

# 雲のうえ

# 10



北九州市

二〇〇九年  
 八倉仙南西軒のまがみ  
 伊三美



季節はちゃんと巡る。祇園以来4カ月ぶりに訪れた街は、あの夏の熱気と喧騒をすっぱりと脱ぎ捨て、冬の帳の下で息をひそめにかかっている。

黒崎ひまわり通り、まもなく師走。突き当たりのアーケード街に向かって右手、煙草屋の手前に、父の店がある。目を引く黄色い外壁。古新聞が張られた出窓のガラス越しに中を覗くと、おそらく在りし日のままであろうカウンタート椅子が見えた。

そこ、もうやつとらんよ。

向かいのパチンコ屋から出てきた老人に声をかけられた。いい店やつたけど。安くて、うまくて。ええ、そう聞きました。すぐく人気があったって。赤い看板の下でビニールの日除けが、はたはたと北風に揺れていた。

1週間後、東京。電飾とクリスマスソングが溢れる公園通りは、華やかな



街のうた7

## 父の息子

文＝大谷道子 絵＝題字＝牧野伊三夫

もとは、久留米から来た料理人に頼まれて開いた店。流行らなさにしびれを切りし、父は自ら厨房に立った。

豚骨でも臭みのないラーメン。知識も経験もないのに、父は独自に味を見出し、鍛えた。絵に描いたような頑固一徹。息子が生まれたとき、店はすでに繁盛店になっていた。

だから、息子は理解できなかった。みっともないから家の商売のことは外で話すな。なぜ父はそんなことを言うのか。早朝から夜遅くまで厨房に立ち続ける背中。疲れきって眠りこける日曜の朝の姿。自分もつともうまいと思うものを、その仕事を、なぜ自慢してはならないのか。釈然としないまま東京へ進学し、勤め人になった。

月日が流れ、父が引退を告げたとき、息子は迷わず実家に戻った。どこにもない父のラーメン。食べられなくなったら困る。俺が困る。ラーメン屋になるけどついてきてくれるか。額いた女性性は、妻になった。

7年間、父とともに厨房に立った。自家製麺を始め、評判が評判を呼んでタウン誌の人気投票ではじめて1位を

獲得したとき、頑だった父の顔がやつとほころんだ。

時代とともに、街も変化していった。人口の減少、経済の衰退。ここに埋もれていても仕方ない。背中を押しした父の言葉。だがそれ以上に、息子には決心があった。次は日本で1番になる。息子は出店先に、小倉でも博多でもない、首都・東京を選んだ。

スープを掬い、口に運ぶ。すっきりとした香味。白飯のおにぎりに合う。とても合う。麺は、かの地で食べた多くのラーメンよりも少し硬めの印象。するすると喉を滑っていく。

札幌。喜多方。和歌山。熊本。この店へたどり着くまでにも、さまざまなか「ご当地」の看板が通りに瞬いていた。垺塙の中で、2年。高名な食の評論家から「東京で1番のラーメン」というお墨付きをもらったとき、息子は父を東京に呼んだ。うれしい。父はただそう言った。それだけで充分だった。

あの輝かしい日の直後、不慮の事故に遭った父は、後遺症で自分が働いていた時代の記憶をほとんど失ってし

夕刻を迎えようとしている。駅から坂を登っていった先、息子の店のやはり赤い看板が、明るく灯っていた。

ラーメン『唐そば』。かつて「黒崎に唐そばあり」と称えられた父の店の暖簾を、遠く離れたこの街で、今は息子が守っている。木目の壁。天井にゆったりと回るファン。レゲエ・ポップ。駅近くの1号店に続いて、3年前にオープンした2号店は、背広姿から学校帰りの学生服の集団まで、幅広い年代の客で賑わっていた。

ラーメン。大盛ラーメン。おにぎり。東京で始めたつけ麺以外は、父の店とほぼ同じメニュー。白濁したスープに細麺。青葱と焼豚、茹でもやしにせん切りの木耳。特徴がないのがうちの特徴、と息子は言う。豚骨とか、九州ラーメンとか、そういう括りに入らない味。食べた誰もが「うまい」としか言わない味。そんな味を父は作った。そして息子が後を継いだ。息子は46歳。店は、まもなく創業50周年を迎える。

あんこ屋を営んでいた父が店を開いたのは、昭和34年のことだった。もと

まった。が、今でも電話をすれば必ず売り上げを尋ね、その額じゃあな、と息子を牽制する。身体に染みついた労働が、父を、今も父たらしめている。まったく2代目なんかやるもんじやない。息子は苦笑する。東京での10周年を目前に、スープの材料にはじめて鯉節を加えた。父の味に、息子は日々、たゆまず磨きをかけている。

出張でやってきたビジネスマン。故郷の味を懐かしむ学生。縁ある人びとが足繁く通ってくる。親父さんの味にはまだまだ、と言っていた客が、いつしか自分を父と同じく大将と呼ぶようになったこと。帰り際、頑張っとうのとかけられる声。黒崎。東京。父と、その息子が選んだ仕事。かの街が、息子にとっては大きな父そのものだ。湯気の向こうに、同じ誇りが浮かぶ。

満席になった店を後にする。この冬、かの街では20年ぶりの早い初雪が降った。東京は、どうだろうか。

唐そば 公園通り店  
東京都渋谷区宇田川町14-14 KビルB1F  
☎ 03-3461-9591 11:00～23:00 無休  
\*渋谷二丁目店(渋谷区渋谷2-22-6 幸和ビル1F)もあり



街に生きる者にとって、  
なじみの味。  
街を去った者が、  
あるときふと、恋しくなる味。  
誰もが心に刻む、  
わが街のあの味。  
晴れても曇っても、  
機嫌が良くて悪くても。  
時間は流れ、  
たとえ街の様子が変わっても  
足を運べばそこに、  
暖簾があった。  
いつも、いつでもいらっしやい。  
真摯な腕は今日も  
訪ねてくる客のために、  
動き続けている。

写真 久家靖秀  
文 大谷道子、つるやもこ

特集

## 銘店巡礼。

棒が1本、さにあらず、菓子が1本、まずありき。全長50cmの長い長いアップルパイ。品で店を知る。店を知り、街を知る。訪問者は、そうして街へ足を踏み入れる。香りに誘われ、いざ巡礼の旅へ。

洋菓子の

カワグチ

パティスリー

カワグチ

ロングロングアップルパイ。

店内の一番奥のショーケースに、目指すものは長々と横たえられていた。遠く離れた東京で偶然めくった雑誌の1ページに載っていたアップルパイ。見つけた。辿り着いた。

初冬の昼下がり、黒崎のショッピングアーケード。東京オリンピック開催と同じ年に開店した『洋菓子のカワグチ』は、前年、5市合併により誕生した北九州市とほぼ年齢を同じくし、長くこの街で愛されてきた店である。

日本中のどの街の一角にもあってほしい、小さく瀟洒な洋菓子店。控えめな佇まいだが、夏の喧嘩山笠を目の当たりにした身には、この静けさが逆に新鮮に映る。店頭壁面の「KONDI



「大きいほうがうれしいと思って」アップルパイは1本2,800円。ハーフ(1,450円・進物箱入り)、1カット売りもあり。「ドイツ、フランス、どこに行っても勉強です」と恭隆さん。妻・裕子さんと黒崎本店前で。

TORIKAWAGUCHIのサインが、ドイツ菓子店であることをさりげなく知らせる。



50センチというパイの長さは、開店当初から変わらない。手前のショーケースに目を移すと、デンマーク産のクリームチーズを使ったチーズケーキ、ドイツ流にマジパンを土台に練り込んだフルーツタルトなどが並ぶ。こんがり焼きたまげた表面。しっとりとしたスポンジ。みずみずしいフルーツ。重みのあるチョコレイト。どれも、古風で簡素ながら存在感がある。

「だんだんわかかってきたことなんですけどね」朝の仕事を終えて現れた店主・川口恭隆さんが話した。

「修業時代、菓子作りは空気だ、と当時の師匠から言われたことがあるんです。聞いたときはピンと来なかったんですが、今頃になって、ああ、こういうことなんかなと」

パイを折る。クリームを泡立てる。生地を練って焼き、アイシングをかける。菓子作りに空気が関わらない工程はひとつもない。年齢を感じさせないなめらかな指は、柔らかく優しいものを扱ってきた証拠。この指で、時代の空気を菓子に送り込んできた。

八幡東区春の町の和菓子店に生ま



父のクラシック、息子のモダン。小さなケーキに漂うエレガンスもまた、この街の歴史の一部。ちなみに息子に父の店で好きな菓子を尋ねると「焼き菓子。素材の味がストレートに出ますから」との答えだった。

れ、長じてこの場所に店を構えた。今でこそ珍しくないパティシエの海外修業だが、昭和10年生まれはその第1世代といえるだろう。当時、日本の西洋料理の主流はフランス料理。川口さんの入り口もフランス菓子だった。しかし、渡欧して3年半滞在したドイツで味わった菓子の素朴な味に魅了された。「とにかく、それまで見ておったものとぜんぜん違うわけですね。珍しいし、派手さはないけど実においしい。マジパンなんかは、いかにもその国の味という感じがして」

菓子作りの技術とともに、大事なことを教わった。華やかな装飾に走らず、味をきちんと作ること。日々、適正な数を作って適正な価格で売り、決して儲けすぎてはならないこと。菓子屋の本分を、川口さんは心に刻んだ。「親父は『お前の菓子は葬式菓子だ』なんて言うし、当時としては甘味が少なかったもんで、店を出した当初は『材料を間違おうとやせんか』とお客さんから言われたこともあります」それでも『カワグチ』のサインは輝き続けた。嘘がないこと。実があるこ

と。この店の菓子が街の空気を確かに捉え、はらんでいるからなのだろう。時を経て街が変化するように、店もまたそのありようを変えていく。川口



さんのふたりの息子たちは、長じてともに菓子職人となった。次男・啓治さんが6年前、同区内則松のりまつに開いたのは『パティスリーカワグチ』。その名のとおり、フランス菓子店である。

ショーケースにはやはり、アップルパイがあった。奥の工房に、父と同じ生地を折る息子の姿が見える。小麦粉と水を練って寝かせ、バターを織り込んで伸ばして畳み、また寝かせる。3つ折り、4つ折りを2回ずつ

繰り返してできる、計144層のパイ。父譲りの繊細な指遣いは、東京、フランスでの修業時代でさらに磨かれた。1日におよそ30本のパイを焼く。黒崎と同じレシピだが、使用するオーブンによって焼き上がり微妙に異なるという。幼い頃から店の手伝いをするうちに覚えた味。店を開く際、啓治さんのほうから「うちでも作らせてほしい」と願いだした。

「ドイツ菓子とフランス菓子の技術的な違いは別として、地元で長く商売をやってきたことの重さは、自分が店を持って初めて実感しました」と啓治さん。親の代の信用。パイはその証であり、それを受け継ぐ決意でもある。名物。名店。人はみな、好きなように呼ぶ。けれど本当の名は、外からはつけられない。自分で銘打ってこそその名、その重みと確かさ。洗練。ふと、そんな言葉が浮かぶ。

つややかなジャムとフォンダン（糖液）の表面。ナイフを入れると、パイはさくりと音を立て、金色の林檎りんごのフィリングがこぼれる。店と街を巡る長旅は、甘い香りの中で始まった。

街の小さなレストラン

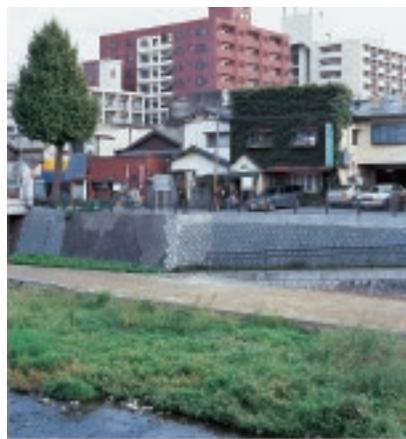
9.9.9.

