

北九州市

持ち帰り

具付き
¥200

ラーメン

(W)
¥350

ラーメン

(1.5玉)
大盛
¥300

ラーメン

¥250

雲のうえ16

¥0

雲のうえ16号
 目次 特集 北九州ラーメン 写真: 齋藤圭吾

4 松崎ラーメン 6 ああ、腹減ったな。ラーメン行こうか?
 7 朱雀 11 寛太郎 文: 大竹聡

14 ラーメン大師

17 バス停ラーメン

18 圭順



松崎ラーメンにて。ひと言でラーメンと
 いても、豚骨スープといても、同じ
 味は一杯もない。ただ、冷えた腹を優し
 く温めてくれることだけは共通している。

20 ラーメンとにぎりめし 文: 絵: 牧野伊三夫
 22 みとラーメン 25 ラーメン一見さん日記 文: 鈴木るみこ
 26 ラーメンまんまる 28 天津 32 拉麺エルボー 34 月天
 38 味わうは、どんぶりの底が見えるまで
 写真: 仰木徹
 絵・地図: 牧野伊三夫 文: つるやももこ

遠賀郡遠賀町

おもしろ生活 いろいろ体感! BESS展示場

普通の家はちょっと退屈! 普通の暮らしはモノ足りない! それならぜひ、BESS北九州展示場へ。
 他ではカンタンに手に入らない、ワクワクいっぱいのおもしろ生活! いろいろ体感してください!

春のログハウス体験会
開催中!!
 くわしくはホームページをご覧ください。



BESS北九州展示場は、「暮らしを楽しむ家づくり」のお手伝いをしています。自宅向けログハウスをはじめ、個性的な木の家6棟をご見学頂けます。

BESS北九州展示場

<http://kitakyushu.bess.jp/> BESS北九州 検索

「住む」より「楽しむ」 Phone:093-291-1700



〒811-4331 福岡県遠賀郡遠賀町別府3713-3
 ●営業時間 / AM10:00~PM6:00
 ●定休日 / 水曜・木曜(祝日は営業)
 ●交通 / 車: 国道3号線遠賀ハイパス測道沿い
 黒崎I.C.より約20分・古賀I.C.より約40分
 株式会社BESS福岡



BESS安心総合保証

BESSなら建てる前も建てた後も安心。
 建て替え、住み替え、用地転換、住宅ローン等、お気軽にご相談ください。

役務工事 完成保証
 建物の完成ま
 でを確実に保
 証する「50年
 「完成保証」

50年保証 システム
 施工後に地盤と
 瑕疵を併せて保
 証する「50年
 保証システム」
 (住宅履歴付)

メガハウス サポート態勢
 万が一の不具合に
 も、万全な24時
 間態勢の「メンテ
 ナンスサポート態
 勢」

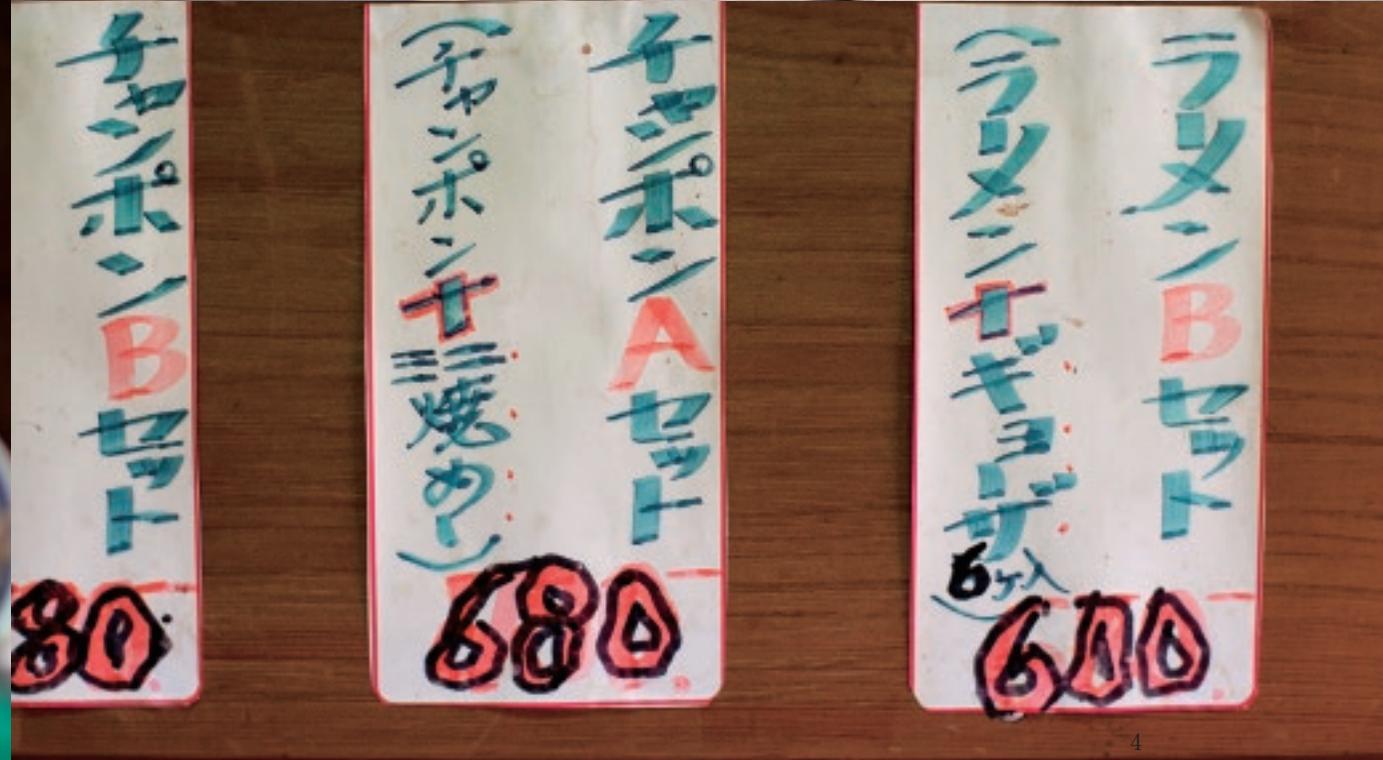
冷える厨房で調理に専念する「松崎ラーメン」のお母さん。帽子、セーター、エプロンまで茶系で揃えるお洒落な人。取材を終えたスタッフ全員に、お昼を食べていきなさいと、しきりに勧めてくれた。

はい、お待ちせ。
目の前に湯気が立ちのぼる。
その匂いを確かめて、箸を割る。
昼も夜も、街をぶらつけばかならず見つける暖簾。
その向こうにあるのは、磨かれたカウンターと、
コトコト火を入れる寸胴鍋と、一杯に向き合う真剣な顔。
どんぶりの数だけドラマがあるなら覗いてみたい。
ラーメンとチャンポンが
この街で息づいている瞬間を。

北九州ラーメン

特集

写真 齋藤圭吾
文 大竹聡、鈴木るみこ



松崎ラーメン

あっさりとした鶏ガラ・豚骨スープの仕込みは、朝5時半に出勤する父の仕事。開店後は、母が専ら鍋を振るい、注文を仕切る。昨年、32年間の会社勤めを経て2代目を継ぐことを決めた息子が修業に入った。小さな厨房がより賑々しくなると、常連さんの顔もほころぶ。母いわく「息子がいるおかげで夫婦の仲も良好」。

ああ、腹減ったな。 ラーメン行こうか？

文 大竹聡

81歳の妻が作ったラーメンを83歳の夫が自転車で行く。若松にある『松崎ラーメン』の日常風景だ。「以前はオートバイでね、ものすごいスピードで出前してたんだよ」

教えてくれたのはお隣のお花屋さん。近所でも評判の『暴走』いやいや、ライダーぶりであったという。当人であるところのお父さんと言う。

「昔はどこでも行きよったけど今は近くだだけ。バイクは79歳まで。みんなが危ない言うけん、やめた。年金では人並みな生活はできん。儉約せんといかんやろ。だから（出前を）やりよるけど、1日5000円でも1万円でも余計に稼いだらいい。身体はきついでない」

言うそばから「お父さん、できました、お願いします」と、昨今勤めを辞めて店を継ぐと宣言し、目下ご両親のもとで厳しい

休業の日々を送る51歳の息子さんから声がかかる。「ああ、できた？」と父は答える。自転車の荷籠に、マックスでも井3つしか収納できない出前箱を置き、お父さんは自転車をこぎ出した。おお！ 速い、速い。軽い前傾姿勢で左へ、右へ。すいすいと自転車を転がしてラーメンとチャンポンを届けるや、すいすい戻る。実に軽快。



土曜日の昼下がりに。勤め人が昼食に来る平日と違って、この日は家族連れの姿も見える。「ラーメンとミニ焼めしのセット、麺硬めで」、「ああオレは普通のラーメン、麺硬め」、「こっちはえーっと、ラーメン5つ」……。一度に入る注文をたったひとりできばくのが、ライダー父さんの妻であり、休業中の息子さんの指導者でもあるお

母さん。

毎日のラーメンスープの仕込みは朝4時半起床の夫に任せるが、11時からの営業時間中の調理一切は、お母さんが引き受ける。手元の調理台に熱々のスープを満たした井が5つ。茹であがった麺の上から、もやし、焼き豚、ネギなどを手づかみで盛るその手の動き、臉に残像が焼きつくほどの素早さだ。塩ラーメンかと思えるほどあっさりしたラーメンに抜群の旨みを添える焼めしを作るときの手さばきも、同様だ。

ニンジン、タマネギ、蒲鉾にグリーンピース。もろもろの材料を整えば、あとは攻めの一手だ。気合を振りしぼるようにして溶き玉子にまぶした飯をつぶし、具を混ぜ、鍋を煽ると、絶品の焼めしができあがる。

息子さんがまた「できました」と叫ぶ。「できた？」と、父さんが答える。これも出前の品なのだ。私はここに、親子3人の家族経営における実に円滑な連係を見た。

若松に『松崎ラーメン』あり——。甚だ大袈裟だけれど、日本全国津々浦々の人々に、今、伝えたいことである。

八幡西区の『朱雀』。創業26年になる人氣店の奥の座敷にそろそろ人が詰めかける昼時のこと。主の西牟田照雄さんは開店当時からこう振り返った。

「私は今66歳ですが、サラリーマンをし

朱雀

開店当時の作り方を守り続ける店だが、麺だけは、変えたことがある。納得のできる麺を求めて歩き、見つけたのが福岡の店。何度も替え玉をして確かめ、最後にはほとんど生の状態の麺をこっそり持ち帰り、こんな麺を作ってくれと製麺業者に依頼。試行錯誤の後、スープによく絡む、ご主人理想の麺がようやく誕生した。



