・山田拓美）。
［彩華ラーメン］が奈良・天理にて屋台で創業。「天理ラーメン」と呼ばれる。
［らーめん古潭］が大阪・アベノ地下センター（あべちか）にて開業。大阪を代表するラーメンチェーンとなる。すべて直営店。

1970年（昭和45年）
［旭川ラーメン とうかり］が開業。

1971年（昭和46年）
日清食品が初のカップ麺「カップヌードル」発売。100円。
［萬来軒（現・天天有） 本店］が京都・修学院で屋台を始める。1974年に一乗寺で店舗を構える。
［天下一品］が京都・北白川にて屋台で開業（創業者・木村勉）。「こってり系ラーメン」と呼ばれることに。

1972年（昭和47年）
［ラーメン横綱］が京都にて創業。京都市南区吉祥院近辺の屋台から出発。1977年5月に京都・吉祥院にて初の店舗を開業。
［熊五郎 アポロ店］が開業。半チャンラーメンは1976年頃から。

1973年（昭和48年）
［つけ麺大王］が東京・自由が丘にて開業。「つけ麺」の名付け親。

1974年（昭和49年）
［吉村家］が横浜・新杉田にて開業（創業者・吉村実）。「家系ラーメン」の元祖。1999年に横浜駅西口に移転。

1980年（昭和55年）
［天理スタミナラーメン］が奈良・天理の天理郵便局前で屋台営業を開始。

1982年（昭和57年）
［金龍ラーメン］が大阪・御堂筋にて開業。

1985年（昭和60年）
映画『タンポポ』（監督・伊丹十三）公開。ラーメンを中心に、食をテーマにした作品。
［ほそかわ］が京都・西京極にて開業。スープは修業先［中華そばの店 ますたに］譲りの背脂系。現在は、花屋町店と西院店の2店舗を構える。

1986年（昭和61年）
［道頓堀店 神座］が大阪・道頓堀にて開業。

1988年（昭和63年）
［芦屋らーめん庵］が兵庫・芦屋宮塚町にて開業。この店を皮切りに付近の国道2号線沿いでのラーメン店の出店が相次ぎ、「ラーメン街道」「芦屋ラーメン戦争」などと呼ばれるほどの激戦区となった。

1991年（平成3年）
［まりお流ラーメン］開業。現在地（奈良市尼辻町）が3度目の移転となる。

1994年（平成6年）
［新横浜ラーメン博物館］が神奈川・新横浜に開業。全国のおいしいラーメン店を積極的に出店させるなど、ラーメン文化発信の一大拠点になっている。
［味千ラーメン］が台湾に出店。その後香港に出店し、アジアを中心に［味千ラーメン］の海外FC展開を積極的に進める。ラーメン店の海外進出の先駆け。

1995年（平成7年）
［つる麺］が大阪・鶴橋にて開業。関西で初めて「つけめん／油そば」専門を掲げた店。その後東大阪・瓢箪山に移転し2004年に閉店。

1996年（平成8年）
関東で［麺屋武蔵］（青山）、［香門］（中野）、［青葉］（中野）、［くじら軒］（横浜）など、その後業界をリードしていく店がこの前後に相次いで開業。

1997年（平成9年）
［来来亭野洲本店］が滋賀・野洲に開業。

1998年（平成10年）
元旦に放送されたテレビ東京『TVチャンピオン』の「日本一うまいラーメン決定戦」で和歌山［井出商店］が優勝し、和歌山ラーメンがブームに。
［無鉄砲］が奈良・京終にて開業。
［和dining清乃］が和歌山市にて創業。その後現在地に移転。和食店から始まり〆のラーメンを出していたのが評判になり、2015年5月にラーメン専門店としてリニューアル。

2000年（平成12年）
［金久右衛門 本店］が大阪・深江橋で開業。2007年夏、イカワタやエビなどで深みを増量した「大阪ブラック」が誕生。
［博多とんこつ天神旗］が大阪・上新庄にて開業。
［頑者］が埼玉・川越にて開業。極太麺、魚粉、濃厚魚介という新しいつけ麺の流れを作る。

2001年（平成13年）
［龍旗信］が堺・石津川にて開業。「堺塩ラーメン」の幕開け。
［洛二神］が、大阪・天神橋筋5丁目に開業。関西での魚系和風スープの先駆け。
［西宮大勝軒］が兵庫・西宮にて開業。関西でのつけ麺普及のきっかけになる。2度の移転を経て現在、尼崎［和楽大勝軒］となっている。
［カドヤ食堂］が大阪・今福鶴見で中華そば専門店として開業（大衆食堂としての創業は1957年）。2010年6月に西長堀に移転。

2002年（平成14年）
関西初のラーメンテーマパーク［泉ヶ丘ラーメン劇場］が堺・泉ヶ丘にて開業。ここから数年間、関西ではラーメンテーマパークのブームとなる。

2003年（平成15年）
［麺哲］が大阪・豊中にて開業。庄司店主は「自家製麺」「真空ミキサー」「ラーメンの主役は麺」と、2000年代の大阪のラーメン界に大きな影響を与えた。
［山頭火］が香港に海外1号店を出店。以降、海外展開を積極的に進める。
5月7日を「コナモンの日」と制定（日本コナモン協会）。