大樹の下の小さな店。

商うものの種類、規模の大小に関わらず、およそ店を構えるということは、その街の風景の一部になるということだ。一日一日、一年また一年と仕事を続け、店は街になじんでいく。ひとり、またひとりと客が足を運び、店は名を成し、街に「名店」と呼ばれる場所が生まれる。

小倉の中心部から少し離れた住宅街・到津。8世紀の古戦場跡である板櫃川いとうがわが流れる脇、到津八幡の入り口にある2本の大銀杏だいぎんぎょうの木を目指していけば、その店には必ず辿り着ける。休日には長い行列ができていくことが多いから、なおさらよくわかるはずだ。

『9.9.9.』。添えられたキャッチフレーズどおりの、小さな洋食店。どこかで昼を食べよう、と声をかけたとき、この店の名を挙げた人に、これま



で何人出会っただろう。「サンキュー」という読み方も、その中の誰かから教わった。木と川沿いの緑、外壁の青蔦あおつた

が、一枚の絵のように視界に収まる。

ウィークデー、ランチタイムも終わりかけの時刻にも関わらず、店内は満席だった。ホール係の笑顔に招かれ、カウンターに座ると、磨き込んだオーブンキッチンからも明るい声がかかる。ハンバーグ定食、ご飯少なめで。常連らしい客から、慣れた注文が入る。それは制服のホール係から、キッチン入り口にいる花柄のエプロンと三角巾の女性に伝えられ、復唱される。よく通る声。すかさず、キッチンのクック

コートの面々が反応し、皿と料理が用意される。繁盛店ならではの、心得たよどみない動きだ。

厨房とホールを声でつなぐのは、初代主人の妻である渡辺恵子わたなべけいこさん。42年前、直方のちがたからやってきて夫とともに開いたのは、この店の並びの数軒隣、目印の大銀杏のまん前にある、カウンター5席のみの店だった。

「主人が東京で修業してた店の名前をもらったの。覚えやすいし、意味がいいでしょ。『ありがとう』って」

キャッチフレーズも、開店時に夫がつけた。小さくても隅々まで目の行き届いた店にしたいという夫妻の願いが込められている。

ベージュやグリーンなど穏やかな色を基調に改装したのは11年前。家族連れやカップルのほか、年配の男性から女性まで、ひとりで訪れる客も多い。確かに、気軽に立ち寄れる温かなムードに満ちている。

カツハヤシライス、大盛りで。またひとつ注文が入った。コンロにかかったソースの鍋に手を伸ばすのは、引退した父に代わってシェフを務める長



先代からの不動の人気、カツハヤシライス(1,300円)は基本のデミグラスソースにフルーツチャツネを加え、コクと酸味を効かせている。ラードと白絞(しらしめ)油のブレンドによるフライの軽さにも定評あり。



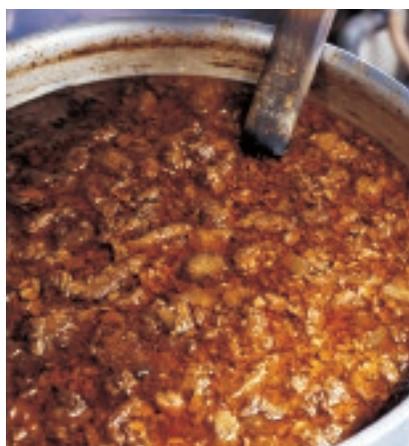
母（後列左端）、長男（右端）、次男（左端）をはじめ、大家族のようなスタッフ。ところで、9が3つという小倉出身の漫画家・松本零士氏の商品をつい思い浮かべてしまうが、直接の関連はないらしい。

男・耕治さん。多忙な両親はかつてカウンターに籠を置き、その中にふたりの息子を寝かせていた。「お客さんにあやしてもらって育ちました」と笑う。大阪の調理学校から福岡のホテルに入り、11年前、実家へ戻ってきた。初代に替わり、街で一、二を争う人気店の厨房を預かるプレッシャーは、いかにほどのものか。

「そりゃあ厳しいですよ、お客さんは。少しでも味が変わると文句を言われる。料理は生き物だから、本来、日によって季節によって味は変わるものでも、うちは一年中、いつ来ても同じ味にしたいと思っています」

注文が落ち着いた頃を見計らい、バックヤードを覗かせてもらった。オープンキッチンと同じく、ぴかぴかに磨かれた調理スペース。スライサーも、フードカッターも、フライのパン粉を作る機械も、年代ものだがよく手入れされ、銀色に輝いている。コンロには大きな鍋がふたつ。時間差で煮込まれた、洋食店の味の要・デミグラスソースだ。肉、野菜を2週間かけてとろとろに煮込む。ソースをはじめ、ド

レッシング類もすべて自家製。仕込みは毎朝、5時半に始まる。



見て習うから「見習い」。努力は陰でするものだ。頑固な父は、そう言うて譲らなかつた。毎日、同じ味を作り

出すための水面下の苦勞を、客は知らない。けれど、それでかまわない。

代替わりしても、客が求めるのは、今も昔も『9・9・9』の味。「まだまだやね。でも、頑張つとると思うよ」と母。「変わらんねと言われるのが、プロとして素直にうれい」と耕治さん。なるほど、期待に応えるというのは、そういうことだ。

冒頭にも記したが、都心から車で15分という場所は、この街で商売をするうえでは決して恵まれた立地とはいえない。が、緑が溢れ、一年を通して川風がよく通るこの場所を「住めば都よ」と恵子さんは言う。

評判を聞きつけ、全国から客が訪れる。都心への出店や2号店、3号店を求める声は後を絶たないが、あくまで初志貫徹でいきたい、と母と息子は口を揃える。

「何事も人任せにできない。頑固者の家系なんです」

一日一日、一年一年、その繰り返し。過ぎてゆく日々を、大切に積み重ねること。そうすることでしか歴史は作られない。風景もまた、然りだ。



具がみっちりギュウギュウ。一番の人気メニューは、オリジナルチキン 430 円。パンはお好みてトーストしてくれる。

具は、16種類の中から2種を選んでサンド。料金は高いほうの具の値段。パンは、市民ならば名前を知らない者はいないであろう、パン屋の老舗『シロヤ』（P33）製。焼き立てでサンドしたいから毎日、何度も小倉店まで買いに走る。元日以外毎日営業。パンダナの店員さんの笑顔もうれしい。ひとりでも、デートでも、部活帰りでも、夜食のためのお持ち帰りでも。そういえば、と急に食べたくなるサンドイッチは、きつと、みんなの味方”のような存在だ。OCMはゼロセンチメートルの意味。ゼロは、始まりの数字。30周年を迎えたが、気持ちはいつもスタートのままで。

サンドイッチファクトリー  
OCM  
初心忘るべからず。

船場町

「あーら、元気だった？」女将・馬場初枝さんと従姉の村田よし子さんが迎える門司の駅向こう・柳町商店街の小さな店。カウンターは、夕刻を過ぎるとあつという間に常連たちで満席になる。おずおずと肩を並べると、「初代」は食べた？」とこれまた気さくなお隣さんから声をかけられる。昭和24年創業時からの看板メニュー「初代串かつ」は、牛肉と玉ねぎに細挽きパン粉をつけて大豆油で揚げた一品。このご時勢、財布にも優しい150円。店の歴史も時季のお勧めも、カウンターの面々が教えてくれた。さざめく笑い声が絶えぬまま、門司の夜は更けゆく。



串かつ 一か  
並べば、ファミリー。

開店当時は10円だった初代串かつに、いわし180円、季節のいいだこ320円。テーブル上のキャベツは食べ放題。

門司



卵、ねぎ、焼豚の香ばしさに、玉ねぎのほのかな甘み。単品1,050円、醤油ラーメンとのセット(1,380円)も人気。

その男、初代・平野耕治。東京・浅草に生まれ育ち、縁あって豊前・小倉へやってきたのは戦後間もない頃。「ラーメン屋くらいやれるだろ」兄の勧めに従い、見よう見まねで料理を覚え、昭和30年、開いた店の看板は、もちろん醤油ラーメン。豚骨の牙城において、客に金を投げつけられても守り抜いた味は、今や東京からも客を呼ぶ。「お出ししているのは中国料理ではなく、オリジナルの『耕治料理』」

中国料理 耕治  
オリジナルは「角」が立つ。

なんです」と2代目。ラーメンとともに評判なのは、つやつやと米粒輝くやきめし。丸い盛りではレンジで食べにくい、と角のある型に詰めたのも、これまた耕治流。いなせだねえ。  
魚町



オレンジ色のエプロンをつけた、元気なお母さんたちが働く。  
天ぷらもさることながら、ご飯のおいしさも定評あり。

地下にある天ぷら屋だから、ちか天。「いや、うちじゃなくてお客さんが勝手に呼びよるんですけどね」、とは主人の言葉。しかし、愛されているからこそそのネーミングに、まんざらでもない様子。仕込みは毎朝7時半から。海老の殻むき、野菜の千切り、ささにシソを巻くのも全部ここでやる。献立はもちろん天ぷら定食のみ。基本は5品で550円、海老つき800円。なんと明快。ゆえに階段を下る足音が聞こえると、すぐにネタを油に投入するのだとか。座った瞬間、揚げ立てとふっくらご飯が目の前に置かれる。完全なる天ぷら定食、ここにあり。

### 天ぷら ふじしま



京町

いつの間にか、「ちか天」。

耳をかたむけ40年。

## B I G V E N B A R

鍛冶町

繁華街の通りをそれ、地下へともぐる。木の扉を開け、小さな船室のような店に入ると、鉛色のカウンターの向こうには、いつも変わらず、寡黙に、でも笑顔絶やさず、自己を主張しすぎず、ただひたすらにうまい酒を作ってきた、その人がいる。この道を選んで40年。ホテルのバーマンとして経験を積んで、自分の店を開いて18年。マスター、下追<sup>しもむ</sup>勉<sup>つと</sup>氏の信念は昔から変わらない。「バーテンダーたるもの、しゃべりすぎることなく、お客との間合いを大切に、聞き役に徹すること」。氏のお耳が、とてもふっくらとして大きい理由がわかりました。



店名のBIGVENはBIGBENにあらず。その理由を尋ねると、マスターは自らを指差して、ぼくの名前が「勉」だから、と。

とある秋晴れの日の午後。  
料亭『ひろせ』にて。

門司の街に生まれ育ったふたり、『ひろせ』の2代目女将である久野悦子さんと、元芸者として芸を磨き、現在は栄町のバー『燦』のママである西村美沙子さんをお招きし、門司の料亭指南をしていただくこととなった。その前に、門司の歴史を少し。

明治25年に石炭の特別輸出港となった門司港は、大正時代に入り、大陸貿易の拠点へと成長し、近代日本の貿易の要となっていく。今年開港120周年を迎えるこの港の、発展とともに生まれたのが花街の存在。昭和初期には、あらゆる企業の支店が門司に名を連ね、最盛期に芸者は250人、300人、料亭も数十軒が営業していた。

——今日は、料亭というところに初めて足を踏み入れてしまいました。失礼します。女将 久野悦子（以下H）どうぞ、いらっしやいませ。

——（上座に通される）足は崩していいのでしょうか。

マダム 西村美沙子（以下N）いいんですよ。あなたがゴシウキヤクなんですから。

——シウキヤク？ それは招く客ですか。N 正客です。ご招待をいただいた客。お

座敷に上がられたお客様は、ご自由にならりと。

H 先生、先におビールになさる？

——はあ。（ビールを注がれて）お酒を注がれたら、何か言ったほうがいいですか。

H よきにはからえ、苦しゅうない、何でもどうぞ。

——では今日は、どうぞよろしくお願います。いただきます。（カチカチ）

N 先生とあらためてこうして向かい合くと少し照れるわねえ。

港のみえる

料亭へ、

ようこそ。

——そうですね。マダムとはいつも、『燦』でお会いしていますからね。

N 実はわたしお酒が飲めないんですよ。

——では、お座敷の後はよく二日酔い？

N はい。悦ちゃん（久野さん）のお母さん（初代の女将）もわたしの母も芸者をやっていたんですけど、ふたりもよく二日酔いをしていたわねえ。でも、夕方になるとしゃんと出ていきました。

——お客様の前で辛いところは見せない、と。N 見せないのがプロです。（きつぱり）

H （テーブルの中央に置いてある、水をはった塗りの大きな碗を指して）この杯洗はご存じ？ おそらくこれを知らない方は大勢いるでしょうねえ。

——ぼくは最初、フィンガーボウルと思いました（笑）。

N （宴席で）杯を酌み交わすときに、この杯洗で杯を洗って相手に渡すの。先生、ために、わたしに少し注いでくださる？

——（緊張しながら、酒を注ぐ）

N こうやってお客様から注がれて。そうして先生が他所を向いている隙に、飲み残しをこうしてわからないうちに、と（杯洗へ流すしぐさ）。お座敷をかけもちしていたら、そうしないともたないでしょうか？