『朱雀』には大きな座敷がある。お昼時、
お客さんたちは夢中でラーメンを啜る。
うまいまいと啜きが聞こえてきそう。



寛太郎

野菜たっぷりのチャンポンは店の名物のひとつ。麺は蒸し麺。スープはバリバリの豚骨なれど、きつく匂うことはなく、女性にも人気がある。ここに、北九州名物のゴボウ天をのせた一品を全国に広めるのが、ご主人の大きな夢だ。半分くらい食べたところで、ピリッと辛い特製の赤ダレを溶くと、一層深いおいしさに。



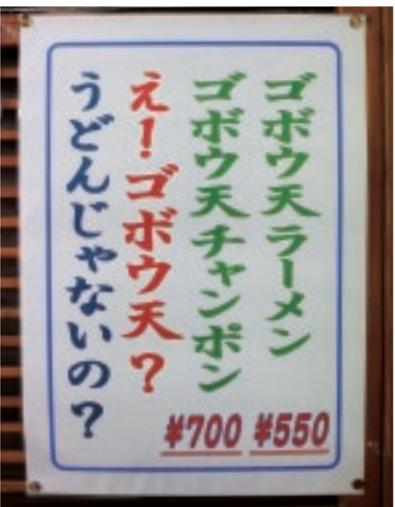
ていた39歳の正月に、急にラーメン屋をやりたいって思って、仕事を続けながら家内とふたりで始めたんです。当時からラーメンがとにかく好きで、今も毎日食べても平気なくらい好きだから商売をやるならラーメンだとは、最初から思っていました」

開業を思い立ったのが正月。店を出したのがその年の4月12日。早いなあ。その間、博多から門司まで、西から東、ラーメンを食べ歩いた。最高で1日11杯。食べに食べて、身体に優しいラーメンを作ろうと決意した。

「できるだけ化学調味料を使わず、ニンニクでごまかさず。それでいておいしいスープを作るには、時間をかけるしかない。ウチは豚骨だけでスープを取りますが、これに時間がかかります」

取材日の前夜も西牟田さんは、午後8時の閉店後、深夜2時40分までかけてスープを仕込んでいたという。「それでも今朝7時には店に来てチェックしますからね。どうしても睡眠不足になりますよ。でも、非効率的な小さな寸胴を使って仕込むのは、店を始めたときに納得したやり方。これを変えたくない」

53歳で会社を退職。ラーメン稼業一本となった西牟田さんは今も、営業時間のほか、スープの仕込みだけでも毎日8時間を費や



す。その間、スープから目を離してもいいのは、わずかに2時間という。「ほんの2時間ですが、仮眠を取ること

もできるし、麻雀に行くこともある。酒は弱いですが、黒崎までカラオケに行くこともありますよ。ビールの小瓶1本で2時間お付き合いするんです」

昨年11月からはご長男が家に戻り、店を

そう語る西牟田さんは、たまに家族で外食するときにもステーキよりラーメンが食べたいという本物のラーメン好き。塩分だの脂分だのカロリーだの、とかくラーメンは健康に悪いと思われるがちだが、『朱雀』のラーメンなら安心だ。年間330杯のラーメンを食べるといって西牟田さんが時々受ける健康診断にまったく引っかからないという事実が、それを証明しているからだ。

さてさて、お次は戸畑――。

小誌(第9号)の取材で祇園祭を追いかけた思い出の街だ。祭りも熱かったけど、気温や湿度の面でも、戸畑はひどく暑かったなあ……。

と、ことさらに思い返すのは、この日初めて経験した北九州の冬の寒さに全身が縮こまっていたからだ。

なにしろ、日頃なら前日の酒が残っていて身体も生温かはずの午前だというのに、宙を舞う粉雪の冷たさのために、不覚にも私はすっかり覚醒していたのだ。ああ、寒い。かくなるうえは一刻も早く温かいものを食べたい――。そうして私は、『寛太郎』の扉を開けたのだ。

壁に2010年菊花賞馬、ビッグウィークの写真が掛けられている。ふと見れば、昨年の同レースの覇者の写真もある。あははは、大将、競馬好きなの？



ご主人は競馬雑誌『優駿』の公募エッセイで準グランプリに輝くほどの文章家。奥様と並ぶと、どうにも照れて、照れて。

と思う間もなく、こちらも競馬好きと見抜かれたか、ご主人、にっこりと笑った。

「去年の有馬。アーネストリーとオルフェーヴルの2頭軸マルチでいった。前半1000mが1分3秒の超スローでしょ。これならアーネストリーが残ると思ったけど、なんであんなに簡単に止まるのか！」ですよね、ですよね。それにしてもオルフェーヴルは強かった。ちなみに大将、アタシは昨秋の菊花賞、この馬を京都まで見に行ったんです……。本当ですか、それはよかったですねえ……。

そんな会話をしながら名刺を出すと、ご主人は1枚のメモ用紙をくれた。「長浜寛治 68歳」と書いてある。驚いたことに、JRA（日本中央競馬会）の長浜調教師の従兄で、息子さんも国内最大の競走馬の生産者グループにお勤めとのこと。競馬に詳しいわけだ。

けれどご主人、まるで威張らない。「これっていう馬を1着固定にして買えばいいのに、いやいや、2着、3着に來たらどうすると思うから、マルチになる。結局買う点数が多くなって勝てない。気持ちぐらついで、ダメなんです」

これまた同感。馬券の道は険しいばかりでなく、ちょっと切ない。

それはともかく戸畑名物のチャンポンを

注文する。この地発祥の細くてコシのある蒸し麺を使ったチャンポンだが、そこに、ゴボウ天（牛蒡の天ぷら）をのっけてもらうのが、当節、流行の先端であるという。鹿児島本線折尾駅頭のゴボウ天うどんのうまさならよく知っている。しかし、チャンポンにゴボウ天はどうなのだろう……。しばらくして運ばれてきた丼を見て、あ



あ、なるほど合わないわけではないと悟った。匂いのきつくない豚骨スープに蒸し麺を洗め、野菜をたっぷりせたチャンポン。そこに、サクツとした食感と、微かな渋みと香りが心地いいゴボウ天が添えられる。これはうまいよ。立ち食い蕎麦にコロツケや唐揚げをのせるよりもよほど上品で、親しみやすくもあるような気がする。

馬券に関して心がゆらぎやすいと自らを評して笑いを誘うご主人だが、仕事については実直一辺倒。ぶれない人と拝察した。目を血走らせるようにして店の隅々まで気を配りながら、次々に來るお客さんに対応。その一方で、かつては店の売上の8割を占めたという出前にも、自ら出向く。

電話注文の品ができる、ダウンジャケットを羽織り、軍手をはめて、ヘルメットを被ったご主人はスーパーカブにまたが急げ、急げ。冷めたらまずくなる。1秒でも早く届けよう。その動きに隙がないのは、おいしい一杯を届けたい一念ゆえだ。

帰り際、店の前で写真をと頼んだ。暖簾の前にご夫婦で並ぶ。一本気なご主人と、明るく美しい奥様と。ああ、見事だねえ。ありがたいねえと、東京都部育ちの偽江戸っ子であるところの私でも、ピシヤツと額を打って照れてみたい光景だった。

思うに、そろそろ半世紀に到達せんとする我が半生において、ラーメン店のご主人とこれほどまでに意気投合したことがあっただろうか。ないのである。私はどうやらこの店に、ぞっこん惚れ込んだようなのだ。さて、また別の日の昼時の話――。

処は八幡西区に変わる。1人、次が2人、さらに2人にすぐまた次が1人。かと思えばドヤドヤと3人連れ、4人連れがやって



ラーメン大師

味いは深いのに、くどくないのがこの店のスープの特徴。鶏ガラを使わず、豚骨だけで仕込むのだが、炊き上げた煮汁をいったん全部捨て、豚骨を徹底的に洗い直す。それからまた煮だしてって、このさりとしながら深みのあるスープが完成する。手間はかかるが、ここで手を抜かないのが、ご主人の哲学なのだ。



バス停ラーメン

博多風を思わせる乳白色のきれいなスープ。驚くなかれ、このラーメン、1杯250円。店内は立ち食いだが、外にはご覧のとおりテーブルもある。キクラゲともやし、万能ネギののった1杯に、紅シヨウウガとニンニクをたっぷり投入。嚙りあげたら、あとは「替え玉ちょうだい」のひと言が出るまで一気食いだ。



くる。「ラーメン大師」はカウンターとテーブル合わせて21席ほどだが切り盛りするのはふたりだけだから、ピークの1時間ほどは、月並みだが戦争のような忙しさになる。ご主人の山住毅彦さんは昨年12月に還暦を迎え、店は今、27年目。奥様とふたり、揃いの紺のTシャツを着て、真昼の混雑に立ち向かう。

「腱鞘炎にはもう何度もなりましたよ」

山住さんの仕事ぶりを見ていてもありなんと思う。チャーハンを作る中華鍋を振りつばなしなのである。

「今、1日に50皿くらいかな。米の消費量が1日20キロ。うちのチャーハンは甘さを出すのにタマネギを多く使うのですが、それも1日10キロ。チャーハンに入れるみじん切りの仕込みをするだけでもたいへんだですよ」

聞くところによれば、かつて空前の景気だった頃は、チャーハンかラーメンか（その9割はセットにして両方を頼むというが）、いずれの注文も、1日に1000を超えた。今、その半分と仮定してチャーハンだけで計算しても1日50皿で年間3000日営業なら15000食。それを27年継続したとすると、ざっと40万食を超える。腱鞘炎になって当然というべきかもしれない。

正午を過ぎるとさらに客が次々に入って

くる。チャーハンとラーメンのセットや野菜炒め定食などの注文が多い。山住さんはチャーハン作りにかかりきりになり、一方の奥さんは、ラーメン担当だから麺の茹で、盛り付けなど、これもタイミングを計りながらの難しい作業を続ける。

客の中にはコートを着たままラーメンを吸る人もいるのに、麺の茹でを担当する奥さんは、基本的にTシャツ1枚。チェックのフランネルのシャツをTシャツの下に着ている山住さんとは対照的に見える。なにしろ奥さんは、水出し、注文取り、お勘定などの作業も引き受けることが多い。そうそう、それだけじゃない。食器の洗い物も一氣にたまる。

これは並大抵な仕事じゃないな……。店内の席がほぼ満たされるような時間帯になったときに感じたことだ。

昔は日曜日さえ休まなかった。昨今休むようになったのは、山住さんがバンド活動をするためだ。その名も『北九州ペンチャーズ』。山住さんはギタリストとして参加し、休みの日はたいていどこかのイベントに出るか練習をしているという。中華鍋の振るすぎで腱鞘炎になったのではギター演奏に差し障りがありますねと問うと、「それでも本業がなにより大事ですから」と、まじめ一辺倒な答えが返ってきた。

ほんのり甘いチャーハンとコシヨウウの効いたラーメンを、交互に口に運ぶ。同じものを食べていた取材スタッフが、「ああ、うまいですねえ」と、ひと言、こぼす。

いよいよ店が混んできた。慣れたこととはいえ、気ぜわしくなる頃合いだ。そのときご主人と奥さんが、偶然、食器の洗い場の近くに歩み寄り、ほんのひと言、言葉を交わした。まさにほんのひと言。私はそれを聞いたように思った。奥さんが旦那さんである山住さんに言っている。