2005年（平成17年）
［六厘舎］が東京・大崎にて開業。濃厚スープに魚粉のつけ汁と極太麺の組み合わせ。このフォーマットは2000年代のつけ麺ブームの中で広まり、つけ麺のスタンダードスタイルとなる。

2006年（平成18年）
［和歌山ラーメン］が地域団体商標制度の地域ブランドとして認定される。

2007年（平成19年）
［東池袋大勝軒本店］閉店。
大阪・駒川の［中国料理 彩々］（2005年9月創業）がリニューアルしラーメン専門店［麺屋 彩々］となる。後に昭和町に移転。
インスタントラーメン専門店［やかん亭］が大阪・浪速区で創業。

2011年（平成23年）
東洋水産が「マルちゃん正麺」を発売。より生麺に近い食感を追求した麺が評価され大ヒットとなる。
［和海］が尼崎・武庫川町にて開業。

2015年（平成27年）
東京・巣鴨の［Japanese Soba Noodles 蔦］（2012年1月開業）が『ミシュランガイド東京2016』にてラーメン店として世界で初めて1つ星を獲得。

2018年（平成30年）
関西に唯一残るラーメンテーマパーク［京都拉麺小路（きょうとらーめんこうじ）］の来場者が累計1500万人を突破。

2019年（平成31年）
2018年4月12日「ボストンで伝説を作る」として千日間限定オープンしたTsurumen Davisが、2月24日情熱大陸で紹介される。一杯22ドルに長蛇の行列。
つけ麺ブームを牽引してきた「丸長のれん会」が創立60周年を迎える。
北京国際美食発展大会でラーメンのサイドメニューについて会長熊谷が報告。日式ラーメンコンテスト同時開催。

2020年（令和2年）
地鶏「天草大王」を使う奈良［天草ちゃんぽん千蘭］の人気とともに鶏白湯に天草大王を使う店舗が増え、天草大王ラーメン専門店も登場予定。

姫路えきそば―黄ぃそば（中華麺）が和風だしと合体

1949年10月、姫路駅にて「まねき食品」が「えきそば」の立売りを始めます。戦後物資のない時代、和風だしと「黄ぃそば」（中華麺）に、天ぷらがトッピングされ「天中華」として全国に広まりました。日持ち良く安価な上に腹持ちもいい、バランスのいい美味しさで、関西では学食メニューの主役に。ラーメンや焼そばに使用する中華麺を「黄ぃそば」と呼び、和風だしに合わせたこのメニューに「和風ラーメン」、「いたちそば」「パンダそば」と名付けた店もあり、京都では「キーシマ」（「シマ」はそばを意味する符牒）とも。麺類店や食堂にはもちろん、東北にも「天中華」の人気店が残っています。

2013年に協会が企画した天中華キャンペーン

盛岡のえび天中華

えきそばはカップ麺にも

高井田系ラーメンの展開と進化

大阪のご当地ラーメンといえば、「高井田系」の中華そばが挙がります。その代表的な店「光洋軒」「住吉」が大阪市営バスの「高井田」停留所の近くにあることから「高井田系」と呼ばれるようになりました。うどんのような極太麺と濃い醤油のシンプルな中華そばは、高成長時代の町工場に勤める人達にもてはやされます。腹持ちが良い上に安く、夜勤明けや出勤前に食べられるように朝早くから営業していました。持ち帰りが流行って、年越しソバとしても爆発的な人気となりました。高井田系の中華そばは「光洋軒」から継がれ、「住吉」、「麺屋7.5Hz」などからさらに広まりました。平成になると、高井田系ラーメンの特徴的な麺の製造を担っていた製麺所「丸竹せいむす」の廃業もあり、「金久右衛門」や「源さん」などの新しい模索も始まりました。今では「麺屋 丈六」が毎月第1日曜日の朝に「おはようラーメン」を提供し、旅行者も行列に並んでいます。同じく「豊中麺哲」で修業の東京の「厳哲」でも「高井田風中華そば」が話題です。終戦直後の誕生から平成に入るまで、「大阪は『ラーメン不毛の地』」とまで言われ、大阪の中でも非常に小さな範囲での広がりにすぎなかった高井田系の中華そばが、平成という時代の中で再発見され、大きく発展しているのです。

麺屋丈六の中華そば（東大阪高井田風）

麺屋 7.5Hz の中華そば

2000年前後に大阪ラーメン界を牽引する新店が続々と誕生

1990年代まで「ラーメン不毛の地」と言われた大阪ですが、2000（平成12）年前後に「無鉄砲」、「金久右衛門」、「天神旗」、「龍旗信」、「洛二神」、「カドヤ食堂」、「きんせい」、「麺乃家」、「麺哲」など、スープから製麺まで、これまでの常識にとらわれない、その店独自の突き抜けたスタイルで開店当初から話題となりました。これらの店で修業した弟子らによる店も開業がふえ、同時路線の百花繚乱時代に入った様相で、ラーメン人気に拍車をかけています。

龍旗信の塩そば

※ご紹介しているのはごく一部ですので、出典や画像もふくめ、詳細につきましては、日本コナモン協会にお問合せください。　office@konamon.com