これには、そんな役割もあるんです。でも、仕事場では酔いませなければね。

——なるほど。プロですね。



床の間に飾られた、火野葦平氏の掛け軸は、食事の際に配されるナブキン代わりの布の絵柄にもなっている。季節の花をあしらうのも、女将の大切な仕事。おもてなしのために、自家製のぬか床で漬物も漬けている。

H 先生、まずは、飲みましょう。お仕事忘れちゃいませうか。

—— 苦しゅうない。  
(気をとりなおし)

—— お座敷を設ける場合には、普段芸者さんは何人くらい呼ぶものなんでしょう。

N たとえば、お客様が3人だったら芸者も3人かしら。芸者には、二味線を演奏する地方さん、踊りを踊る立方と、それぞれ役割があるんですよ。

H 料亭さんが見番を通して芸者を呼ぶときは、一覧の料金表があつて。「お線香」つて言葉、よく聞きますでしょ？ 各料亭さんは、見番からこれを渡されるんです。

\* 料亭組合に所属する料亭が見番を通して、芸者を呼ぶときの料金表がある。料金のことを指す「線香」という呼び方の意は、かつて線香が1本燃え尽きるまでの間でお座敷の時間を計っていたため、この名がついたと言われている。1本に対する基本料金が決まっていて、何本立つたかによって金額がわかった。

—— (表を見ながら)「約束線香」というのは、予約のことですか？

N そうよ。売れっこ芸者は、約

H そうねえ。それもあつたわ。こうしてほぐしてあげるのが、わたしたちの仕事ですから。

H 料亭は、働く男の人に、浮世を忘れさせるための場所。お帰りになるまではね。

—— 悦ちゃん(いつの間にか)のお母さんである、この料亭を始めた千代菊さんは、どんな方だったんですか。

N おばちゃんは、厳しいところと優しいところ、両方をきっちり持つてる人だったわね。一目置かれていたというか。

—— そういえば、『ひろせ』は戦時中の兵隊さんへの仕出しから始まった料亭だと聞きました。

H 母は芸者でしたからね。美沙子ちゃんのお母さんとお座敷に出ていた時期も変わらないし。戦時中に歌舞音曲禁止令が出されて、芸者衆が働けなくなった時期に、そ

東線香を立てなくちゃ、来てもらえない。ほかに、「今出し線香」、「もらい線香」なんていうのもあります。

—— だから、約束の場合はお線香の数も多いんですね。

H そう、予約は何でもお高いでしょう？ 美沙子ちゃんなんてね、売れっ子でしたからね！ 稼ぎ頭だったのよ。

—— そうかあ(くいつと、杯をあおる)。だいたい何回くらい通えば、おなじみさんになれるんですか？

N 初回、裏を返す、なじみ。こういう言葉があるんですけどね。3回目をやっとおなじみさんです。(思いついたように)だから、わたしと先生はもうおなじみさんね。



明るい陽射しが注ぐ白昼の宴。女将、久野悦子さん(右)とマダム、西村美沙子さん(左)はおさななじみであり、親友。進行役を挟み、テンポよく交わされる会話は、さすが百戦錬磨のプロの腕前。

H では、わたしと先生は今、裏を返しているところ。次はもう、おなじみさんね。

—— (たじたじ) そ、そうですね。では略式で。(杯を持ち上げる)

N (おもむろに立ち上がり、上座の隣へ座る) わたしたち芸者は、いつもお客様の隣に座るの。

H わたしも隣に参りましょうか。

—— はっ。(動揺) 今日はやけに眼鏡がすぐに曇ります。(手で自分をおおぐ)

N だんはん(旦那はん)。(背中を向けてよりかかる)

—— (ふたたび激しく動揺)

H 芸者さんは、最初は、お客様の膝と自分の膝を合わせて座る。親しくなったら、後ろを向くんです。しなだれかかるといふのかな。

N 先生とはもう、おなじみさんですよ。(笑)

H そうね。親しみを込めた呼び方もいろいろあつて。「だんはん」は、博多の芸者さんがよく使うかな。東京では「おにいさん」かしら。こちら風なら、たとえば先生のお名前ならば「マーさん」、「マーさま」かしら？

N 親しみというならば、わたしは悦ちゃんのお母さんのことを、おばちゃんと呼んでいました。悦ちゃんとは娘の頃から仲が良くて。母親同士が親友でしたから。

間際の門司の街はどうだったんですか。

N バナナ屋さんが門司港駅の近くに出ていて、群芳閣という3階建ての旅館があつたのを覚えてます。

\* 群芳閣は現在休業中だが、この料亭の建物の隣には、「バナナの叩き売り発祥の地」の碑がある。そのほか、戦前の花街の栄華を知る建物のひとつに、木造3階建ての料亭、三宜楼がある。百畳間と呼ばれる大広間を有する建築を残そうと、現在、市民の間で保存活動が行われている。

—— 賑やかだったんでしょうねえ。

H この間、あきがき(芸者の名前を連ねた名簿のようなもの)を見たら、昭和14年の頃は160人、昭和16年では140人の芸者がいたようねえ。戦前は、250人以上働いていたと聞きますから、ひと頃より減ってはいったでしょうけれど。

N 芸者のいっさいを仕切っていた双葉見番、今は錦町公民館ですけど、その斜め向かいにお風呂屋さんがあつて。その辺りは昔はもつと狭い道だったんですよ。そこに車が並んでいたわねえ。



塗りの盆に、藍の菊紋が美しい。料亭では器のしつらえを愛でることもお忘れなく。茶懐石のスタイルをとる料亭料理では、お吸い物が出されると、芸者たちの踊りが始まるという暗黙のルールがある。

——人力車ですか。

N おばちゃんとうちの母も通った芳翠園ほうすいえんという料亭の前の坂道をおじさんが人力車ごんりくで芸者を乗せて行き来していた。そのおじさん、登りの途中であんまり息切れするものだから、若手は、しょうがないから降りてあげて、歩いていましたよ(笑)。

H そういえば、うちのお客様でね、人力車に乗ったときの目線がすごくいいっておっしゃっていた方がいましたよ。ほら今、駅前駅前に観光があるでしょう？

——レトロ地域を走っているやつですね。もつと範囲を広げてくれたらいいですね。この辺りまで来ると、昔の門司港らしさがそのまま残っていますし。

H そうねえ。その方、人が車を引くりズムもいっておっしゃってたわ。料亭の送り迎えにも使えたらいいのになって。

——なるほど。

N (唐突に)でもね。若い人が引くよりも、ある程度経験を積んだ方の引く車のほうがいいわね。やっぱり、経験とテクニクよね。——…。あの、戦後しばらくして、西村さんはお座敷に上がるようになったんですよ。芸者時代の写真を一度拝見しましたが、本当におきれいでした。

N うちの母には、生意気芸者っていわれましたよ。理屈を言うから(笑)。とにかく母はまじめでねえ。

——あははは。(うれしそう)

H 素質がおありになるようね。

——いやいや、ちょっとぼくはその前に、いろいろな力を身につけないといけません。

H まあまあ。料亭というのは、社交の場であり癒しの場でもあるんですよ。もちろん、ビジネスの場でも、ね。お座敷は、おしゃべりも、お料理も、特別にすることより、お客様がくつろげる場を作ること一番大切に考えているというか……。

——それは、来てみて初めてわかりました。N 男の人に自信をつけて、胸を張って大きくなくてもらう。それが芸者の役目なの。——もう、ほんとに気持ちがいいですよ。ぼく、もう浮世には戻りたくない、かも。

N じゃあ、先生。ちよつとお座敷遊びをお教えしましょうか。金比羅船々こんびらぶねぶね、トラトラ、いざり勝五郎など、いろいろあるけれどご存じかしら？

——いやあ、それはどんな遊びですか？ぜひ知りたいなあ。

(しばしお座敷遊びで時を過ごす)

H そうだ、美沙子ちゃん！最後に炭坑節も踊りましょう。せつかく、いらしたんだから。

こうして、宴の時間は過ぎてゆく……。

門司の港に西陽が射す頃、そろそろ、おあとがよろしいようで。

H さつきもお話ししましたけれど、母と美沙子ちゃんのお母さんは、本当にいつも一緒だったんです。

N お座敷に上がったのも一緒、お客様も一緒、行く料亭も一緒、何でも一緒。

H 門司駅に、お客様を見送りに行って、日本髪のまま一緒に夜行に乗って、東京まで行ったこともあったみたい(笑)。そんな話を聞くたびに、(親の話ながら)おもしろいなあって。

——あの、突然なんですけど、質問です。だんなと恋人は違うんですか。

H だんなは生活を見てくれる人のこと。スポンサーなんですよ。おべべの面倒、家族の面倒、何でもすべて引き受けてくれる人が、だんなはん。

N 芸者は芸ができてこそ一流。芸があつて立派なんだながついてこそ、なのよ。たとえば、先生がわたしのだんなだったとしますでしよう？その先生がお客様を呼んでお座敷を設ける。すると、わたしは普段のように親しく先生のそばには寄らないんです。先生が大事だから、(先生が呼んだ)お客様を一番考えるんです。

H だから、そういうとき、ほつとかれたつてやきもち焼いちやいけないのよ。

——はあああ。(腕を組む) ぼくのために一生懸命接待してくれていると思わなくてはいけませんね。

H だって、ご存じかしら？ここで工場長をして、あるいは支店長をして、本社に帰って重役になるという、門司港は出世コースの通り道だったんです。

——なるほど、そこ(花街)に社会の縮図があつたわけか……。

H 先生、男性は様子(格好)がいいだけじゃダメなのよ。

N そうそう、〃からもて〃はダメよ。——からもて？

N わあわあ騒がれる割に、〃ほんちゃん〃がない(笑)。

——では、どんな男性がモテるのですか？N (しばらく考えて) 帰り際のいい方。

H 帰る頃になってグズグズする人はいけない。とにかくスカッと帰る！

N こっちが好意を持って、さつと引いて帰る方、そういう方はモテます。

——ぼくは、そこがまだ勉強不足だなあ。(西村さんへお酒を注いで) あつ、こんなに、なみなみと注いではいけないかったかな。

N そうね、だいたい7分目まで。

——さつきね、小りんちゃん(西村さんのお座敷名)が注いでくれたとき、少なめが、作法なんだなあって。

N 小りん、て先生。

H 先生、サマになつてきましたよ。

N 昔の名前で呼んでもらうと、現役に戻つたみたいだわ。

巨大な人間劇場は日々開幕する

# 松本清張 生誕100年

2009年 北九州市

SEICHO MATSUMOTO 100th Anniversary Year | 2009 Kitakyushu City

## 平成21年 松本清張生誕100年記念事業 主要ラインナップ

2009年1月～12月、清張の故郷 北九州市を中心に、さまざまなイベントを開催します。

### 特別企画展

生誕100年のオープニングを飾る特別企画展。

開催期間 / 1月11日(日)～8月31日(月)

テーマ / 「1909年生まれ作家たち—大岡昇平・中島敦・太宰治・樋谷雄高・松本清張—」

場所 / 松本清張記念館

### 全国巡回展

全国5箇所で「松本清張展—清張文学との新たな邂逅—」を開催。

世田谷文学館 (4月11日～6月7日)

郡山市民文化センター—展示室 (6月20日～7月20日) (予定)

姫路文学館 (7月31日～9月13日)

仙台文学館 (10月1日～11月23日)

高知県立文学館 (12月1日～1月17日)

### 記念講演会

人気作家3名による清張にちなんだトークショー。

出演 / 大沢在昌、京極夏彦、宮部みゆき

開催日程 / 8月4日(火) 場所 / 北九州芸術劇場大ホール

### 清張原作舞台上演

清張ゆかりの劇団前進座による清張作品の舞台劇。

演目 / 或る「小倉日記」伝 ※芥川賞受賞作品

開催日程 / 10月2日(金)～4日(日) (3日間)