「さあお父さん、もう少した、がんばろね」
カウンターの側の壁に、製麺所の通帳がぶら下げてある。建設会社のカレンダーには、私たちが取材に行った日の欄に、「11時半、写真」と記してあった。その予定ももうすぐ終わる。本日の昼のピークは、いましばらくで一段落しそうだった。

北九州市は広いので、鉄道はもろろんのこと、バスの交通網も発達している。空港行きの高速バスを利用するにしても、小倉などのターミナル駅を経由する必要はなく、張り巡らされたバス網の停留所を使えば事足りる。

八幡西区、引野口のバス停もそのひとつ。たとえば博多まで行く高速バスに、ここから乗れる。

そして、そのバス停の近く、コンビニに

おおたけ・さとし／1963年東京生まれ。早大二文卒。出版社、広告会社勤務を経て、ライターとして独立。2002年には仲間うちで雑誌『酒とつまみ』を創刊。現在も書き手として携わる。近著に『下町酒場ぶらりぶらり』（本の雑誌社）、『酒とつまみ』（ちくま文庫）。



圭 順

「自分にはあっこしかない」。圭順主人、田中さんの思い出の味はただひとつ。父親とよく通った、南小倉にあった「一龍軒」のラーメンだ。唐津にあった店が昭和40年初め頃、小倉へ移って暖簾を出していた。田中さんが40歳を過ぎた頃に父が他界。幼い頃の味をもう一度食べたい気持ちに日に日に強くなり、ラーメン屋を目指そうと思ったが、すでに小倉に店はなく、ならば、と唐津に戻っていた大将の店に通って直談判。教えないから技を盗め、と励まされた。舌の記憶はいつかの日々を思い出す。父のことを思いながら作るラーメンは、門司にある。



隣接して『バス停ラーメン』がある。

博多ラーメン風の食べやすさで、価格も250円と安い。1日に出る替え玉の数は100食を超えるという。

地元にお勤めの人、学生さん、県外への出張から帰ったビジネスマン、さらにはバスを待つ間に小腹の減った人。この店には実にいろんな人がやってきて、ラーメンを掻き込む。

ユニフォーム姿の親子が来た。近くにあるソフトボールチームの助監督と選手であるという。チーム名は引野イーグルス。息子さんはセカンドを守っているという。店の表のテーブルに持ち出した湯気の立つ井から、麺をゆつくりと高く引き上げて、嬉しそうな顔をした。

「替え玉はしないの？」

と訊くと、すでにお汁粉を食べ、ここでもラーメンにおにぎりもつけているとのこと。頑張ってというとは、はい、頑張ります、としっかり答えた。

次に来たのも野球の人。近くの八幡工業高校の野球部員という。休日練習のちようど昼休みだ。なんとも表現しがたいくらいうまさうにラーメンを喰らう。羨ましいなと思ったそのとき、取材開始時からずっと店内で食べてる兄さんが、そろそろ4玉目だと気づき、笑いがこみ上げてきた。

ラーメンと にぎりめし

文・絵 牧野伊三夫

30年前に上京したての頃は、それまで北九州で食べていたとんこつラーメンではない、東京の醤油ラーメンの味に慣れずにいたのだが、今では醤油味もおいしいと思うようになった。ひとたび、とんこつ世界の垣根を超えると、どこかにもっと自分の好きなラーメンがあるのではないかと、他に何の目的もたずに、うまいラーメン屋を求めて旅に出たことも何度かある。檀一雄の『美味放浪記』のなかに、「内海の魚に食傷気味の私は、久しぶりに『朱』と云うラーメン屋に入り込んでいって、ラーメンを喰い、そのうまさにびっくりした」という一文を見つけて、東京からはるばる尾道までそのラーメン屋を探して旅したこともあった。こんなことを偉そうに自慢したところで仕方がないが、時折、これはおいしいなと思える一杯のラーメンに出合うことがあるとうれしい。

ところで、今では東京にも、とんこつラーメンの店が増えたが、そのラーメンは僕が北九州で食べていた味とは違う。そのほとんどが、博多風の細い麵を用い、替玉ありという店が多いせいかもしれない。小倉に住んでいた頃、博多へ行つてはじめて屋台のラーメンを食べ、替玉というものを知った。こんな面白い食べ物があるのかと感動したことを今でも覚えている。一杯を食べ終えて注文すると、麵のおかわりがさつと出てくる。北九州の太めの麵では茹でるのに時間がかかるため、こうはいかない。替肉というのにも、しびれた。三回も替玉をたのんで、三回目はどうぶりのなかのスープがほとんどなくなり味がしなくなった。しかし、よくしたもので、テーブルの上には替玉用に味を濃くするための濃いスープがあった。

その当時は、北九州のラーメン屋では替玉を見たことはなく、普通ラーメンと大盛ラーメンがあるだけだった。その代わりに、ほとんどの店には、ラーメンの他にチャンポンとチャーハン、餃子、そしてにぎりめしがある。まるで食堂のような趣きだ。東京の友人には「ごはんと麵をいっしょに食べるのか」とよく驚かれるのだが、僕は四十代後半の今になっても、ラーメン屋へ行つてラーメンだけを注文すると物足りないと感じる。にぎりめしもいっしょにたのまない気がすまない。握つてしばらくたった、冷えた白いにぎりめしが置いてあつてほしい。そして、たくあんを二切れほど。だから、どんぶりは小さいのがいい。熱々のラーメンをすすり、やけどしそうなところに冷えたにぎりめしをほおばる。これが、炊きたての茶碗めしだと口のながか熱くなりすぎてしまう。

そうかと言って、焼きめしとの相性も捨て

がたい。にぎりめしのように勢よくかきこむことはできないが、目の前にラーメンと焼きめしという主役を二つ置いて、中華スプーンで交互に食べるのはなんと贅沢なことであろうか。食べているときは誰にも話しかけられたくない。

だから、この街で生まれ育った僕にとつては、ラーメンとめしは同時に食べるものだ。とんこつスープの香り立つ店のなかに、たくあんを添えた白いにぎりめしが並んだ光景は、じつに食欲をかきたてる。実際、北九州では、年配の方でもラーメンの隣におにぎりや焼きめしを置いていっしょに食べていることが多い。そのせいか僕は、東京で「ラーメン一筋」と気合いを入れた専門店に入り、中華そばしか置いていないと分かる、「すまないけれど、側のコンピニでおにぎりを買ってきてよいか」と店主にお願いしたくなる。

僕の小倉の実家では、金田の『月天』を鼻肩にしており、帰省すると祖父から孫まで三代で車に乗り、30分ばかりかけてこの店に食べに行く。わが家では「ラーメンを食べに行く」ことは「月天へ行く」ことを意味する。僕が最初にこの店に行ったのは



まだ中学生の頃だったから、もう30年以上通っていることになる。父は70歳をすぎても大盛を注文し、白いにぎりめしを二つ添えてラーメンを食べていた。口いっぱい麵をほおばり、そのままにぎりめしにかぶりつく。それから音をたてて熱い汁をすする。紅しゅうがを少し放り入れたあと、やたらと胡椒を振り入れる。辛いものが好きなのだ。子ども頃、父の隣で食べていたからであろう、僕も弟も妹も、父と同じような食べ方になった。ばさばさ胡椒を振り入れて食べるのは、今も変わらない。

そしてもうひとつ、北九州のラーメンで僕が好きなのは、もやしだ。東京のタンメンで用いるようなカリポリした歯ごたえの水っぽいやい太いものではない、細くシャキシャキした歯ごたえのもやしだ。これもにぎりめしによく合う。つまり僕は、にぎりめしと合うラーメンが好きなのだ。そして北九州には、こんな僕のがままを満たしてくれる店が多くある。ラーメン屋に白いにぎりめしが並んだあの風景を見るだけで、僕はむずむずしていてもたつともいらなくなる。他に何の目的はなくとも、一杯のラーメンのためだけに帰省してもいいと思える。

取材協力

ラーメン休憩室 <http://kepasaweb.infoseek.co.jp/>
ラーメン探検隊 <http://genramen.web.fc2.com/>



みとラーメン

製鉄所勤めのご主人の兄上が荷台びつたりと詰めこんだ特製厨房を載せ、夜の門司の街をひた走る『みとラーメン』号。出店は週に3~4回、街はずれにある本店閉店後の2時間のみ。ちよいとせっちな運転ゆえ、急カーブで麺や調味料が飛んでいくことはしょっちゅう。声をかけようにも追いつかないスピードなので、注文の折はご主人の携帯までご一報を。



店主の三藤重義さんは門司の老舗中華屋で修業後、自分のラーメンを作りたいと独立。スープは豚骨と鶏ガラが半々、コクの秘密は少量加える煮豚のタレ。本店では手打ちの皮が自慢の餃子をぜひ。



ラーメン「見さん日記」

文 鈴木るみこ

見回せば私のまわりには北九州人が多い。そもそも大学時代に、はじめて恋愛らしきものをした相手も門司の男だった。

彼らの印象はなべて火の人である。顔で笑って内側には、たぎる何かを抱えている。その裏腹が自分には少しおっかなく、一方で興味深くもある。

ときに不用意に「生まれは福岡だったね」などと口走れば、彼らの顔色は瞬時に曇り、不機嫌そうにこう返すのはわかっている。

「福岡じゃなくて、北九州だから」

それは北九州を博多文化圏としてくくりがちな余所者に対する牽制であり、つまりはバスケ人がみずからをけしてスペイン人と名乗らないかのごとく、民族的歴史のアイデンティティーの問題なのだろうと私は理解している。何かあるのである。

ラーメンにしても同じであった。

「博多ラーメンと北九州のラーメンは違うから」。ふうん、はてさて、ということ。この旅はその確認という宿題つきの旅である。

とはいえ私はラーメンについて何も知らない。真剣に食べたこともなければ、深い



ラーメンまんまる

「まずは食べてみないと、わかんんでしょ」と、厨房にラーメン3つと声をかける。元来ラーメン好きの元干物屋の社長さん。干物加工を担っていたパートさんも一緒に転職して新装開店。10年経ってこの仕事も板に付いてきた。煮干しを効かせた豚骨スープに舌鼓。あっさり豚骨はおめざの一杯としてお腹に収まった。

思索を凝らしたこともない。門司の人とは食べ歩きなどもしたが、その後数十年は、とんとである。しかしもちろん嫌いではないから、何か発見はあるだろう。火の人を育む土地への物見高さも手伝って、雪がちらつく北九州へと飛んだ。

小倉は、どこか気持ちをごわつかせる街だ。中心はどこだ。小倉城か。いや、その川向こうの串団子のようなモダン建築群か、あるいは市役所前の、妙につるりとした芝生の広場だろうか。鼻息荒く壊しては建て、すみずみまで人間にいじられた街という気がする。新奇なものをよしとする気風があるのだろう。私のようなぼんやりは、すぐには心のおさめどころを見つけれられない。それが小倉1日目、第一印象。

