

24

雲のうえ



伊三夫  
香央留  
北九州市

# 雲のうえ24号

1 北九州ばたもち考。  
文=つるやももこ

## 2 特集 おやつ時間。

写真=いわいあや、仰木徹  
絵=牧野伊三夫  
文=横尾香央留・「雲のうえ」編集委員

- 児玉商店 (p2) / 入江製菓 (p4) /
- ポム・ド・テール (p10) / 梅園 (p11) /
- 和菓子なごし (p11) / ルサルカ (p12) /
- 西洋菓子チムチム (p14) /
- セイ・トオイ (p14) / カトレア (p15) /
- スイートショップ しげや (p16) /
- スピナ (p17) / 柵屋 (p17) /
- まなべのたこ焼 (p18) /
- おたま本舗 なか川 (p18) /
- アンプティスター (p19) / ハイジ (p20) /
- パティスリー ハニーミエル (p22) /
- とらや (p22) / レストラン高山 (p23) /
- 井筒屋 (p24) / 一丁目の元気 (p24) /
- カフェ Cotoha (コトハ) (p25) /
- ダイキベーカリー (p26) / 三玉家 (p30) /
- 雪文 (p30) / お茶の星野園 (p31) /
- シロヤ (小倉店) (p32) /
- もりしたフルーツ (p33) /
- ひですけ餅本舗 中村屋 (p33) /
- 小倉かまぼこ本店 (p34) / 芋伝説 (p35) /
- グラン デュール ソワニエ (p35) /
- パティスリー カワグチ (p36) /
- 柳月堂 (p36) / 七尾製菓 (p37) /
- 湖月堂 本店 (p38) / 菓子舗 貴陽堂 (p40) /
- アラ・モード (p40) / 野島製菓 (p41) /
- ドレスデン (p42) / しきしま (p42) /
- お菓子のみずま (p43) / 梅月 (p43)

「雲のうえ」24号  
表紙の絵=牧野伊三夫  
刺繍=横尾香央留  
写真=いわいあや  
アートディレクション=有山達也  
編集=つるやももこ  
校正=齋藤 晋  
©北九州市2016  
本誌記事・写真・イラストレーションの無断転載を禁じます。



ばたもち。声に出してみるとより愛着がわく。半つきもちを粒あんで包んだそれは、少々野暮ったく、もちを丸めるお母さんのふくよかな、あるいはおばあちゃんのしわくちやの手を連想させ、だからこそ郷愁を誘う。そしてその味とかたちは言わずもがな全国的に知られている。けれど今日はとりわけ北九州、小倉のばたもちについて話をさせてほしい。

郷土の味、転じてご当地グルメ、ソウルフードなど各地にさまざまあるが、素材の地域性など特にならばたもちが小倉っ子のソウルフードと言われて久しい。本来、盆、彼岸、正月など節目に食べるはずの季節ものが、この街には年中出回っているのだ。さらに不思議なのは、街にいくつが残るおでん屋台へ行くとき、にぎりめしと一緒に並ん

で、あんこやきなこのばたもちが売られているというところ。おでんやラーメンを食べた後に、あるいは一緒に甘いばたもちを食べるという習慣。夜のばたもちなど、血糖値の上塗り行為だ。分かっている人もその誘惑を前にあらがうことなく陥落する人々を今までも何人も見てきた。あるいは、北九州の有名うどんチェーン店には、稲荷寿しと一緒にばたもちが必ず置いてある。ここでは時間帯に関係なく、うどんをすすりながらばたもちにかぶりつく老若男女を見つけることができる。

一説によれば、いつでもばたもちが食せるのは、工業都市北九州だからこそ文化と言われている。体を使って働く人々にとっては、塩気も甘味も大切な活力の素だ。そこにこそ、ばたもちが単なる風習や和みのおやつを超えた存在感を醸す理由。そしてソウルフードと呼ばれるゆえんがある。この説が正しければ、大正時代、官営八幡製鐵所（現・新日鐵住金株式会社）に従事する人に向けて栄養補助食品として開発された、「くろろが