場所 / 北九州芸術劇場中劇場

### 清張似顔絵コンテスト

ロゴの作者山藤章二氏が審査する清張の似顔絵コンテスト。

募集 / 3月末まで ※8月に表彰式予定

入賞 / 最優秀賞1名(10万円)他各賞あり

### 清張ウォーク

清張作品ゆかりの地(20コース)を歩くウォーキング大会開催。

清張ウォークパスポートを手に大会参加。

5大会完歩ごとに記念品をゲット。

※この他にも各種イベントを開催予定です。



お問い合わせ

松本清張生誕100年記念事業  
実行委員会事務局

〒803-8510 福岡県北九州市小倉北区大手町1番1号

TEL 093-582-3275

http://www.seicho-100.com



北九州市立  
松本清張記念館

〒803-0813 福岡県北九州市小倉北区内2番3号

開館時間: 午前9:30～午後6:00(入館は午後5:30まで)

休館日: 年末(12月29日～31日)

観覧料: 一般 500円(400円) 中・高生 300円(240円)

小学生 200円(160円) ( )は30人以上の団体

http://www.kid.ne.jp/seicho

ビジネス・観光の拠点に  
THE  
HOTEL  
北九州のホテル

旅の疲れを癒してくれる  
ひとクラス上の  
くつろぎの空間——。

華麗なる迎賓館・伝統ある老舗ホテル。

小倉の繁華街に位置し700坪にわたる日本庭園が広がる和の佇まいと新しいヨーロッパの薫り漂うホテル。ご宿泊・レストラン・宴会・婚礼など全てに上質感漂う感動の空間をお届けいたします。



Le CLUB  
HOTEL NEW TAGAWA

極上のホテルライフをお約束いたします

ホテルニュータガワ

〒802-0082 北九州市小倉北区古船場町3-46

TEL.093(521)7000

ご宿泊料金 / 13,000円～(各季節プランもご用意致しております。)

JR小倉駅直結都市モノレール「旦通駅」(100円)より徒歩1分

HP / www.hotel-newtagawa.co.jp

THE・HOTEL

ご宿泊、ウェディング、レストランは千草ホテル

JR八幡駅より徒歩10分、スペースワールドも近く観光に好立地。ホテル館内には現代美術が展示され、懐石料理、フレンチレストランなど旬の素材を使った食事処が多彩に揃う。華やかさの中に大人の上質さが感じられる新会場ルミネスタは毎週開催のプライダルフアアで。



千草ホテル  
Chigusa Hotel

〒805-0061 北九州市八幡東区西本町1-1-1

TEL.093(671)1131 0120-228-133

宿泊や会議・会合などのビジネスシーン、プライダルフアアに。

ご宿泊料金 / お一人様 9,817円～(シングル・1泊朝食付)

HP / http://www.chigusa.co.jp

09年3月 北九州 ↔ ソウル

仁川国際空港



いよいよ定期便就航へ

北九州空港  
KITAKYUSHU AIRPORT

http://www.kitakyu-air.jp

北九州空港

検索



レストラン  
タカヤマ

掌の厚さと体温と。

職人の腕をはかるにはまずその手を見よ、と誰か言ったか。もし誰も言っていないのなら、今ここで言う。手を見よ。その人が作り出すものの価値は、そこに必ずや表れている。

古くからの繁華街、オールド小倉の雰囲気を今に残す京町商店街。そこにある洋食店『レストランタカヤマ』の主・高山廣志さんの手は、まさにシェフの手だ。グローブのような大きさ。厚さ。しなやかさ。この手でこねられるハンバーグが、焼かれるステーキが、おいしくないわけがない。

「もともと大きかったですね。体温も人より高い。洋食をやつとるとそういうふうになっていくんですよ。商売を一生懸命やっておれば、自然とそういう手になっていく」  
昔はこんなにお腹も出ていなかった

しね、と傍らで梨枝子さんが笑う。店を手伝いに来ていて職場結婚。以来37年、ともに店を守ってきた妻。バター



をたっぷり吸うとるから仕方がない、と夫。確かに、堂々たる恰幅。仕事の人をつくるには、まさしくこういうことをいうのだろう。

昼夜通しの営業だが、ランチタイムを過ぎてからの厨房はおもに仕込みの時間。洋食店の仕事は、細やかな準備の積み重ねである。ソースから付け合わせまで出番の多い玉ねぎは、米粒大からパール大、あられ状までさまざま

に切り分け、それぞれ丁寧にソテーして冷まし、ストックする。  
ソースの調整、肉の下処理、野菜の準備。豪快な手は、ときに極めて繊細に動く。ソースをきちんと手で漉しているか。肉をしつかり焼いているか。料理人の手を見れば、やはりその料理人が普段どんな仕事をしているか一目瞭然なのだという。

ももとは廣志さんの実家の寿司屋だった店内、1階は細長いカウンターののみ。おそらく3坪あるかないかの細長い対面型の厨房で、夫妻と、2年前東京のレストラン修業から帰ってきた息子・大輔さんとの3人が入れ替わり立ち替わりしながら働く。

厨房はカウンターより少し下がった位置にあるため、客はつつい中の作業に引き込まれる。

「皆、自分の注文したものを見ながら食べたいでしょから。こっちは真っ赤な顔をしてやつとるところを見られんならんけど」と廣志さん。以前、ランチタイムに訪れたときも、3人は狭い場所でもぶつかることなく絶妙に身をかまし合いながら、一皿一皿を仕



注文を受けてから練るハンバーグ。付け合わせもその都度火を通し、新鮮さが身上のサラダの野菜は目の前でちぎり、スライスする。かつてどこでも当たり前だった作業がそうでなくなったのは、いつからなのだろう。



デミグラスソースの持ち味は苦味と酸味なのだとあらためて知る。肉料理らしい噛み応えを持った男性的な一皿。ランチタイムはスープ、サラダ、ライスつきで1,500円。素材が揃えばメニュー外の料理も相談にて。

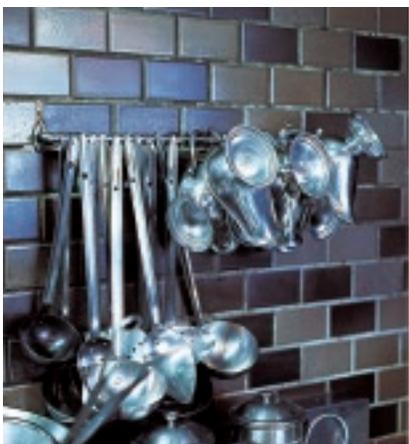
上げていた。とくに分担を決めているわけではないというから、やはり血のつながった間ならではの呼吸だ。

「ひとつの領域だけでなく、より広い視野で仕事をしたかった」家業を継がず、15歳でフランス料理の世界に入った。博多、東京。師匠につき従っての修業の日々を「自分らが、手作りの料理の最後の世代かもしれない」と振り返る。昭和46年の開店以来継ぎ足しながら使っているデミグラスソースをはじめ、天竺の布で漉して粉気を取るベシヤメル（ホワイト）ソース、フランス料理の基本ソース・エスパニョールも、そうして体得した。

今はメニューには載せていないという一皿を注文した。トリュビュール。トマト味のバターライスの上に、パプリカと海老の殻で風味をつけほんのりオレンジ色に色づいたベシヤメルソースをかけて焼くライスグラタン。海老をソテーし、ソースをからめる。その間に、オーブンと皿が温められる。

平成に入り、現在の洋食店のスタイルになる前はよく作った。小倉だけでなく、昼夜、市内外から訪れる客。ス

テーキに加え、蛙かえるなど珍しい食材も準備し、コンソメも仕込んだ。高価なワ



インもよく売れた。「懐具合に合わせ、おいしいものを食べてもらいたい」時勢が変わってもそのために最善

を尽くす、料理人の矜持きやうじは揺るがない。「手、かけすぎなんですよ」息子は苦笑まじりに言う。幼い頃から店の掃除を手伝い、洗うこと、切ること、基礎を父から教わった。「他人の飯を食べることも大事な経験」と送り出された外の厨房で初めて知った、父の料理の原価の高さ。自営の重みと、それでも曲げない、曲がらない信念。

「私はそんなにまで、と思うけれど、主人はぜったいに休まない。店は趣味でしとるようなもんやね」と妻。そんな声を聞いてか聞かずか、大きな背中を丸め、シエフは仕上げに専心する。焼き上がった皿から立ちのぼる湯気が、ガラス越しのクリアな冬の陽に照らされる。その向こう、人通りもまばらな通りを眺め、廣志さんがつぶやく。

「自分が中学校の頃には、この界限はレストラン、キャバレーやクラブも多くて繁盛しとったもんやけど、すっかり他所よそに取られてしまったからね。これから、呼び戻さんと」

掌てのひらの厚さは、心の篤さ。グラタンは熱く、香ばしく、それでいて舌の上で雪のように軽く、まろやかに溶けた。



小倉

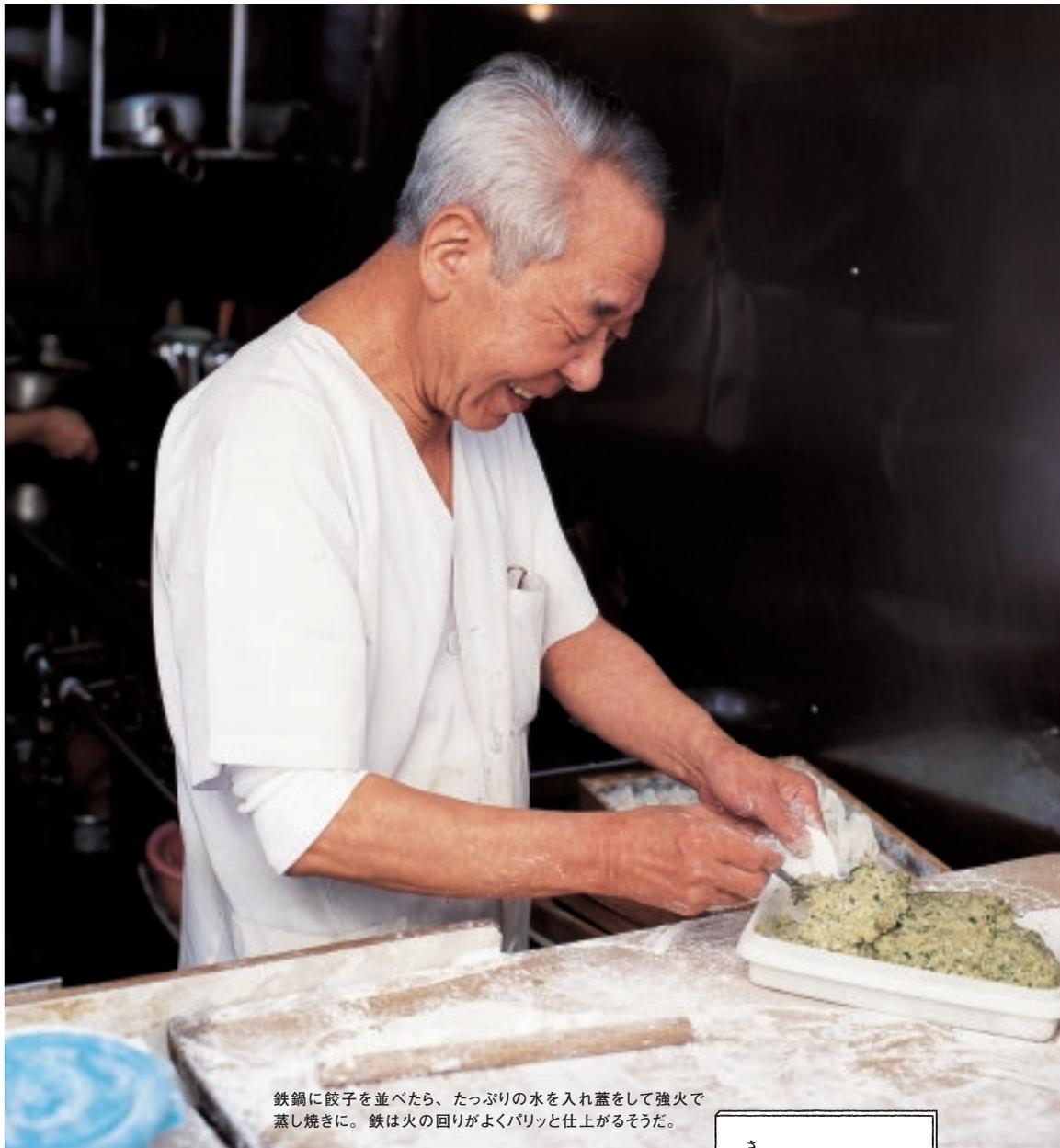
### 小倉駅ホームの うどん

旅立ちは峠の名物とともに。

小倉駅7、8番線、通称「ホームのうどん」。甘辛く炊いたかしわ（鶏肉）がたっぷり乗った、かしわうどんを求め、老若男女、電車に乗る人も乗らない人もやってくる。だから時折、スタンドはパンク状態に。せつせとうどんを茹でるおばちゃんをぐるっと3周、客の輪が囲むこともある。博多、下関間を通る鹿児島本線を筆頭に、大分方面へ向かう特急ソニック、名古屋・東京方面へ向かう寝台特急「はやぶさ」など、主要電車が立ち寄るこのホームは、さながら峠の茶屋だ。人が出会い、別れる旅の分岐点。その傍らにはいつも、あたたかい湯気が立ちのぼっている。