さてラーメンである。エルボーといえば英語で肘。プロレス技では肘鉄を喰らわすことをいい、「たぶんプロレス好きの店主ですよ」という空想情報をふうんと聞きながら訪れた『拉麺エルボー』は八幡にある。幹線道路に面した公団住宅の1階。道沿いには私の大嫌いな幟の一群がはためき、しかもコピーは「エルボーなう」である。いぶかる私に、小倉出身の連れのM氏は「うまいんですよ。異端ですがね」とニヤリと笑った。

おそるおそる戸を開けると、コンクリート箱のような空間にラジオから結構な音量で音楽が流れていた。それでも、ある質量の静けさを感じるのは、カウンター内で立ち働く若い人たちの付まいのせいかもしれない。一番前で盛りつけているのが店主だろうか、端正な顔立ちが目をはく。

真正面に座る。目をひくのはその手つきもで、麵をほぐし、具を扱う、彼の手の何と優しくなやかなこと。チャシューはひらり、ネギは一定の高さからぱらぱらり。こんなに「そっと」作られるラーメンもあるのだと驚いた。

出てきたラーメンは、むろんおいしい。九州のラーメンは豚骨がらの知識しかない私にも、そのスープがいかに洗練されたものかはわかった。チキンポタージュといってフランス人に出しても大喝采だろうと思って聞くと、

実際かの国の常連客もいたのだという。だしには拳骨と呼ばれる関節部分の骨（エルボーはその部位名）だけを用い、くさみが出ないようにいていねいに下処理をして十数時間煮込む。とろみについては理想の一点があり、そこをめざし、髓が出すぎないよう、出なさすぎないよう、かげんしながら煮るとのこと、この「かげん」がそれぞれの店の個性になるであろう。



M氏によれば、北九州には北九州ラーメンなるものは存在せず、豚骨でも店によって濃淡様々、醤油もあれば味噌もあり、その多様性こそが最大の特徴なのだという。北九州人は面白がりやで、外来の新しいものを自分たち好みにして取りこむ才に長けている。よくいえば、寛容。裏返せば節操がない、どちらにしても好奇心旺盛でエネ

ルギッシュな人々であるのは変わらない。『拉麺エルボー』のラーメンも、基本は久留米ラーメンの流れを汲むのだそう。若き主人は無口な人だが、好きな音楽と旅の話になると表情が和らぐ。いつかベルリンかNYで店を開くのが夢と語る彼に、まずは外の幟は似つかわしくなく思え、そり進言してみると「こんな店名をつけたか

らには、控え目より勢いがあつたほうがいいでしょ」とやんわり切り返された。幟は勢いか。そんなふうに見えるのか。私は、自分がきれいごとを言ってしまったようで、ちょっと恥ずかしくなった。八幡に近い港街・若松出身の友人は、自分の生まれ育った場所を毛嫌いして、長く帰郷していなかったはずだ。彼女のかわりとしては何だが、その帰路、ひとり若松に寄ってみることにした。人気のない市場をふらつき、古本屋で本あさりをしていたらすぐに空が赤くなってきた。

渡し場から船で戸畑に渡る。洞海湾を横断するたった3分の航海、夕焼けがあまりにきれいで見とれた。対して東の遠方には煙のたなびく工場地帯が見え、ここが日本の成長を底から支えてきた地域であることを再認識させられる。海の夕焼けだけを見て生きられたらどれだけいいかと思うが、誰かが煙のある風景を引き受けなければ社会は立ちゆかないのだなあと、ひとり悶々とするうちに船は戸畑に到着した。

2日目。お昼に約束したラーメン屋まで、モノレールに乗って行ってみることにする。小倉駅からしばらくはビルの谷間を縫うように走り、オフィスのデスクの乱雑までが見える。城野という駅辺りから建物が低



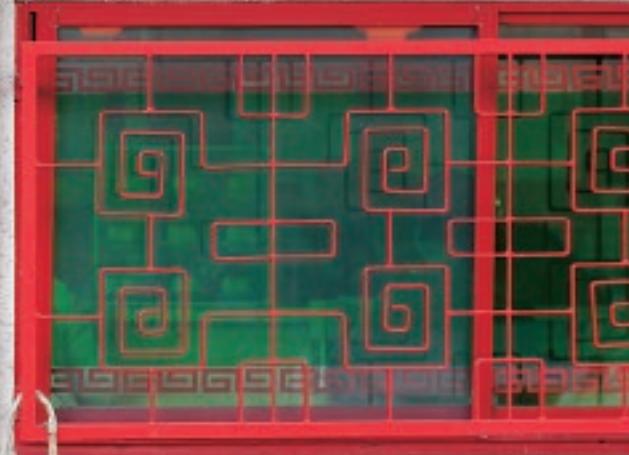
ーメン

ーメン 天津

ラーメン



10-21



天津

多少の油のべたつきぐらいあって当たり前というラーメン屋の常識を、はなからくつがえず清潔な店。「開店40年、何ひとつ変えたものはない」という店主の金丸初喜さんは御歳77歳になる。ラーメンもおいしいがチャンポンもおいしい。おにぎりは具なしの握りめし。「めし」を頼めば黄色いたくあんがのるのがうれしい。



転勤で長いあいだ小倉を出ていた人が戻ってきて食べ、「昔のままやねえ」と喜ぶ。ご主人はそれがとてもうれしい。

くなり、ひらけて右手に山が近づいてくる。北九州の山は全体的にもこもことして生きもののような。冬なのに青々と繁り、いたいどんな木で構成されているのだろう。徳力嵐山口駅下車。少し歩いたら、まさに街のラーメン屋でございといった外観が見えて『天津』発見。無防備に戸を開け、目をむいた。ぴかぴかなのである。年代を感じるポップカラーの照明からカウンターから、どこもかしこもしみひとつなく清潔で、神棚の神にいたるまで輝いている。

「掃除は朝昼晩と毎日3回。大事に手入れすれば何でも長持ちするけ、開店以来40年間、店も道具もなーんも変えとらん」

そう言うてくしゃりと笑うご主人は、ラーメンが好きで好きで、37歳のときに奥さんとふたりで店をはじめた。「私の命」と呼ぶスープは開店時から変わらない100パーセント純粹豚骨、よぶんなものは何も足さず、いじくらず。

「私はひとつこれと決めたら、それ以外せんのです。最近ではメーカーさんがいろんな便利なもん持ってくるけど、うちはお断り。他人には惑わされん」

数年前に奥さんを亡くしてからは、「大きいほう」「小さいほう」と呼ぶ2人のパートさんとがんばっている。「大きいほう」も「小さいほう」も、仕事を安心してまか

せられる腕前で、ご主人は毎昼、彼女たちが作る店のラーメンを食べるといふ。

「毎日？ あきないですか？」

「あきんです」
私もとご相伴に与かると、くどさのない安らかな味だが、どこかに「らしさ」が刻印のように残ってあとをひく。そんなラーメンであった。「らしさ」は信念とも人間味とも言い換えられる。とろけるほど柔らかいチャーシューは、40年もののタレで煮込まれたものだといふ。

「私の子供ん頃は、ここらへんには夜鳴きラーメンがようけ来て、チャルメラが聞こえてくると、茶碗もって走って出ていきよった。ちーさい音でも子供の耳には聞こえたもんや。あの頃のラーメン、うまかったー。あの味に近づきたいとずっと思ってるけど、近づいとるんか、離れとるんか、どうなんかな」

そう言うて、またくしゃりと笑う。

まったく、どんな人生を送れば、こんないい顔に老いることができるのだろう。ご主人の腹の火は、情熱としてラーメンに注がれ、そうしてきれいに昇華されつつあるのだろうか。つましくも自分の場所を毎日磨き、そこで変わらぬ情熱をもって自分の仕事に向き合う。それ以上にすてきなことはあまりない、と私は思う。



拉麺エルボー

店主の福岡俊也さんは生まれも育ちも八幡。久留米ラーメンの流れを汲む「ラーメン力」で修業の後、家族経営の会社の飲食部門として2年前にオープンさせた。彼のラーメンに対する距離感はほどよくクールで、それが味の洗練を生んでいる。いつも身近に音楽があってほしいと、店には時間があるときに弾くというギターも。



3日目になると、私にはしだいにこの街が、人工的であるがゆえに妙に人間くさい場所に思えてきた。おそらくは一個一個の人の顔が見えはじめたというのもある。あるいは昨日の午後に入り浸った『松本清張記念館』で人間の業たるものをさんざん見せつけられた。そこで私の目から、厚いうろこはがれたとも考えられる。

小倉北区の『月天』は、昼どきだけで100人以上の客が入るといって大人気店だ。予想はしていたものの、細長いカウンターにずらりと並ぶ背広姿にはやはり一瞬気圧されて、立ちすくんでいると、三角巾のおばちゃんが出てきばき「こちらへどうぞ」と唯一の女性客の隣席に案内をしてくれた。

ラーメン1杯450円。見ているとそれに焼めしをつける客が大半だ。スポーツ新聞、携帯電話、つまようじ。

客足はとぎれず、店内に充満する湯気で入って来た人の眼鏡がすぐに白く曇る。

ほどなく出されたラーメンの、スープを啜ると、何というか、はっとする味だ。いままで食べたどれよりもさっぱりとしているのは、豚骨と鶏ガラでだしをとっているからだろう。そのふたつが最も理想的な点で握手すると、このような、きれいな味になるのだろう。麺は自家製。「かため」「や

わめ」と次々容赦なく投げられる客の注文を間違えることなく、しゃかしゃか、絶妙にゆであげている美人は若女将だろうか。

父親に連れられて中学の頃から『月天』に通い、いまも自分のベストワンだというM氏にあとで聞くと、かつては見るからに頑固で無口なおやじさんと、小柄で愛想のいい女将さんが店を仕切り、そのふたりの



醸す雰囲気それがよかったのだという。

現在は父親の味を継いだ息子さんと娘さんが姉弟でがんばっている。若女将と思っただけ、ご本人いわく「出戻り娘」の直美さんで、彼女のさばけた明るさもこの店の大きなチャームポイントに見受ける。

「人気店？ 安くて早いからね。めっちゃ回転がいいから、お客さんも待ってくださ

るんやろうし」と、自分の店のラーメンのレベルを自覚しているのか、いないのか。対して味をつかさどる弟さんはシャイなのか一切喋らず。きっと味ばかりか、お客さんが愛した店の空気も奇跡的に継承されたのではないか。うまい、早い、安い、清潔、いばらない。街の一流とは、こういう店のことをいうのであろう。

さて、到着した晩に行くつもりが、雪のおかげで、行けずにいた店が1軒。門司港の波止場に週3度ほど出るといって、それが凍てつく寒さで連日休業、少しだけ気温のあがった今夜、ようやく出店となった。

『みとラーメン』の本店は門司の街のはずれにある。夜の8時半頃までこちらで営業し、暖簾をしまったあと、軽トラの荷台に材料や道具を移して出発する。昔むかしに娘さんがエレクトーンで弾いてくれたチャルメラのテープを鳴らしながら、田ノ浦、清見辺りの団地や門司港を「売れても売れんでも」2時間。店は37年、屋台は34年。『天津』のご主人も懐かしんだように昔はもっと同業者がいたが、この辺りでは最後の夜鳴きとなった。

「最初は栄町の楽器屋でチャルメラ買って裏山でピーヒャラ練習したけ。でも、ほんもんは吹くのが難しゅうて、へんてこや

月天

開店42年。父親が脱サラしてはじめたラーメン店はいちやく人気店となり、その味を娘の中原直美さん、息子の中原泰博さんが忠実に引き継いで営業している。パートのおばさんも勤務歴10年20年のプロばかりで、全員が一通りのメニューを作るのだという。「げってん」は大分の方言で「へんくつたれ」。漢字は当て字。

すずき・るみこ／編集者・ライター。1963年静岡生まれ。出版社勤務を経て渡仏。旅と映画二味の日々のち帰国し、フリーランスに。2002年、初代編集長と雑誌『クワンネル』を創刊。編著に『スマイルフード』『パリのすみっ子』(マガジンハウス)、『Japon vu de l'intérieur』(Editions de Tokyo) 等。著書に『米S対石』(マガジン)。



東洋軒

スープ室に巨大な鉄釜が。東洋軒の味は、ここで日々休むことなく作られ続けている。豚骨は骨を砕いてから、鶏ガラと背脂を加えて12時間。寸胴に移してさらに火を入れる。毎日キツくないですか？「お客さんが応援してくれるけん、がんばれるんよ」、と。ひたすらに一杯を作るお返しは「ごちそうさま」の声。仕事の活力は客からもらう。主人の哲学が半世紀の暖簾を守っている。

ると飛んで逃げよったもんよ（笑）。お客さん、たーしかチャルメラ鳴りよったって出てきても、わし、もうおらんけ、迷惑かけたわ」

えびす顔で、身ぶり手ぶりも豊かなご主人の話は、どこか寸劇めいて楽しい。門司で生まれ、ひがな海にいる釣りキチ少年だった。カレイ、アイナメ、シマダイ、かつての関門海峡には魚たちがひしめき、漁期の週末には夜釣り客が押し寄せて、屋台のラーメンも飛ぶように売れた。

「いま思えば夢のようや。ここ10年で関門にはこまいのしかおらんくなつたから、人も来ん。9・11以来テロ対策とかゆうて、釣り場の岸壁の一部も封鎖されてな。お上も、庶民の楽しみ、とったらいけんよなあ。まあ、お客さんいても、いまはコンビニでカップラーメン買って、コンロで湯を沸かして食べとうよ。これも時代の流れやね」顔で笑って、心で泣いて。誰か、時代の流れとやらをせきとめてはくれないか。せきとめて、逆行させてでも、守るべきものが、たくさんあるように私は思うのだ。「さて行ってみるか。まださぶいし、だーれもおらんとは思うけどな」

『みとラーメン』号はすでに4代目になるのだという。ガス台や収納庫がコンパクトにまとまった荷台の簡易厨房は、製鉄所

勤めのお兄さんが詠えてくれた。店の厨房からスープの寸胴鍋を運び出すときは奥さんと二人三脚で、息の合ったその姿に夫婦の歴史を見たようで、眩しいような切ないような思いがする。その鍋に、板金屋に作らせた特注の「飛ばない」ふたをしめたら、



いざ出発だ。

黄色い『みとラーメン』号は闇夜の中でも目立つ。せつかなその背中を必死で追いい、倉庫街のここぼこ道を抜けると、目の前がいきなり開けた。波止場だ。

『みとラーメン』号は、まるで眠る鯨にまわりつくせわしないアリンコのように

停泊中の大きな貨物船のたもとに止まった。我々の他は誰もいない。

しかし私は、ラーメンを追って夜の港に來られるとは思っていなかった。うっとりしている自分の隣で、「春ならイカ釣りの客がおるけん、今夜はむりやろなあ」と、ご主人はまんじり海の闇を見つめている。そういえば北九州の友で、子供の頃、関門海峡の向こうに見える本州を見ては「おっきな島があるなあ」と思っていたという人がいた。私はその話が妙に好きであった。世界の中心は人の数だけある。旅をしているとそのことを強く思う。

夜釣り客に見切りをつけたご主人は、お腹を空かせた我々のためにラーメンを作ってくれた。こんな状況で食べるラーメンが最高でないわけがない。北九州の人々は、これをなくして、いいわけがない。誰か、誰か、時代の流れを――。

さて、この話の結末はこうである。数分後に携帯が鳴り、田ノ浦の団地から注文が入る。ご主人の顔がぼっと一気に明るくなるや、魔法のように片づけをして、『みとラーメン』号はものすごい勢いで走り去っていく。黄色い後ろ姿が心なしか弾んでいる。夜の波止場に、のびきったテープのチャルメラのメロディーが響き渡り、それもまた、すぐに聞こえなくなる。

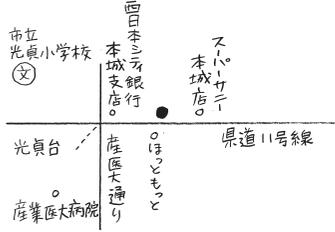


p 32

ラーメン 拉麺エルボー

八幡西区光貞台 1-1-1
☎ 093-692-1052
11:00～14:30 (土・日・祝～15:00)
18:00～23:00 (日～21:00) 不定休

扉を開けたらいの一番、磨かれた厨房と働く人の立ち振る舞いを見てほしい。とかく作業スピードを重視する感のある職業だが、エルボーの若き主人はすべての動きに無駄がなく、静かで丁寧、そして優しい。とろりと濃厚なスープは端正で、細麺との絡みも抜群だ。1杯 500 円。

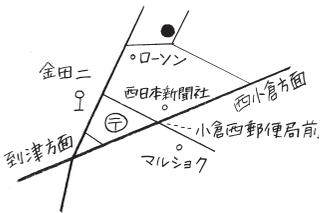


p 34

月天

小倉北区田町 18-9
☎ 093-581-0393
11:00～20:00
日・祝休

月天 (大分・中津の言葉で、へんくつ者の意) よりしく、不退職の志で寡黙に味を守ってきた父を受け継ぎ、姉弟が2代目となって切り盛りする繁盛店。鶏ガラと豚骨同量で取ったスープは透明感がありながら、コクがある。バラバラご飯の焼めし (480 円) もぜひ一緒に。1杯 450 円。

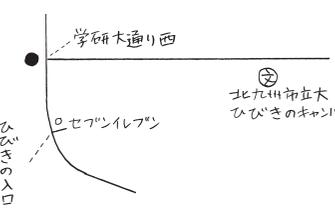


p 26

ラーメンまんまる

若松区小敷ひびきの 3-7-104
☎ 093-742-4448
11:00～16:00
火休

スープに使う豚骨は、ロース骨だけ。これに卵を産ませるために育てた脂肪の多い雌ガラとニポンを加えて6時間。スープはあっさり、代わりにチャーシューの味付けを濃厚に。目標は「一番でなくていいから、また食べたい」とお客さんに愛されていきたい、と主人。1杯 500 円。

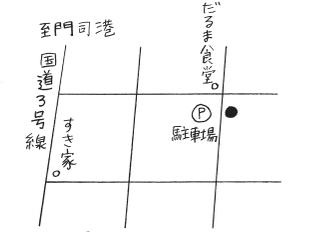


p 18

けいじゅん 圭順

門司区黄金町 10-25
☎ 093-371-0113
11:30～15:00
水休

火を入れた寸胴鍋の中で、スープがぐらぐらと煮えている。豚骨は取り出さずカタチが崩れるまで一緒に煮込む。注文が入るたびに柄杓でスープを骨ごとすくい、網でこしながら豪快にどんぶりへ。ふちまで注がれたスープの底から箸で麺をすくと、たゆたうスープが黄金色に光った。1杯 500 円。

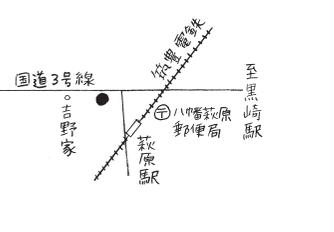


p 14

ラーメンたいし 朱雀

八幡西区萩原 1-2-37
☎ 093-622-2917
11:30～21:00
日休

自分好みの味を目指して作り上げたスープは、あっさりとして柔らかな甘みがあるのが特徴。チャーハンも人気で、お客さんの大半はラーメンとセットで頼む。カウンターに囲まれた見通しのよい厨房は舞台。無駄のない夫婦連携の動きは圧巻。1杯 500 円。チャーハンセット 800 円。

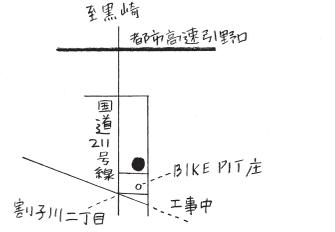


p 7

すざく 朱雀

八幡西区割子川 1-3-5
☎ 093-641-6634
11:00～20:00、月のみ 11:00～15:00
火休

瓦屋根の平屋に赤暖簾が目印。26 年、毎日欠かさず自分の味を試食するという主人の信念は、「味も体にもやさしいラーメン」。ベースとなる豚骨は、80℃の湯をかけ一本一本洗って臭みを取り除いてから鍋へ。とにかく時間をかけてスープを取ることでコクを出すそう。1杯 500 円。



特集取材12軒を含む
全35軒銘店リスト。

味わうは、 どんぶりの底が 見えるまで。

写真=仰木徹
絵・地図=牧野伊三夫
文=つるやもこ



*情報は2012年3月現在のものです。

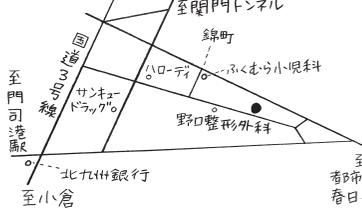


p 22

みとラーメン

門司区錦町 12-22
☎ 093-332-4547
11:00～20:30
日休

小さいながらも整えられた店は、近所の人々がひと息ついて、一杯とおしゃべりを楽しむ食堂ながら。天気の良い日は、閉店後に屋台カーが発進! 門司の岸壁で夜釣りをする客や、近所の団地へチャルメラを響かせながら、温かな一杯を届けて回る。1杯 450 円。屋台は 500 円。

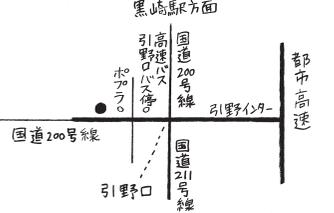


p 17

バス停ラーメン

八幡西区引野 1-5-3
☎ 093-642-0030
11:00～19:00
不定休

屋号の秘密は、高速バスのターミナルのすぐ側にあるから。とろりとした白濁スープが特徴の一杯は、出張帰りのサラリーマンの小腹を満たし、週末には部活の練習にいらしむ少年たちの力の源に。しかも、1杯 250 円というから驚きだ。わかめ入りおにぎりを追加しても、しめて 350 円也。