閉店は22時。「21時50分小倉着のソニックやけ、店開けといて!」そんなわがままな予約も入る。でも1杯350円也。



鉄鍋に餃子を並べたら、たっぷりの水を入れ蓋をして強火で蒸し焼きに。鉄は火の回りがよくパリッと仕上がるそうだ。

### ぎょうぎ 鉄なべ

ささやかな口福。

小さすぎず、大きすぎず、箸でつまんでひと口でパクリ。皮は薄くてパリパリしていて、具は、野菜の甘みが効いて溶けるよう。1人前10個で400円。あつという間にお腹に入る。小ぶりの鉄鍋で餃子を焼くことを最初に思いついたのは、姉だった。その姉が折尾で開いた店を手伝いながら餃子作りを覚えた。主人が若松大正市場の近くに店を開いて36年。餃子作りはふたりで同時進行。生地を、丸く薄く伸ばす係と、ニンニクとニラとキャベツをたっぷり使った具を包む係と。体全体を使ってテンポよく、流れるように。ささやかな口福はこうして生まれている。



若松



かぶりつくと練乳がじゅわっ。サニーパンは黒崎店にて製造。  
ほかにも、オムレット、サーフィンなど名物パンがずらり。

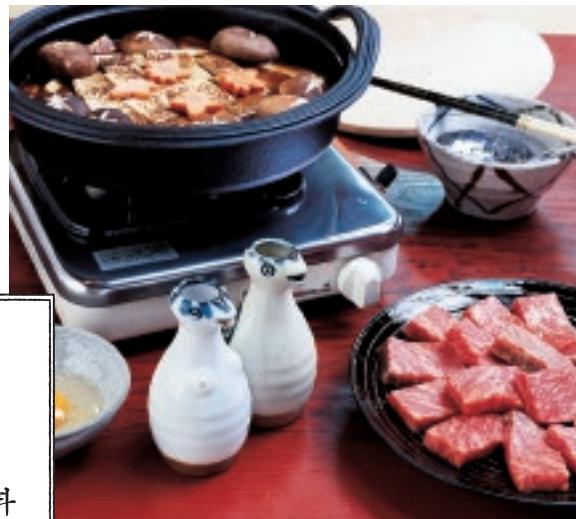
甘くてせつない……。

シロヤ

シロヤのシロは白色の白。何色にも染まる、贅沢な色。白は始まりの色、みんなで作っていいこう。昭和25年、甘いものが貴重だった時代に、創業者は独自でパン作りを勉強し始めた。昭和33年、八幡西区藤田に1号店、39年に黒崎に2号店をオープン。今もみんなに愛されるロングセラーはそのとき生まれた。フランスパンの生地甘い練乳を詰め、その名もサニーパン。当時は30円、最高の贅沢。今は70円、子供が小遣いを持って買いに来る。上京した娘のために、お母さんがまとめ買いしに来ることも。みんなが大切にしている思い出の味はきつと、甘くてせつない。



黒崎



伊万里牛を使った名物、牛鍋は2人前から。火野葦平氏が愛用した葦平の間のみ、河童のお餃子が酒がふるまわれる。

若松

料亭 金鍋

市井の劇場、ここにあり。

若松で生まれ育った作家・火野葦平は、かつてこの地のことを、西部劇のような街だと語ったという。料亭、金鍋は、街が石炭の積み降ろしの地として隆盛を極めた時代から、土地に生きる人間の機微を見つめ続けてきた。「時代は変わりましたが、私たちがはこの街の歴史を伝えていきたいと思っています。料亭は、あるときは社交場であり、ハレの日を祝う席でもあり、そして食文化の発信を担っていた場所ですから」と5代目の真花宏行氏。数々の映画の舞台になった地だからと、定期的に「若松映画祭」も開催する。庶民の舞台は時を経て、もその役割を忘れはしない。



土鍋でくつくつと音を立てるカレーは、ホタテやエビなど季節の海鮮入り。最後に卵を落として、1,200円。

レストラン 濱司

空と潮風とカレーと。

門司港

門司港駅前の日本郵船ビル。レストラン 濱司は、昭和3年の完成当時からともに働いてきた。その真四角の箱に、背広姿が入り出す様子に「実直」という言葉が頭に浮かぶ。2階にある店からも海は見えない。が、見上げれば青空が、窓を開ければ潮風がいつでも届く。ほうけていると間もなく、カレーが目の前に運ばれてくる。レストランの始まりは社員食堂として。3代目の祖父母が始めた

店は、やがて、東京でホテルシェフとして修業を積んだ父の手でフランス料理店となった。その父のレシピ、スペシャルカレーが、今も働くお父さんのお腹を満たし続けている。

## 鮭処 富美

灯は消えても……。

名店、名物、街の顔。巡りに巡り、立ち止まっては味わい、眺めた旅もいよいよ大詰め。最後に辿り着いた店の看板の灯りは、なぜか消えていた。

耳をそばだて、様子をうかがうと、中には確かに人の気配がある。首をかしげつつそろそろと引き戸に手をかけ、えいやつと開く。

いらつしやい。カウンターには、すでにほかの客の姿もある。ほっと胸をなで下ろすと同時に、長かったよう短かったようではやはり長かった旅の日々を、あらためて思った。

席に着く。お通しに続いての1貫目は、河豚。透き通った身の放つ光に、目が、指が吸い寄せられる。冬の門司港の口福、ここに極まる。

安馬、今日は強いね。ふいに向かいの客から話しかけられた。かと思えば、

相手はこちらの肩越しに、ブラウン管テレビの相撲中継を見ているのだった。カウンターのほかは、小上がりにテー



ブル3卓。いたって気取りがない。

瀬戸内、周防灘、響灘。そして山陰と、

4つの海からの魚が集まる土地柄。「富美」はそんな門司港のメインストリート、栄町通りにある。店の面には「割烹富美」「鮭処富美」と看板2つ。いづれも、灯はついていない。

「普段からめつたにつけないです」と大将・稲吉康伯さん。理由を尋ねると、ひと言「やる気がない」との返答。

笑っていいのか悪いのかつかめずにいと「いっぱい追いつかないとお客さんに悪い。ゆっくりやりたいから」とのつぶやきが聞き取れた。

昆布締めの日目、鱈の幼魚・フッコ。今が旬だという。旨みの濃い、ふくよかな白身が続く。

ふと、がらりと扉が開いた。入ってきたのは、洒落た身形の老紳士。相変わらず灯りはついていないはずだが、まったく頓着しない様子。定位置らしきカウンター奥へ直行する。

海老、蛸、海胆。つややかで端正な姿。「我流です。適当に握って、出しているだけ」との大将の言いようがまた、憎い。門司で食べると他所では食べられん、と着席した老大人も満足そうに刺身をつまむ。門司在住の医師で、長年通っているらしい。

久留米出身、陸軍連隊長付きの料理人だった先代が最初に興したのは、割烹料理店だった。鮭屋に転向したのは、客からの要望であったという。「この辺り、鮭屋は今の倍もありましたかね」ネクタイを締めた社用族が夜な夜な闊歩し、運転手付きの車が通りに列

この季節の門司港に来たら、関門鮭を味わわずには帰れまい。小ぶりながらも激しい海峡の潮流に負けじと足を踏ん張っただけのことはある、身の締まりと濃厚な味わい。握りでも、もちろん刺身でも。

を成し、その間を着飾った芸者たちが行き交った。きれいな人らが本当にたくさんおったなあ、と老大人も思い出話に目を細める。

その名のとおり、栄町通りは高度成長期に栄華を極めた。海路陸路両方の交通の要所であり、旧国鉄、日銀、九州電力をはじめさまざまな機関や企業の本支店がひしめいた場所。時の流れの中ひとつ、またひとつと事業所の灯は消えたが、ベル・エポックに培われた気風は失われていない。

現在は臨海に新開発されたレトロ地区が観光のメッカとなっているが、本当の門司港は町場にある。雑然としていくようで、時代がもたらした優雅さを変わずにたたえている。門司港出身はどこか優越感があるんだよな。奥の席からの椰揄に「うん、なんとなく」とあけすけに答える大将。顔を見合わせ、大笑いする。

喧騒が去り、街は暮らす人のもとに戻ってきた。本当は別の道を行くつもりだったという大将は、先代の急逝により24歳で店を継いだ。「人生、予想外のことが起きる」。以降、父と同じ

くカウンター越しに栄町を眺め続けている。街と人の間にある場所。店は、



こうしてその生命をつないでいく。鮑あわび。芽葱めねぎ。穴子は瀬戸内の天然もの。そして、玉子。毎日やってくる地元の

常連に加え、かつてこの街で勤め、暮らしていた客がひょっこり顔を出すこともある。街を、店を忘れずにいてくれる人のために、大将はそっと灯りを消しておく。

あんたがこの店、やっとなる間は大丈夫よ、門司港は。ええ、先生が生きてらっしゃる間はね。

からり、とまた扉が開いた。見覚えのある華やかな和服姿は、おお、昼にお邪魔した『ひろせ』の女将。仕事を終え、丘の上からふらりとやってきた。老大人とも顔見知りの様子。

ここへ来るときはただいまって言うの。わが家みたいなものだから。微笑み合うこの間合い。この空気。

名店。名物。誰でも、好きなように呼べばいい。格付けだって、ご随意に。だが、それで知った気になるのはいかにも退屈だ。その場に足を運んでこそ、胸に刻まれる味がある。触れられる洗練の技が、心がある。

満腹、満腹。夜も更けた。そろそろ、旅の者は失礼するとしよう。これから暮らす人たちの集う時刻。本当の、この街の時間だ。



西日本ならではの、旬の白身を中心にしたひと揃い（写真は2人前）。お任せでも、お好みでも、まずは席を確保して希望はなんなりと。そして、灯りが消えていたとしても、臆せず暖簾をくぐること。

要介護1以上の人を対象に、法改正によって誕生した新しいサービスを提供しているのが、北九州市八幡西区永犬丸南町にある「ほほえみ夜間サービスセンター」だ。ここは、市内唯一の「夜間対応型訪問介護」サービス施設で、「風呂場で気分が悪くなつて動けない」「外から電話しても両親が応答しない」といった緊急時に、随時訪問サービスや定期巡回サービスを18時から翌朝8時まで、また、ケアコール端末の非常押しボタンを押せば、いつでもオペレーターと話せるオペレーションサービスと24時間提供している。基本料金は月額1018円、定期巡回1回354円で、安心介護が受けられるようになった。実際に両親を介

安心の24時間  
サポート体制

もう一つの新しいサービスは「小規模多機能型居宅介護」と。これも介護レベルが中や重度になつても、通いを中心に、要介護者の必要に応じて「訪問」や「泊まり」の3つのサービスを組み合

通いを中心に  
「訪問」「泊まり」  
を組み合わせ

●ほほえみ夜間サービスセンター  
北九州市八幡西区永犬丸南町2-1-41  
TEL093(614)2022



護している人にとっては、嬉しいサービスとなっているようだ。

親がいれば、いつかは必ず直面するのが介護のこと。できるだけ住み慣れた土地で介護ができるようにと、平成18年4月1日に介護保険法が改正され、要介護になつても住み慣れた地域で、できる限り暮らすことができるようになった。

要介護でも地域で生活できるシステム

わたせることで、24時間在宅介護が受けられるというもの。自宅で生活したいと思つている人にとつては、頼りになるサービス。登録制で、多機能サービスが受けられるようになっていく。

いま、北九州市には小規模多機能型居宅介護の指定業者が9つある。今回は、その中の2つの指定業者に話を聞いてみた。門司区大字大積の「内山グループ(株)さわやか倶楽部(代表取締役 内山文治)さわやか大積館」は、平成20年3月に「グループホームたいよう」内の敷地に開設。「訪問で生活環境を、宿泊で利用者の夜の状況を把握できるので、認知症の方の在宅サービスの柱となつていくと思



いきいき倶楽部



さわやか大積館

●さわやか大積館  
北九州市門司区大字大積1-175-18  
TEL093(642)3800

●いきいき倶楽部  
北九州市八幡西区東折尾町16-10  
TEL093(692)5600

さわやか大積館 ■利用設備 小規模多機能型居宅介護施設(登録定員25人、通いサービス利用定員15人、宿泊サービス利用定員) いきいき倶楽部5人・さわやか大積館8人  
いきいき倶楽部 ■利用料金(いずれも1割負担、月額) 要支援1=4,550円、要支援2=8,139円、要介護1=11,636円、要介護2=16,619円、要介護3=23,706円、要介護4=26,058円、要介護5=28,627円 ※食費、宿泊費は別途。金額は事業者により異なります。

モラル・マナーアップ関連条例

平成21年3月25日から  
**過料1,000円**

JR小倉駅周辺の迷惑行為防止重点地区で、

- 路上喫煙
- ごみのポイ捨て
- 飼い犬のふんの放置
- 落書き

を行った場合は、過料1,000円が科せられます。

※迷惑行為防止重点地区以外で、「ごみのポイ捨て」「飼い犬のふんの放置」「落書き」について、中止又は回収命令に従わない場合は、過料1,000円が科せられます。「路上喫煙」は、しないように努めなければなりません。

北九州市  
問い合わせ先 / 総務市民局 安全・安心課 〒803-8501 北九州市小倉北区城内1番1号  
TEL093(582)2866 FAX093(582)3889

Passat CC

Passat CC V6 4MOTION

美しく最先端技術を秘めた4ドアコンフォートクーペ。パサートCC誕生。

Passat CC 2.0TSI ¥5,000,000 (消費税込)  
4ドア ティプトロニック付6速A/T 右ハンドル

Passat CC V6 4MOTION ¥6,020,000 (消費税込)  
4ドア 6速DSG®右ハンドル

●表示価格は2009年1月25日現在の車両本体価格(参考価格)です。オプション装着価格、付属品価格、保険料、税金(消費税を除く)、登録に伴う諸費用、リサイクル料金は含まれておりません。別途必要となります。販売価格は正規ディーラーが独自に定めておりますので、直接お問い合わせください。●写真は細部で日本仕様と異なる場合があります。

ショールームへはどうぞお気軽に。皆様のご来場を心からお待ちしております。

フォルクスワーゲン正規ディーラー  
**DUO小倉**

ネットヨタ北九州 株式会社  
北九州市小倉北区熊本1-4-16 〒802-0044  
☎(0120) 667-511

絵と文でつづった  
素晴しき酒場の体験記  
「今宵も酒場部」 絶賛発売中!!

おもしろいよ!!

牧野伊三夫 / 鴨井岳 共著

集英社刊 定価 本体1000円+税  
ISBN978-4-08-781411-8  
http://gakugei.shueisha.co.jp/sakababu/

めぐりめぐって18店

# 巡礼の道のりは長く、おいしい。

写真 = 久家靖秀、編集委員 地図 = 牧野伊三夫



p31



**ぎょうぎ 鉄なべ**  
若松区中川町 1-23  
☎ 093-761-1711  
12:00 ~ 22:00  
(21:30 オーダーストップ)  
水休 (祝日の場合は営業)

p16



**BAR BIGVEN**  
小倉北区鍛冶町 1-2-2 B1F  
☎ 093-531-7171  
19:00 ~ 26:00 までに入店  
日休

p6



**洋菓子のカワグチ**  
八幡西区熊手 1-1-29  
(黒崎一番街内)  
☎ 093-642-2828  
10:00 ~ 19:00  
無休 (盆、元日休)  
\*八幡東区祇園町金天街にも店舗あり

p32



**料亭 金鍋**  
若松区本町 2-4-22  
☎ 093-761-4531  
11:00 ~ 15:00 / 17:00 ~ 22:00  
不定休 要予約  
<http://www.kinnabe.com/>

p17



**天ぷら ふじしま**  
小倉北区京町 2-1-15  
三徳ビル地下1F  
☎ 093-531-5695  
10:00 ~ 19:30  
(19:20 オーダーストップ)  
木休

p6



**パティスリーカワグチ**  
八幡西区則松 7-18-14  
☎ 093-692-2321  
10:00 ~ 20:00  
水休 (祝日の場合は翌日休)

p32



**レストラン濱司**  
門司区港町 7-8 日本郵船ビル 2F  
☎ 093-321-1744  
11:00 ~ 14:00  
日・祝休

p18



**料亭 ひろせ**  
門司区清滝 1-8-14  
☎ 093-321-3838  
16:00 ~ 22:30  
不定休 (月1回) 要予約  
<http://e-ko.sblo.jp/>

p10



**街の小さなレストラン 9.9.9.**  
小倉北区下到尾 4-11-28  
☎ 093-571-4241  
11:00 ~ 15:00 / 17:30 ~ 20:00  
(19:45 オーダーストップ)  
火・第3水休 (月、水、木は昼のみ営業)

p33



**シロヤ**  
八幡西区黒崎 2-6-15  
☎ 093-621-4688  
7:00 ~ 19:00  
12/31 ~ 1/2 休 (小倉店は元日のみ)  
\*藤田店・小倉店あり

p18



**BAR 燦**  
門司区栄町 10-3  
☎ 093-321-8687  
18:00 ~ 24:00  
日・祝休

p14



**串かつ 一カ**  
門司区柳町 2-2-13  
☎ 093-391-3683  
16:00 ~ 22:30  
不定休 (月1回)

p34



**鮭処 富美**  
門司区栄町 2-13  
☎ 093-321-2459  
17:00 ~ 21:30  
水休 要予約

p26



**レストランタカヤマ**  
小倉北区京町 2-1-5  
☎ 093-521-8776  
12:00 ~ 22:00  
第1・3・4水休

p14



**中国料理 耕治**  
小倉北区魚町 1-4-5  
(鳥町食道街内)  
☎ 093-551-2849  
11:00 ~ 21:30  
(21:00 オーダーストップ) 無休  
\*小倉井筒屋店・下関丸店あり  
<http://www9.ocn.ne.jp/~cozy0709/>

表紙



**仏蘭西軒**  
小倉北区鍛冶町 1-4-12  
☎ 093-531-0618  
17:30 ~ 22:00  
(21:00 オーダーストップ)  
日休 要予約

p30



**小倉駅ホームのうどん**  
(北九州駅弁当株式会社)  
小倉北区浅野 1-1-1  
(小倉駅構内)  
☎ 093-531-9271  
7:00 ~ 22:00  
無休

p15



**サンドイッチファクトリー OCM**  
小倉北区船場町 3-6  
近藤会館別館 2F  
☎ 093-522-5973  
10:00 ~ 21:00 (20:30 オーダーストップ)  
無休 (元日休)  
<http://www.sandwich-ocm.com/>



\*紹介した内容、データは、2008年12月取材時点のものです。

# 北九州芸術劇場

●チケットお取扱い  
KITAKYUSHU PERFORMING ARTS CENTER 北九州芸術劇場プレイガイド・響ホール事務局・財北九州市芸術文化振興財団・電子チケットぴあ・ローソンチケットほか  
(土・日・祝は除く)

## 好評発売中 wat mayhem 「パンク侍、斬られて候」



芥川賞作家・町田康の小説・舞台化作品「パンク侍、斬られて候」が上演決定！超能力者、人語を猿や狼、息の止まるような美女、顔に刺青を施した狂人などエトセトラが入り乱れるSFスペクタクル時代劇！出演は本作の脚本・演出も手掛ける山内圭哉をはじめ、舞台上で抜群の存在感を放つ小島聖、中山祐一朗(阿佐ヶ谷スパイダース)、廣川三憲(ナイロン100°C)、加藤啓(拙者ムニエル)さらに…大谷亮介と宇梶剛士など個性豊かな実力派メンバーが集結。破天荒で荒唐無稽?とにかくめちゃくちゃ面白いSFスペクタクル時代劇にご期待ください。

2月 14日 15日  
14:00

◇北九州芸術劇場・中劇場  
◇原作 町田康  
◇脚本・演出 山内圭哉  
◇出演 山内圭哉/小島聖/中山祐一朗  
廣川三憲、加藤啓、林克治/  
福田軋球、高木実、橋田雄一郎/  
腹筋善之介/宇梶剛士/  
大谷亮介 ほか  
◇¥4500

## 好評発売中 [提携事業] MONO 第36回公演 「床下のほら吹き男」



3月 7日 8日  
14:00 18:00

◇北九州芸術劇場・小劇場  
◇作・演出 土田英生  
◇出演 水沼健、奥村泰彦、尾方直久  
金替康博、土田英生/亀井妙子  
ぼくもとさきこ、松田青子  
山岡徳貴子  
◇一般¥3000、学生¥2500  
\*学生のみ当日前共通

## 好評発売中 [受託事業] 人形浄瑠璃「文楽」



3月 5日  
13:30 18:00

【昼の部】「一谷嫩軍記」熊谷桜の段・熊谷陣屋の段  
「紅葉狩」  
【夜の部】「二人三番叢」  
「御所桜堀川夜討」弁慶上段の段  
「傾城恋飛脚」新口村の段  
◇戸畑市民会館・大ホール  
◇S席¥3000、A席¥2000

チケット一般発売 3/29日

## ナイロン100°C 33rd SESSION 「神様とその他の変種」(新作)



2008年に15周年を迎え、二本立てで公演「シャープさんフラットさん」も総動員数1万8千人で大好評のうちに終えたNYLON100°Cがお贈りする新作は、昨年大好評を得た「わが闇」に続くテイストの人間ドラマ。ブラックでアイロニカルな笑いに包まれつつ、人間の深層を鋭く描く、独特のKERAワールドが展開されます。特に今回は、劇団の実力人気ともに中核をなす8人の劇団員と、個性豊かなゲスト3名を迎え、濃密な劇空間を作り出します。演劇史に残る重厚かつ骨太の人間ドラマは必見です。

5月 30日 31日  
13:00 18:00

◇北九州芸術劇場・中劇場  
◇作・演出 ケラリーノ・サンドロヴィッチ  
◇出演 犬山イヌコ、みのすけ、峯村リエ  
大倉孝二、廣川三憲、長田奈麻  
藤田秀世、植木夏十/  
水野美紀、山内圭哉、山崎一  
◇¥5000

## 好評発売中 [創造事業] 北九州芸術劇場プロデュース「風街」



■北九州公演 ◇北九州芸術劇場・小劇場  
2月 25日 26日 27日 28日 31日  
13:00 14:00 18:00 19:00  
◇平日昼ちよい得料金 ★アフタートークあり



◇作・演出 東 憲司(劇団戯童子)  
◇出演 有門正太郎(飛ぶ劇場)、今村貴子(のこされ劇場)、大畑佳子(飛ぶ劇場)、沖田みやこ(のこされ劇場)、鳥山茜、小林類、齋藤洋司、清水裕子(のこされ劇場)、白石萌(下関市立大学演劇部)上瀧征宏、寺田剛史(飛ぶ劇場)、中村公美、水本樹人、宮脇にじ  
鈴木めぐみ、外山博実、もりちえ(以上、劇団戯童子)  
◇北九州・東京共通 一般¥3000、学生(小~大学生)¥2500  
\*2/26日14:00の回は、平日昼ちよい得料金・各¥500割引

## 好評発売中 [創造事業] 北九州芸術劇場PRODUCE 「江戸の青空」~Keep On Shakin'~



落語芝居第一弾「地獄八景~浮世百景」より 撮影:谷古宇正彦

6月 13日 14日  
13:00 18:00

◇北九州芸術劇場・中劇場  
◇脚本 千葉雅子(猫のホテル)  
◇演出 G2  
◇出演 西岡徳馬、須藤理彩  
中村まこと、松永玲子、戸次重幸  
有門正太郎、中井出健、蘭香レア  
小西遼生、いとうあいこ  
松尾貴史、植本潤、柳家花緑  
吉田鋼太郎  
◇¥6000