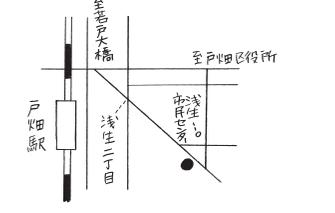


p 11

かんたろう 寛太郎

戸畑区浅生 3-14-21
☎ 093-881-5483
月・水・木 11:00～16:00、金・土・日 11:00～20:00
火休

豚骨スープと細めの蒸し麺の取り合わせが、戸畑区ご当地の味「戸畑チャンポン」たる証。寛太郎オリジナルは、ここに揚げたてのゲソ天(天ぷら)が入る。さらにゴボウ天を加えれば、食感と香りに奥行きが出て、栄養面での無敵の完全食に。チャンポン 630 円、ゴボウ天チャンポン 700 円。

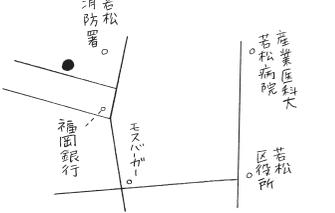


p 4

まつざき 松崎

若松区桜町 1-10
☎ 093-761-5452
11:00～20:00
日休

博多、久留米、長浜と、福岡県には名だたる「ご当地ラーメン」がありますが、そのいずれとも違う北九州のラーメン。松崎ラーメンのさらさらあっさり鶏豚骨スープと中細の滑らかな麺はここでしか味わえない。父、母、息子、2代の手で作る「ご当地ラーメン」ここにあり。1杯 400 円。

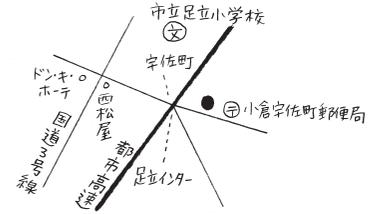




小倉北区

らいらいけん
来々軒 (佐佐町店)
 小倉北区佐佐町 1-5-14
 ☎ 093-551-0293
 12:00 ~ 23:00
 不定休

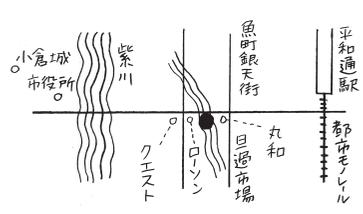
巷で「久留米系」と呼ばれる、コクのある豚骨白濁スープの源流を作ったといわれる、久留米にあった『三九 (さんきゅう)』。この店が北九州へ引越して来たのは約 60 年前のこと。よく磨かれた店と、丁寧な味に、2代目が大切に守り継いでいる証を知ることができる。1杯 500 円。



小倉北区

まるわまえ
丸和前
 小倉北区魚町 4 丁目 且過橋上
 ☎ 093-962-4064
 20:30 ~ 翌 4:30
 不定休

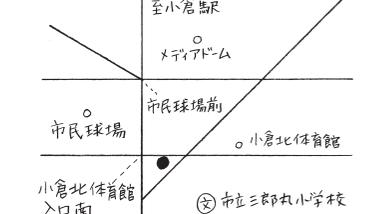
夜の帷が下りる頃、赤提灯が且過橋の上に灯る。言わずと知れた小倉名物・丸和前は、屋台でおでんとラーメンを出す店。常連によれば「立ち寄りというよりも、前を通って気づいたら座っている、そんな店」とのこと。飲んでいても素面でも、素通りできない街の文化です。1杯 600 円。



小倉北区

ぎょらん
亭
 小倉北区三郎丸 3-6-29
 ☎ 093-922-4778
 11:00 ~ スープが終了次第
 月休

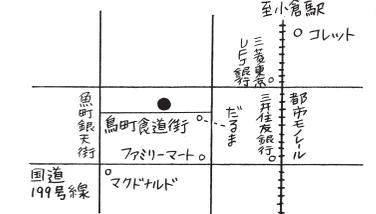
日々鍛錬を重ねて作り上げたスープは3種類。豚骨のみで取った十割スープ、鶏ガラ2割と豚骨8割の二八スープ、魚介スープと、ラーメンの味の要を選択できる稀な店。手を抜かず、とにかく研究熱心なご主人のもとで修業し、巣立っていった弟子も多数。1杯 500 円。



小倉北区

麵家 まるいち
 小倉北区魚町 1-4-16 鳥町食道街
 ☎ 090-2399-1407
 11:30 ~ 18:00
 月・第4火休

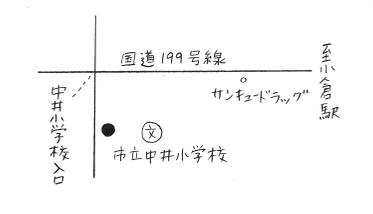
「好きが嵩じて」と言ってしまうが常套句。だが、競輪選手を引退後、独学で店まで開いてしまったと聞けば、暖簾をくぐらないわけにはいかない。まだ1年、試行錯誤の日々、と堅実な言葉の合間に着実に実力を積み重ねている一杯である。あっさり塩分控えめ、でもコクがある 500 円。



小倉北区

らーめん 志士
 小倉北区中井 2-11-13
 ☎なし
 11:00 ~ 14:00 / 17:30 ~ 23:00
 日休

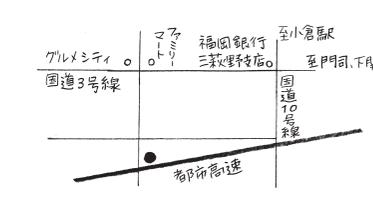
九州においては異端派ともいえる、すっきりとした、醤油・塩ラーメンで勝負する。まず、その艶やかで美しいスープに目を奪われ、ひと口いただけば鶏ガラの旨味が凝縮された深い味わいにびっくりすること間違いない。銘店はこってり豚骨スープだけにあらず。醤油・塩各 550 円。



p 36

とうようけん
東洋軒
 小倉北区黄金 1-4-30
 ☎ 093-931-0095
 11:00 ~ 16:00 / 17:00 ~ 21:30
 水休

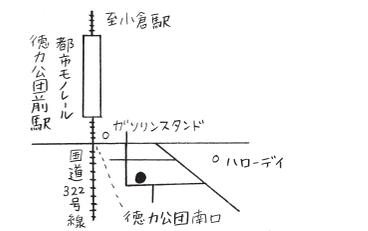
仕事の姿勢はその人自身の佇まいに表れる。声も背筋もピンッと張って、糊のきた白衣は老舗の風格。目は常にお客の動きを観察し、絶妙なタイミングでどんぶりを出す。すべては、お客さんに気持ちよく食べてもらいたいから。紅ショウガの代わりに合馬の竹の子を加えた定番は、1杯 650 円。



小倉南区

らくやく
ラーメン 福来家
 小倉南区徳力 3-8-10
 ☎ 093-963-0150
 平日 11:00 ~ 17:00、土・日・祝 11:00 ~ 20:00
 毎日 1・3 火休

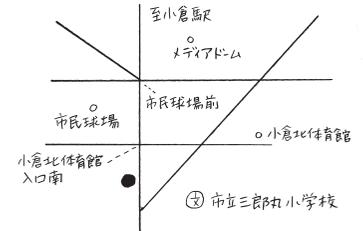
暖簾をくぐれば、元気な挨拶が飛んでくる。小倉南区は団地やマンションの多い住宅街。店のおなじみさんは家族連れも多い。幅広い年齢の人に食べてもらいたいと、豚骨スープは濃厚でも重すぎない味を研究。横浜で修業した経験を活かして考案した魚介系スープのつけ麺も人気だ。1杯 500 円。



小倉北区

せいようけん
清陽軒
 小倉北区三郎丸 3-9-6
 ☎ 093-921-5893
 11:00 ~ 20:15
 日休

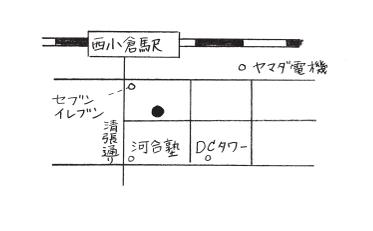
脱サラ後に日明の店へ修業に入り、暖簾分けで独立。夫婦で店を切り盛りして 23 年が経った。「スープは生きていて、その味は刻々と変わる」。お客さんへ安定した味を提供したいから、その日のスープに、昨日と一昨日仕込んだスープ、3日分をブレンドして味を整える。1杯 500 円。



小倉北区

めんやさい
麺 8-34
 小倉北区室町 2-11-5
 ☎ 093-571-6634
 11:30 ~ 15:30 / 18:00 ~ 20:30
 (日・祝のみ 11:30 ~ 18:30) 火休

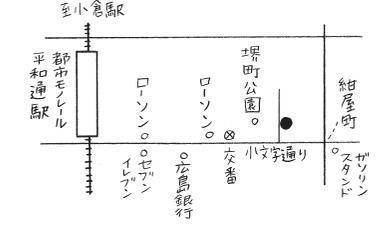
洋食屋で修業した後、当時、小倉にあったデパート「玉屋」の中で営んでいた家業のうどん屋を継いだという経歴を持つ主人。玉屋閉店後に現在の店を持った。鶏ガラベースに魚介を加えたスープは、店名通りのやさしい味だ。醤油・塩各 500 円。



小倉北区

ちから
力ラーメン
 小倉北区堺町 1-10-15
 ☎ 093-521-1488
 9:30 ~ 翌 4:00
 日・祝休

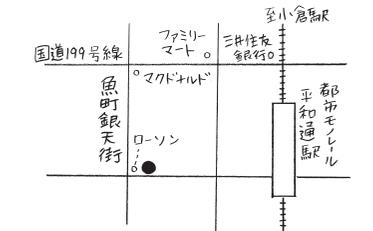
飲んだ後の夜型ラーメン派には心強い存在。飲みすぎて朝を迎えてしまった方の朝食にもってこい。小倉の盛り場の傍らで 27 年、黄色い看板を掲げて営業中、濃厚なスープながら後味はすっきりの1杯は 630 円。いつ行っても、テキパキと働く店員さんに元気がもらえる銘店。



小倉北区

ちゅうほう
中華そば 藤王
 小倉北区魚町 2-4-18
 ☎ 093-511-2800
 11:00 ~ 20:00
 不定休 (月1回)

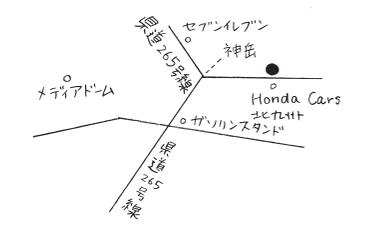
小倉屈指の商店街、ラーメン激戦区に位置する 30 年の老舗。鶏ガラスープに牛骨、牛すじ、豚足、野菜を加えて取るスープを使った中華そば (630 円) は、豚骨のガツンとしたインパクトとは違う、じわりと広がる口福感を味わえる。モチモチの卵ちぢれ麺も、細麺主流のこの街ではより新鮮な味に。



小倉北区

むほうまつ
ラーメン 無法松
 小倉北区神岳 2-10-24
 ☎ 093-533-6331
 11:00 ~ 21:00
 水休

元エンジニアが作る味は、理系の頭脳で得意の分析研究を重ねた賜物だ。工程によって水を使い分け、あく抜き等に通常の5倍の時間をかけたスープは、臭みがなく時間が経つほどにコクが増す。無法松ラーメン 740 円。特製のピリ辛ダレを入れて。





門司区

だいいゅうけん
大竜軒

門司区中町 4-18
☎ 093-372-2067
11:00～22:30、火のみ 11:00～15:00
不定休

寸胴でじっくり14時間かけて煮込む豚骨100%スープは濃厚でとろみも充分。細麺とよくからみ、トッピングの海苔はスープの白さを引き立てる。ニラ玉、肉玉など、アイデアいっぱいの変わりメニューで楽しませてくれる希少な店。ニンニクの効いた餃子も人気のひと皿。1杯 550円。



門司区

だいいいざん
大平山

門司区東本町 1-5-2
☎ 093-321-5183
11:00～17:00
不定休

門司港一の商店街、栄町通りを抜けてたどり着く、港町の顔ともいえるラーメン店の味は、芳ばしい醤油豚骨スープと厳選された最上級の粉をブレンドした麺、豚ばら肉を使ったチャーシューが特徴。メンマ、ラードまですべて自家製。1杯 700円。



若松区

たいようけん
札幌ラーメン 太陽軒

若松区桜町 16-21
☎ 093-761-4885
11:00～14:00 / 17:30～21:00
日休

作業着の男性ふたりが仕事の段取りをしている。制服姿の女性たちが談笑している。熱々の味噌バターラーメン(630円)が運ばれると、みな無言になる。幸せそうに味噌とバターの香りを吸い込み、太くて縮れた麺をお腹に流し込む。母と息子が作る渾身の一杯はこうして働く人々の活力になる。



八幡東区

きりゅう
貴龍

八幡東区西本町 4-10-15
☎なし
11:00～15:00 / 16:00～20:00
無休

カウンター10席の店。よってすぐにいっぱいになってしまうが、寒空の下で待ってでも食べたいと、列を作る。スープの味にファンが多く、最後まで味わいたいからと白飯をサイドオーダーする人も多数。1杯 500円。替え玉(100円)のおまけにチャーシューが1枚ついてくる喜び。



八幡西区

らう家

八幡西区則松 6-13-1
☎ 093-603-2344
11:00～22:00
水休

日曜日の昼時。ひっきりなしに家族連れがやってくる。明るい厨房に立って鼓舞するのは父。その傍らに息子たちが長崎出身だったこともあり、チャンポンを加えた二本柱で商売を続けていくことに。まろやかな鶏ガラスープの具沢山チャンポンは、ご当地のそれよりもあっさりでなんと480円!

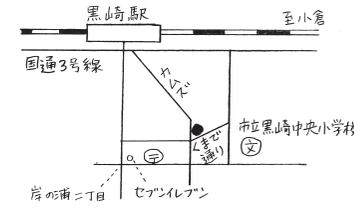
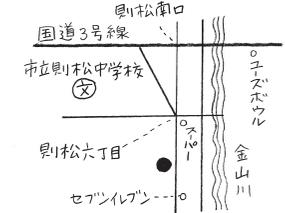
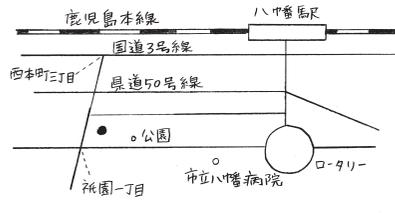
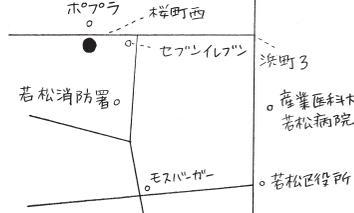
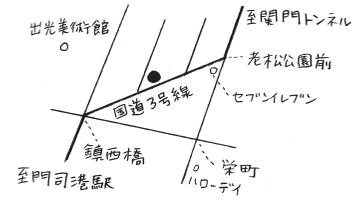
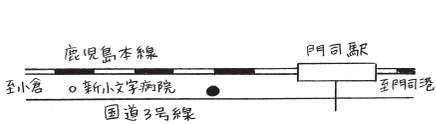


八幡西区

Mr. ビッグマン

八幡西区熊手 1-1-24
☎ 093-642-3550
11:00～19:00
水休

ビッグマン? 聞けば当初は、枝光で豚(=ビッグ)まんを売る店としてスタート。やがて2代目おかみのご主人が長崎出身だったこともあり、チャンポンを加えた二本柱で商売を続けていくことに。まろやかな鶏ガラスープの具沢山チャンポンは、ご当地のそれよりもあっさりでなんと480円!



門司区

だいきんげん
大三元ラーメン

門司区老松町 2-6
☎ 093-321-7015
11:30～13:30 / 18:30～21:00
日休

34年間、休みなく作り続けてきたスープは、店の宝。チャーシューは2日間かけて仕込む。手間がかかる仕事ができるのは、家族があつてこそ、と主人。夫婦と息子と娘が揃って店に立つ。続けること、手を抜かないことの大切さは見えない力となってどっぷりに宿る。1杯 500円。



門司区

だいかつ
ラーメン大勝

門司区大里戸ノ上 4-1-23
☎ 093-372-1277
11:00～15:00 / 17:00～21:00
火休

ゲンコツ100%使用の濃厚「純」豚骨ラーメン。素材にもこだわり、自分の味をこの場所から作り出していきたいと意気込む。ラーメンは生き物、と誰が言ったか。同じ材料、分量、鍋で仕込んでも、スープの味は毎日変わる。それだけに鍛錬が必要な仕事なのだ。ムラサキラーメン 750円。



門司区

とけいだい
札幌ラーメン 時計台

門司区西新町 1-1-3
☎ 093-381-9778
11:00～16:00 / 17:30～21:00
火休

北九州は豚骨だけの地にあらず。健闘している非豚骨人気店も多数ある。時計台の、7種の野菜を特製味噌に練り込んだ自慢の味は、主人オリジナルの味。産業の発展とともにさまざまな文化を受け入れ、また吸収してきた街の広い心が、ラーメンの世界にも活かしている。1杯 550円。



八幡東区

ながや
長門屋

八幡東区大蔵 2-3-21
☎ 093-651-3683
10:30～19:00
日休

食堂の入り口のガラスケースに並ぶ小皿に、煮物や卵焼きがのっている。ささやかで温かなおかずに着かれて入店。聞けば、戦時中から家族で営業をしているとのこと。現在3代目。姉弟で受け継ぐチャンポンの味は、母の味。家で店で守ってきた誰にも真似のできない一杯である。430円。



八幡東区

りき
ラーメン力

八幡東区春の町 5-6-9
☎ 093-662-1931
11:00～14:30 / 18:00～スープがなくなり次第不定休

車通りの激しい国道沿いに位置するも、いつも常連さんで込み合う人気店。寡黙な主人が、ひたすらに一杯を作っている。こつてりとした豚骨ベースのスープは、パンチが効いて濃厚だが、まろやかな味わい。“こつてり豚骨好き”から、根強い支持を集めている。力溢れる1杯は 500円。

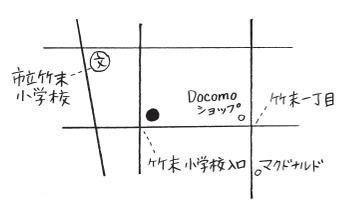
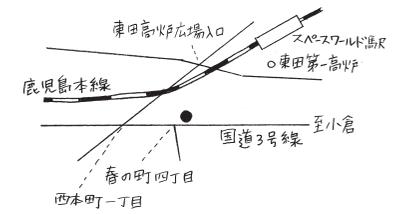
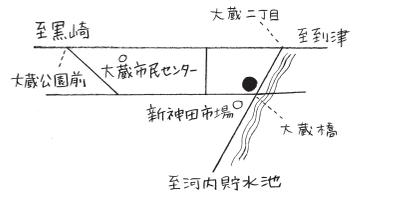
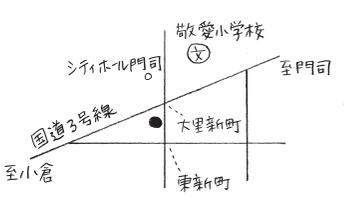
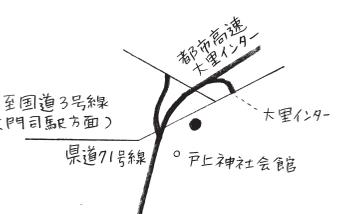
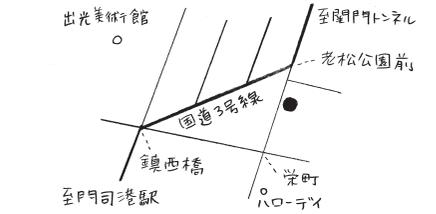


八幡西区

ふきてい
富貴亭

八幡西区竹末 1-14-16
☎ 093-642-4801
11:00～15:00 / 17:00～21:00
日休

お昼時ともなると、ご近所さんや、近くの工場で働く人がひっきりなしに訪れる中華料理店。息子は新たなメニューに挑戦しながら鍋をふるい、父は昔なじみのチャンポンの味を守っている。チャンポンは蒸し麺を使用。エビ、ホタテ、キクラゲなどがたっぷり入った特製は 780円。





新しく生まれ変わった“水の惑星”

OMEGA Seamaster Planet Ocean Chronograph
オメガ シーマスター プラネットオーシャン クロノグラフ

Ref.232.30.46.51.01.001
SSケース、SSブレスレット
Cal.9300 自動巻き、コアアクシャル
直径:45.5mm/厚さ:19.15mm
防水性:600m(2,000ft)
714,000円(税込)



KOBAYASHI 株式会社 小林時計店
JEWEL&WATCH 北九州市小倉北区魚町1-3-6 TEL 093-521-0013 <http://kobayashi-tokeiten.com/>



CREDIT CARD × MILEAGE

STARFLYER CARD

デザインで選ぶステイタス。



みんなが待ってた「コンパクトハイブリッド」

NETZ 北九州から

AQUA Debut!

アクアは
169万円から
[Lグレード]



ハイブリッドならではの
超低燃費!

燃費 **35.4 km/l** ※1 JCO8モード
(国土交通省審査値)
37.0 km/l 10・15モード
(国土交通省審査値)

[Sグレードの場合]

PHOTO:アクア S。ボディカラーはシトラスオレンジマイカメタリック(4V7)。車両本体価格 1,790,000円(税込)

NETZ ネットトヨタ北九州 本社:北九州市八幡西区皇后崎町14-6

お客様相談テレホンフリーコール **0120-722775** ネット北九州ホームページ <http://www.hellonetz.com/>

●車両本体価格は消費税を含みます。車両本体価格はパンク修理キット付の価格です。●車両本体価格にはオプションは含まれません。●保険料、税金(除く消費税)、登録料などの諸費用は別途申し受けます。
●リサイクル料金が別途必要となります。詳しくはスタッフにおたずねください。※1 JCO8モードおよび10・15モード走行燃料消費率(国土交通省審査値)。燃料消費率は定められた試験条件のもとでの値です。お客様の使用環境(気象、渋滞等)や運転方法(急発進、エアコン使用等)に応じて燃料消費率は異なります。JCO8モード走行は10・15モード走行に比べ、より実際の走行に近くなるよう新たに設けられた試験方法で、一般的に燃料消費率はやや低い値になります。



年会費 永年無料*

マイレージ機能付クレジットカード

*VISAカードの年会費は初年度無料、2年目以降は条件を満たせば無料となります。

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

60th anniversary

"まもりたい"想いをつなげて...