08年3月に大好評を博した「青春の門 放浪篇」に続く北九州芸術劇場プロデュース公演。作・演出は福岡県出身で、「生」への渴望みなぎる力強い作風を持つ「劇団戯童子」の東憲司。時は1960~70年代、九州北部の架空の街を舞台にした、ふたつの家族を巡る幻想的な群集劇。出演は注目のオーディション選抜メンバー「劇団戯童子」からの3名でお贈りします。北九州発信となる本作にご期待ください。

■東京公演 (08/09あうるすぽっとタイアップ公演シリーズ) ◇あうるすぽっと(豊島区立舞台芸術交流センター)  
3月 6日 7日 8日  
14:00 19:00  
◇アフタートークあり

2007年「地獄八景・浮世百景」に続く、落語シリーズ第2弾！演出はG2が統括し、江戸の粋を書かせたら当代随一の千葉雅子(劇団「猫のホテル」)を脚本に迎え、深みと味わいのある面白く楽しい作品を贈ります。味は天下の廻りもの。文七が落とした五十両を勝五郎が芝浜で拾ってしまったからさあ大変。大金を巡り人気落語の登場人物が入り乱れての大騒動。あの「文七元結」「芝浜」から「三軒長屋」「御神酒徳利」そして「井戸の茶碗」「柳田格之進」などなど名作古典落語が数珠つなぎで次々に現れてはこんながらって絡み合う。さては一体どうなることやら。行き当たりばったりで、見栄っ張り。お人好しでおせっかいな江戸っ子たちの痛快なお話。どうぞ最後までおつきあいのほどを。

2009年5月末~6月全国ツアー-敢行!  
東京=世田谷パブリックシアター  
大阪=梅田芸術劇場  
シアター・ドラマシティ  
広島=名古屋、札幌、仙台公演

## トーマスタワー 3F・4F



華の湯馬借店ヒブラン  
営業時間:午前11時~翌8時 年中無休  
TEL.093-512-8755  
http://www.hananoyu-hiburan.jp/

## 扉を開ければ、そこはバリのリゾート

北九州初となる本格スパ「ヒブラン」。  
大浴場・露天風呂・レストラン・エステ・マッサージなど様々なコンテンツで真の癒しを提供します。

コース	一般	※会員
入浴料 大人(平日)	1,100円	950円
入浴料 大人(土日祝)	1,200円	950円
※ヒブラン3時間コース	1,500円	1,300円
ヒブラン6時間コース	2,000円	1,800円
ヒブラン12時間ゆったりリコース	3,000円	2,700円
まるっと1日ヒブランコース(21時間)	5,500円	5,500円

※会員は入会金200円・年会費無料でお得です。  
※ヒブランコースは入浴料+上記料金で4階施設(岩盤浴・休憩室)と館内着・タオルキットをご利用できます。  
●小学生未満のお子様は入館できません。



## 天然温泉

ヒブランの温泉は肌をなめらかにする美人の湯。  
三大美人泉質のひとつ、「炭酸水素塩泉」です

泉質 ナトリウム・マグネシウム-塩化物・炭酸水素塩泉

## 駐車場 100台完備

■ Access  
JR小倉駅から徒歩12分  
モノレール且通駅から徒歩4分  
市立医療センター横、ブックセンタークエスト近く



〒802-0077 北九州市小倉北区馬借1-9-8  
TEL093-512-8877 FAX093-512-8878  
http://www.thomas-tower.jp/



## トーマスタワー 18F・19F

## 新しいタイプのウィークリーマンション クイールインタワー

TEL 093-512-5550 FAX 093-512-5530  
http://www.t-tower.info/

入居者(1名様)はヒブラン入浴コースを無料でご利用できます。



市街地まで徒歩圏内の利便性と高いグレードを誇るウィークリーマンション。トーマスタワー18・19Fに20室ご用意しております。

コンシェルジュサービス・全フロア防犯カメラシステム  
フロアセキュリティ付エレベーター  
クリーニング取次ぎサービス・リネン交換サービス

ご利用料金 1泊 3,480円~

ご予約お問合せは 093-512-5550

# 都心をライフスタイルに

2008年春、小倉の中心地・馬借に誕生した「トーマスタワー」。  
地上25階建・81mの高さを誇り、賃貸マンションのほか、  
レストランやエステも擁する本格スパ、ウィークリーマンションのほか、  
小倉のシンボル紫川と勝山公園を眼下にそびえ立ちます。



複合商業施設リバーウォークまで徒歩8分

CITY LINE 名門大洋フェリーで行く 2泊3日 (船中2泊) 2009.7/8 ▶ 3/18

# ユニバーサルスタジオジャパンへの旅

シティライントラベルオリジナル  
セサミストリート4-Dムービーマジック™  
フェイスタオルプレゼント!

※プレゼント商品は予告なしに変更する場合がございます。 ※イメージ

スタジオ・パス (1日券)がついで!

■旅行代金: (12歳以上、中学生以上、税込)  
大人1名 **11,800円**

■:子ども1名 (6~11歳、小学生)  
**10,000円**

※上記料金は3日間の基本コース料金。  
※4・5歳はスタジオ・パス代が必要。(3,900円)  
※1名様より出発

期日	行程	宿泊
1	新門司港フェリーターミナル集合 新門司港発 17:00 ターミナル集合 19:50	船中泊
2	05:30 大塚駅集合ユニバーサルスタジオジャパンへ大塚駅発 17:00 08:20 ドリームシャトル 19:50	船中泊
3	〜新門司港着 05:20 フェリーターミナル2Fにて解散 08:20	

●旅行代金には/往復フェリー運賃(2等)、ユニバーサル・スタジオ・ジャパンスタジオ・パス、往復ドリームシャトル運賃、諸税が含まれます。●ご予約は前日の正午までをお願いします。●最少催行人員/1名●食事/なし●船内等級変更も承ります。●添乗員は同行致しません。●詳しい旅行条件を明示したパンフレットをお渡ししますので、事前に確認の上お申し込み下さい。

インターネットでもご覧頂けます。シティライントラベル 検索

大阪府知事登録 第2-1652号 全国旅行業協会 国内旅行業取扱管理者 大和田 聡

092-271-2511

## 小倉城内 八坂神社

年間行事

- 〔一月〕 歳旦祭・元始祭・おくべ祭・十日ゑびす祭
- 〔二月〕 節分・厄除祭・稲荷初午祭
- 〔三月〕 彼岸・祖霊祭
- 〔四月〕 春祭・神明社春祭
- 〔七月〕 祇園祭(例大祭)
- 〔八月〕 夏越大祓祭・中元祖霊祭
- 〔九月〕 秋季合同祖霊祭
- 〔十月〕 神明社秋祭
- 〔十一月〕 七五三祭
- 〔十二月〕 除夜祭



〒803-0813 北九州市小倉北区城内2-2  
TEL093-561-0753 FAX093-592-7532  
※境内駐車場有り

CREDIT CARD × MILEAGE  
STARFLYER CARD

Debut!

デザインで選ぶステイタス。



年会費 永年無料  
マイル機能付クレジットカード

詳しくは  
www.starflyer.jp  
マイページ機能などWEBが使いやすくなりました

### 独立したい、手に職を持ちたい方

中・高・大卒者から主婦・社会人・定年退職者まで

夢にチャレンジ!

## 調理師 製菓衛生師 への道!

### 願書受付中!!

- 調理師科1年コース ●調理師科2年コース
- 製菓衛生師科(1年コース)

※1年コースは中学校卒業(見込)以上、2年コースは高校卒業(見込)以上

**入学選考日 2月8日(日)3月7日(土)3月28日(土)**

■願書受付期間(必着)/2月8日選考日=1月13日(火)~2月 6日(金)  
3月7日選考日=2月 9日(月)~3月 6日(金)  
3月28日選考日=3月 9日(月)~3月27日(金)

**一日体験入学 2月21日(土) 3月21日(土)**

北九州調理製菓専門学校 TEL.093-522-1415 (代表)  
http://www.kafc.ac.jp/

今春4月より新校名になります。

### 露天風呂で満ち足りたひとときをお過ごしください



## 求菩提温泉

■入浴料金 大人400円 子供200円 (12歳未満)

- 宿泊(宿泊可能人員/60名 客室/8室) ●ラウンジ ●宴会 ●浴室 ●レストラン ●売店
- 御宿泊料金/通常1室(5名様部屋)2食付き7,350円より ※1名様1室の場合は8,400円
- 温泉の質/アルカリ性単純温泉 ※泉質が良いと評判です。
- 営業時間/早朝6:00~9:00 10:30~22:00

■お問い合わせ・お申し込みは 温泉・宿泊・レストラン

神秘の山懐に湧出る憩いの湯 ほくせんのさと マイクロバス送迎有

## 求菩提温泉 ト仙の郷

福岡県豊前市大字篠瀬57-2 TEL.0979-84-5000

**フルオート最高機種  
を利用してこの価格!**

**エコキュート**  
ダイキンEQ37KFV  
リモコン付  
メーカー希望小売価格  
**¥782,250**

**IHクッキング  
ヒーター**  
日立HT-B7S  
メーカー希望小売価格  
**¥225,750**

標準取付工事費  
**なんと!!  
69.9万円**  
(税込)

**フルオートオール電化無料相談!!**

**ご好評をいただき業務用エアコン6000台以上の実績**  
なんと!!  
全メーカー店舗・事務所用  
エアコン全機種を  
**80%引き**  
リビングの天井埋め込みエアコンも  
あなたが考えている以上にお安く  
取り付けられます。  
☆最後にお電話ください☆

**九州電気設備工事(株)** 本社/北九州市八幡西区上の原2-2-54  
0120-03-1456 オール電化“最低42万円”から  
※割引はすべてメーカー希望小売価格より

手づくりの温もり、  
手づくりのやさしさ

ひと休みしたくなったら、鱒淵ダムの下にある、  
陶房管生焼・木工房「かりほ庵」  
心が和む創作器や創作家具が並べられ、  
見ているだけで落ち着いた気分に  
なってくるから不思議です。

**器・家具のオーダー承ります。**

北九州空港ターミナル2F北九州空港銘店街「味と技の達人」にも取りそろえております。

陶房管生焼・木工房・食工房 ●お問い合わせ・ご予約  
**かりほ庵** tel・fax 093-451-6639  
北九州市小倉南区大字頂吉1561  
《鱒淵ダム下》  
◎営業時間/9:30~17:00 ◎お休み/年末・年始

**売ります!**  
店づくり、あなたの宝物にいかがですか?  
●西・東洋アンティーク●レトロ●ハリウッドスターサイン  
**西洋物買い取りいたします。**

**骨董 文明屋**  
—ぶしめいや—  
☎(093) 古物商許可番号41287号  
**601-2005**  
北九州市八幡西区則松4-10-6 1F  
営業時間/AM10:00~PM6:00

**古書・骨董品買取**  
和本・掛軸・版画・地図・郷土史  
美術・文学・戦前の本・全集  
ポスター・絵はがき・紙類全般  
茶道具も現金買取。お気軽にお電話ください。

**九州・防長郷土資料  
専門店 今井書店**  
福岡県北九州市八幡東区祝町2-13-8 公安委員会 許可番号 909990026440  
**TEL.093(651)8115 FAX.093(651)1212**

掲載商品はすべて消費税込み、送料・代引き手数料サービスで皆様にご提供中です。 **まとめ買いがお得です。(09春の健康応援フェア開催します!!)**

販売元 **日本クリコン** お申し込み・お問い合わせ  
福岡県久留米市山川あいの3-13-11 **フリーダイヤル 0120-094-184**  
<http://www.kurikon.jp/> ファックスでのお申し込みは 0120-380-802  
※ご注文後1週間以内でお届け、お支払いは代引。返品は8日以内可(返送料お客様負担)