「いのち」を守る環境づくりのお手伝い これからも...



大切な命を守る
人たちの仕事を
デザインいたします



私たちセントラルユニは、1951年に北九州市小倉で、ガス溶断機をはじめとした鉄鋼関連企業としてスタートしました。

その後、高圧ガス制御技術を活かした医療ガス供給システムで医療分野へ進出。

おかげさまで2011年9月に創立60周年を迎えることができました。

今後も医療という極めて重要な社会インフラの発展に携われることに誇りを抱き、覚悟を強め進んでまいります。

株式会社
セントラルユニ
http://www.central-uni.co.jp

えっ!

「ホワイトプラン」なら
テニス初心者の方全員が
月額 **¥4,980**
で始められる!!

初心者用
教則DVD付き

グリーンヒルズ インドアテニススクール
グリーンヒルズ北九州 検索

受付時間 9:00 am ~ 22:30 pm
093-592-2655

GREEN HILLS
INDOOR TENNIS SCHOOL

おかげさまで7周年

**NC700X
debut!**

エンジン:水冷4ストロークOHC直列2気筒・670cc

HONDA
DREAM 北九州

バイクとライダーを夢でつなく
Honda sports network

北九州市八幡西区瀬板 2-2-14 TEL093-695-7770
http://www.dream-kitakyushu.com/

ご成約のお客様
**全員に
ペアで**

オール電化にしませんか?
大分県別府市自菊温泉宿泊プラン
プレゼント!

33周年記念
キャンペーン

フルオート
エコキュート370L
平常価格 740,250円 (税込)

日立IHクッキング
ヒーター
平常価格 223,650円 (税込)

リモコン
台所・浴室
台所リモコン 浴室リモコン
平常価格 26,250円 (税込)

オール電化
標準取付工事
工事代
+147,100円 (税込)

限定数100台

全部
セットで **498,000円** (税込)

12月末日まで実施中!

九州電気設備工事株式会社 ☎ 0120-03-1456

お問い合わせ・質問などお気軽にお電話下さい! 北九州市八幡西区上の原 2-2-54 http://www2.ocn.ne.jp/~kds/

ここで、不可能が可能になった!

**他院で断られた患者の
不可能がなぜ可能になるのか**

チームジャパンのインプラント術はどこでも対応できない特別な医療である。ボーンコントロールにより高い安全性を確保している。歯茎の骨とインプラントが一体化する時点で一番大切な施術で、このボーンコン

チーム医療だからこそ可能になる

患者の一人ひとりの症状にあわせて各専門の医師達がいろいろな角度から全力で取り組むことで、小さな症例から難症例まで高度な医療の提供を目的としている真のチーム医療態勢。だからこそ他院で断られた「不可能」を可能にしてきた実績がある。このチームドクターにより、心から喜ばれる最上の治療が実現している。

トロールによりインプラントの20年30年という永い寿命が約束される。また初期の正しい判断と治療計画でより治療期間を短く、患者の精神的また肉体的負担を軽減させている。他院で断られた患者の治療や即日インプラントがここでは可能になっていく。

※資料あり(無料)

取材後記

院内には患者や現場の声をより早く正確に形成できる技工所や、顎関節症や身体の変みを整える整体師まで存在し患者の立場に立った医院といえる。うれしい事にこの医院は空港から地下鉄で博多まで5分という最高のアクセスである福岡市JR博多駅前存在する。



各地から訪れる患者たち……

インプラント

信頼されるスーパーチーム

正確な治療計画と正しい医療を提供するインプラント治療の巨匠デンタルチームジャパン症例数2万本を超える実績で今やこの技術力の右に出るものはない。最上のインプラントと最も良心的な価格の治療を受けるため各地から訪れる患者はあとをたたない。(各種保険取扱)



中村 優子 江越 美恵 田坂 友紀子 吉田 康敏 高城 直哉 進 正博

中村 誠 山田 勇二(院長) 児玉 高明 土斐崎 敬幸 池之上 啓 古賀 秀俊

インプラント14万7000円(税込み)~26万2500円(税込み) 各種

好評!ドクターによる丁寧な無料相談・無料資料請求
デンタル チーム ジャパン 24時間 イイ歯 イイ歯 ホームページは
0120-24-1818 デンタル チーム ジャパン 検索

〒812-0011 福岡市博多区博多駅前3丁目30-15ライオンズマンション博多2F 診療時間/平日10:00~20:00 土10:00~18:00(日・祝休) 昼休み13:00~14:30

*アンケート

『雲のうえ』16号をお読みいただきありがとうございます。ご感想、今後取り上げてほしいテーマなどのご要望を、綴り込みはがきでお寄せください。抽選で16名の方以下のプレゼントをお贈りいたします。2012年8月31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: 北九州一東羽田間ペア復航空券目録(株式会社スターフライヤー)⇒1名様
- B: STARFLYER × CONRAN ウォッチ(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・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。



- 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: 北九州市ふるさとかるた(北九州市にぎわいづくり懇話会)⇒5名様

青雲/白雲

*平凡なようで平凡でない「ひとりの市民の話」育った街の隣人のそれぞれの人生に感銘を受けました。(八幡区・31歳女性)

*それぞれが主役の短編小説を読んでいるようでほっとしました。(東京都世田谷区・29歳男性)

*今号で15号、素晴らしいです。効率とか、数字を重視するようになった社会のなかで未来を考えると、いかに心も余裕もなくなるかが大切です。これからは頭張ってくださいます。(福岡県久留米市・66歳男性)

*地に足を着けて生きていく人たちの呼吸が感じられて素晴らしいと思います。(東京都立川市・33歳男性)

*各地の配布場所を本誌に掲載してほしい。神奈川県横浜市・79歳男性

*15号が発刊されて、ほっとしました。できたら、季刊誌のように年3~4回出してほしいです。(東京都町田市・67歳女性)

*北九州の「農」が知りたいです。(大分市・34歳女性)

*このような雑誌を初めて知り、少し感動しています。機会があれば北九州を訪れ、自分の目で確かめた気持ちになります。(鳥取県米子市・49歳女性)

*私は下関出身なので、下関市と北九州市が行政区分を超えて互いに連携して発展してほしいと願っています。(東京都江戸川区・45歳男性)

*『雲のうえ』の配布場所を、もっと身近な所でも手に入れられるようにしてほしい。(八幡西区・57歳男性)

*東京へ出張でたまたま手に取ったところ、研修医時代に働いた八幡病院の市川先生の名があり、持ち帰って読み直しました。それぞれの方が働くことを通して、生かされているのではなく、積極的に生きていくところに元気をもらいました。(八幡西区・36歳男性)

*巻頭の、比嘉由紀子さんの馬への想い、故郷への想いが重なるたところ、思い立ったら吉日の北九州気質をよく書いて伝えている。住んでいる人を別ったことで、北九州という土地を別の視点で捉えることができたと。『雲のうえ』ではなく地を這った取材の姿が見えて面白。(若松区・57歳女性)

*市民ひとりにフォークスする面白さを楽しませていただきました。若干誌面が薄くなったのが残念です。(東京都港区・25歳男性)

*字ばかりで初めは読む気がならなかったが、読んでいくうちにものごと読みたくなった。(千葉県船橋市・65歳男性)

*ボン菓子の吉村さんの話は感動しました。人生を突き動かすのは自分の意志であるのだと痛感しました。(東京都世田谷区・35歳女性)

*モノクロのトーンはおしゃれだが、誌面が暗い感じになるのが……何故かカラーページもあつたほうがよかつたように思いました。(小倉北区・45歳女性)

*いろいろな方の経験談・苦労話がかけていた人が(特に学生)のインタビューも載せた方がパラエティに富んでいいのではないかと思ました。(八幡西区・44歳女性)

*本誌は年に何冊の間隔で出版されているかわからないが、ゆつくりしたペースでいいので、ぜひ、長く続けてください。(門司区・56歳女性)

*登場した人にとっては広報誌ではなく一生の記念になることも良い読み物でした。この企画が永く続き、街に活気と喜びを届けてくれることを願っています。(千葉県佐倉市・30歳女性)

おたよりをお待ちしております。綴り込みはがきをご利用ください。掲載させていただいた方には、小さな記念品を差し上げます。

北九州市民憲章

緑を豊かに
清潔で美しいまちにします
きまわりを守り
安全なまちにします
人を大切に
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
学ぶ楽しさを深め
文化のちかむまちにします

次号予告 街はうたうよ。

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://lets-city.jp/>)でお知らせしていきます。



*バックナンバー

- 『雲のうえ』*在麻切れ
1・2・3・4・5・6・
7・8・9・10・11・12号
- 『雲のうえ』13
特集:夜のまち
- 『雲のうえ』14
特集:電車に乗って
- 『雲のうえ』15
特集:ひとりの市民の話。

◎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冊/290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
北九州市総務企画局シティプロモーション部
『雲のうえ』送付係

良い舞台を見終えた時の
感動と胸のドキドキ感を
ずっと忘れたくないアナタへ。

北九州芸術劇場

KITAKYUSHU PERFORMING ARTS CENTER

ticket club card

メンバー募集

会費：500円、入会金なし

有効期限＝入会日から2年間。入会日から2年後の同月末日まで。
入会方法＝[窓口]北九州芸術劇場プレイガイド(10:00～19:00)
小倉北区室町1-1-1-11 リバーウォーク北九州5F
[電話]093-562-8435(10:00～18:00)

特典1：電話・インターネットによるチケットの先行予約

*先行販売枚数には限りがあります。(劇場指定主催公演のみ対象)
*先行販売での座席位置は、すべて良いお席とは限りませんので予めご了承ください。

特典2：ポイント積立による割引サービス

*チケット購入金額の5%相当のポイントがつきます。(劇場指定主催公演のみ対象/1公演につき4枚迄)
*積立ポイントは100ポイント単位(1ポイント1円)で次回購入より利用可能です。

特典3：年間ラインナップのご案内

*公演スケジュールやチケット前売情報などを掲載した情報誌Qを年4回お届けします。

特典4：協賛店での割引サービス

*リバーウォーク北九州デコシティ内を中心とした協賛店でのお得なサービスがあります。

●お問い合わせは

北九州芸術劇場
KITAKYUSHU PERFORMING ARTS CENTER

チケットクラブ TEL.093-562-8435 (10:00～18:00)

詳しくは 北九州芸術劇場 チケットクラブ