**海の栄養分を効率的に体内へ吸収**  
9種類の必須アミノ酸と  
硫酸化フコースを含有!

**シーフコイダン30ml×10本**

これまでなかなか始められなかった方へ…  
まずはお味見してください

**特価 10本6,000円**

「健康応援フェア」開催中!  
今なら、5,000円分のクーポン進呈

1800ccの価格はお問い合わせください。

**副作用の心配がない天然の生薬「紫イペ」**  
自信のエキス含有量

**紫イペ [高濃縮エキス粒]**  
●250mg×150粒  
●1粒中に100%エキス  
固形分100mg含有 **ウルトラ**  
1箱 特価 **27,000円**  
3箱 特価 **70,000円**

**紫イペ [濃縮エキス粒]**  
●250mg×150粒(約30日分)  
●5粒中に100%エキス  
固形分200mg含有  
1箱 特価 **15,000円**  
5箱 特価 **50,000円**

**紫イペ [高濃縮エキス粒]**  
●250mg×150粒 **ヘルス100**  
●1粒中にエキス100mg含有  
(4:1エキス末)  
1箱 特価 **12,000円**  
5箱 特価 **47,500円**

笑顔のある健やかな毎日を

南米アマゾン川流域に自生する巨木で、その内部樹皮を用います。古代インカ帝国の時代より、永年インペオに愛飲されてきました。このイペが再び現代社会で高い評価をあびております。花の色は白ピンク、橙、黄紫とあるなかで紫イペが最も良いと言われます。ラバコールやナフトキノンを含有する天然品です。用いられるのは、紫イペ(学名:Tabebuia avellanedae)の内部樹皮のみです。

**君ならどっちのスーパー家庭教師?**

**自宅が教室** **教室が私**

TVCMでおなじみの立川志の輔 師匠

**完全個別担任制**

——無料教育相談実施中——

**山口県家庭教師ネットワーク** **福岡県家庭教師ネットワーク**

お問い合わせは 二重丸で オールナンバーワン  
**0120-00-1111**  
北九州・福岡・久留米・山口・徳山・下関

スーパー家庭教師 検索

青雲／白雲

\*9号特集、楽しみました。都合で戸畑の初日には参加できなかったのですが、文章を読み進めるうち、自分もその場にいるような感動を覚えました。(戸畑区・49歳会社員)
\*まさに「これぞ北九州」といった熱さ。どの祇園もまだ一度も体験していないのが残念です。(門司区・29歳会社員)
\*表紙にドッキリ！全編、迫力ある写真、人物が良い。九州男児こにありですね。提灯山といい、人形山笠といい、一度見に行かなくては。(東京都葛飾区・66歳)

主人は「肩のコブは私のほうが大きい！」と言っています。関東の大学に行っている長男にも送ってやらなくちゃ。(門司区・44歳主婦)
\*わが町にも祇園があります。いずこも当事者、観る者が一体となってひとつの夏を共有しているのですね。(大分県中津市・62歳)
\*街のにぎわいを支える人々の生きざま、誇りが活き活きと伝わってきます。北九州では若い人に伝統が引き継がれていて頼もしいですね。当地ではヨサコイで若者、壮年、皆がひとつになっています。(北海道江別市・50歳教員)
\*戸畑祇園、友人が中老として参加していたのでことさら身近に感じました。北九州に住んで今年ほど祭りへのぼせたことはありません。この街の発展を、今も心から願っています。(八幡東区・62歳自由業)
\*八幡製鐵所の起業祭、少年の日の佐木氏の思い出に胸を打たれました。(東京都文京区・61歳会社員)
\*北九州の伝説、昔話の特集をぜひ一度。(小倉南区・47歳会社員)

\*食の店を毎号紹介していただけたらありがたいのですが。(神奈川県横浜市中区・60歳会社員)
\*活字をもうふた回りほど大きくしてほしい。あと、老人パワー活用のためにも、北九州の元気な年寄り特集を。(八幡西区・62歳会社員)
\*以前訪れた平尾台の景色に感動し、今回はゆっくりと市内を観光しました。今度は両親も連れて来ます。(福岡市・45歳会社員)
\*知人が店をオープンしたので、東京から2カ月に1回くらい訪ねています。この街の空気を吸いに来るのが、今の私の元気の源。(東京都江東区・42歳パート)
\*観光案内ボランティアをしています。この齢までこの街で元気に暮らしてきたこと、お客さまや子どもたちに伝えてゆきたいと思っています。(小倉南区・70歳主婦)

\*アンケート

『雲のうえ』は、刻々と変わりゆく北九州市の「いま」を、毎月ひとつのテーマに沿って描き出す情報誌です。10号へのご感想、今後取り上げてほしいテーマなどのご要望、ご提案を、綴じ込みはがきでお寄せください。抽選で20名の方に以下のプレゼントをお贈りいたします。2009年6月30日消印有効。当選の発表は発送をもって代えさせていただきます。
\*応募はおひとりさま1号につき1通に限らせていただきます。複数応募は無効となりますのでご注意ください。

A:北九州—東京羽田間ペア往復航空券目録(株式会社スターフライヤー)⇒1名様
→お得なキャンペーン実施中!→詳しくはWeb(http://www.starflyer.jp)へ



B:1/150 モデルプレーン(株式会社スターフライヤー)⇒2名様

C:ホテルペア宿泊券(門司港ホテル・リーガロイヤルホテル小倉・ホテルクラウンパレス小倉・ホテルニュータガワ・北九州八幡ロイヤルホテル・ホテルクラウンパレス北九州・千草ホテル)⇒各1名様 \*ご希望のホテル名をお書きください。



© SPACE WORLD, INC. ©2009 SUSUMU MATSUSHITA ENTERPRISE

D:ペアフリーパス券(株式会社スペースワールド)⇒2名様

E:とんぼ玉携帯ストラップ(九州民芸村)⇒5名様

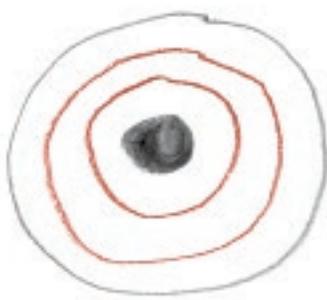


F:本格麦焼酎『衣掛乃杜』(720ml)(倉松酒販株式会社)⇒3名様



次号以降予告
……つづく!

2009年度は、年2冊。最新の発行情報は、北九州市にぎわいづくり懇話会ウェブサイト(http://www.lets-city.jp/)でお知らせします。



北九州市民憲章

緑を豊かに
清潔で美しいまちにします
安全なまちにします
誇りを大切にします
人を大切にします
ふれあいの輪をひろげます
元気で働き
明るい家庭をつくります
学が楽しさを深め
文化のかおるまちにします

\*バックナンバー

- 『雲のうえ』1 \*在庫切れ
特集:屏のない酒場へ。
『雲のうえ』2 \*在庫切れ
特集:おーい、市場!
『雲のうえ』3 \*在庫切れ
特集:君は、工場を見たか。
『雲のうえ』4 \*在庫切れ
特集:誰も知らない小さな島。
『雲のうえ』5 \*在庫僅少
特集:はたらく食堂。
『雲のうえ』6 \*在庫僅少
特集:街の劇場。
『雲のうえ』7
特集:馬と艇と輪と。
『雲のうえ』8
特集:振り向けば、山。
『雲のうえ』9 \*在庫切れ
特集:祇園の夏。
戸畑祇園/小倉祇園/黒崎祇園/八幡製鐵所の起業祭/佐木隆三ほか

◎送付ご希望の方は、お名前、ご住所、連絡先の電話番号、ご希望の号を明記のうえ、冊数分の切手(1冊/180円分、2冊/210円分、3~4冊/290円分、5冊/340円分)を同封し、下記までお送りください。なお、送付は1号につきおひとりさま1冊とし、予定数に達しましたら終了させていただきますのでご了承ください。
〒803-8501 北九州市小倉北区内1番1号
北九州市企画文化局シティプロモーション部にぎわいづくり企画課『雲のうえ』送付係

雲のうえ10号
特集「銘店巡礼」いかがでしたか。

懐かしい思い出とともに愛されてきた「銘店」の数々。北九州には、このほかにも人々の記憶に残る文化や歴史がたくさんあります。

その土地だからこそ残された風土を大切にしたい。次の世代へ継承していく豊かな暮らしを育む街づくり。それが私たちの考える「サステイナブル・ディベロップメント」です。

こうした思想をもとに「MOJI MID AIR」は誕生します。地域の歴史を見守りながらもワンクラス上の感動に満ちた生活。確かな未来へ続く物語が、今始まります。

関門海峡を一望する
地上28階のタワーレジデンス
「MOJI MID AIR」誕生。

関門海峡を見渡す類い希な立地から導いたコンセプトは「空中庭園」。レジデンスとしての機能性と、リゾートホテルのラグジュアリーを持つ至上の空間がここに。

詳しくは、門司の魅力も満載のホームページをご覧ください。

ミッドエア 検索

MOJI MID AIR

PROJECT COLLABORATION
設計・施工:鹿島建設株式会社
設計:NIHON SEKKEI 株式会社日本設計
管理:住友不動産建物サービス株式会社
セキュリティシステム:ALSOX 総合警備保障株式会社

おかげさまで  
150  
世帯の方に  
ご契約いただきました。  
Thanks!



# 小倉南区に総数553区画の海を望むニュータウン に ビューシティ 榎の木坂



ビューシティ 榎の木坂の街並 (平成20年5月撮影)

## 建築条件付宅地好評分譲中

【販売区画】敷地面積/200.42㎡(60.63坪)~391.90㎡(118.55坪)

■「ビューシティ 榎の木坂」団地概要 ●所在地/北九州市小倉南区吉田にれの木坂1丁目・2丁目、沼本町4丁目 ●交通/(住宅地より)JR下曾根駅まで約3.18km・「吉田小学校前」バス停まで約690m(徒歩9分) ●地目/宅地 ●用途地域等/市街化調整区域 ●建物高さ等制限/10m(軒の高さは7m以下とする) ●建ぺい率/40% ●容積率/60% ●道路幅/幅員6m~16m ●私道負担金/なし ●負担金/J・COM施設負担金/60,000円(1区画) ●団地維持管理費/20,000円(1区画)、その他飲用水施設設備納付金/51,700円(口径13mm) ※全て消費税込 ●主たる施設/飲用水/公営水道、電気/九州電力、ガス/都市ガス、汚水雑排水/公共下水道に直接放流、雨水/道路側溝 ●開発許可/北九州市指令建部指宅(調)第11-19号 ●開発総面積/248,664㎡ ●総区画数/553区画 ●事業主/JFE工建株式会社 ●総合コンサルティング/有限会社ランドプランナーズ

■「ビューシティ 榎の木坂」分譲宅地概要【建築条件付宅地】 ●販売区画数/103区画 ●販売価格/609万円(1区画)~1,829万円(1区画) ●最多販売価格帯/1,200万円台(21区画) ●敷地面積/200.42㎡[60.63坪](1区画)~391.90㎡[118.55坪](1区画) ●売主/JFE工建株式会社 ●販売代理/株式会社一条工務店、三洋ホーム株式会社、ジェイアール九州住宅株式会社、スウェーデンハウス株式会社、住友林業株式会社、セキスイハイム九州株式会社、積水ハウス株式会社、大和ハウス工業株式会社、辰巳住宅株式会社、株式会社谷川建設、東宝ホーム株式会社、トヨタホームつくし株式会社、株式会社なかよし、株式会社サウホーム北九州、ミサホーム九州株式会社、株式会社みぞえ住宅 ※上記建築条件付宅地は協賛ハウスメーカー16社の内、いずれか1社のハウスメーカーの指定が有る区画と指定が無い区画があります。 ●広告有効期限/平成21年4月末日 ●概要は平成20年12月15日現在のものです。 ※先着順販売の為、売却済みの場合はご容赦ください。

【建築条件付宅地について】 建築条件付宅地分譲とは、土地売買契約締結後3ヶ月以内に住宅の建築請負契約を締結していただくことを条件として販売いたします。この期間内に住宅を建築しないことが確定したとき、または住宅の建築請負契約が成立しなかった場合には、土地売買契約は白紙となり受領した金額は全額お返しいたします。



《事業主》



神奈川県知事(1)第26613号

**JFE 工建 株式会社**

〒800-0210 福岡県北九州市小倉南区吉田にれの木坂2丁目1-38  
TEL.093-471-2121 FAX.093-471-2181

お問  
い合  
わせ

榎の木坂販売センターへ ■受付時間/9:00~17:30 ■定休日/年中無休



0120-020-963

※各ハウスメーカーの定休日の都合により、ご希望のモデルハウスをご覧いただけない場合があります。予めご了承ください。  
※夏季休暇・年末年始は休ませていただきます。

<http://www.viewcity.jp>

にれの木坂

検索

で検索してください。