ね羊羹」の存在にも重なる。それは、作業着の胸ポケットに入るくらいの小ささで、働きながら口にするので、「ばたもち」は、「おはぎ」とも呼ばれるが、これは花の季節に合わせて呼び名を変えていたという説が有力。春から初夏にかけては牡丹の花に見立ててばたもち、秋は萩の花からおはぎとなったと言われているが、北九州は例外。ここでは、胡椒といえは唐辛子のこと、焼きとり屋のメニューに豚バラ串が当たり前にあるのと同じように、ばたもちも、365日ばたもちと呼んでよいのである。

最後に。北九州には「ばたもち研究会」なるグループがあるのをご存知だろうか。和菓子組合の青年部が中心となって立ち上げた会では、1を箸に、0をばたもちに見立て、毎年10月10日を「ばたもちの日」としてイベントを開催。市民が愛する味を後世に伝えるよう努めている。

# 北九州ばたもち考。

文=つるやももこ

そうだ!!

# ベス BESS 展示場へ行こう!!

丸い家、四角い家、三角屋根の家、シブい家…個性たっぷりの木の家や楽しいインテリア、気持ちいいウッドデッキや薪ストーブ。BESS展示場には、「こんな風に暮らしたら、楽しそう!」のヒントがいっぱい。今度のお休みは、BESS北九州展示場に出かけてみては?



普通の住宅展示場と全然雰囲気が違うよね

え?好きなように見てまわっていいの?

お家にいろいろな顔がある。おもしろ〜!

緑も多くて、公園みたい!

ようこそBESS北九州展示場へ!  
オープンから19年間で、**42,000組**のお客様にご来場いただきました。

思いで見学いただけるよう、スタッフの付き添いはありません。お気軽にご来場ください。

### 自宅として楽しむログハウス 個性あふれる木の家の内部に潜入!

ログハウス=山小屋の別荘と思われている人も多いのでは?実際は、9割の人が自宅として住んでいます。木のぬくもりいっぱいの家、街の中に、今どんどん増えています。

どんな365日になるんだろう?

晴れた日が 楽し気になる空間!

### 読書? BBQ? どう使う? どの家にもウッドデッキが!

すべての家にキッチンがあるように、すべての家にもウッドデッキが! “大空の下のリビング”を、暮らしに欠かせないアイテムと考えている BESS。この空間、どう使うかは住む人次第?

◎あきつログハウスは、ウッドデッキの代わりに、庭の楽しさを提案しています。

### 理屈抜きに、五感で感じてみて! 吹き抜け・天窓のある空間

同じ㎡でも、広く明るく感じるのなぜだろう? 心がおだやかになるのは、どうしてだろう? BESSのキーアイテム・吹き抜けや天窓の気持ちよさはカラダで感じられないとわからない!

何だか 気持ちいいなあ...

### 「カッコいいね」「なんだこれ?」 楽しい暮らしが想像できるインテリア!

そこに住んでいる人の顔が見えてくるような、凝ったインテリアも面白い! 「家を見に来たつもりが、小物や家具に見入ってしまいました」という人もしばしば。

ひとつひとつに すこいこだわり!

### 映画の世界だけじゃなかった! やっぱり羨ましい「薪ストーブ」

ログハウスと言えばやっぱりこれです。薪の炎を見つめていると人間の気持ちは穏やかになるのだから。BESSの住人の半分以上の人が、薪ストーブを設置するというデータが。

◎ストーブ一台でハイブリッド車5台分!70%削減効果もあるエコな暖房として注目されています。

わが家にも絶対ほしい

### このまんま住めるんだあ。標準プランで実際の暮らしを体感

豪華絢爛なモデルハウスに憧れて家建て「展示場は良かったけれど……」という気持ちになるのは何となく……。見学できる建物は、等身大の標準プランだから、実際に住んだときの感覚がわかりやすい!

住み心地が 実際わかる!

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7棟をご見学頂けます。

## ベス BESS 北九州展示場

Phone:093-291-1700

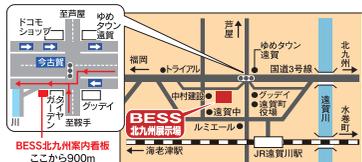
〒811-4331 福岡県遠賀郡遠賀町別府3713-3

- 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号線遠賀バイパス側道沿い黒崎I.C.より約20分・古賀I.C.より約40分

BESS北九州案内看板 ことから900m ※より遠い場所へは遠くまで

株式会社BESS福岡

http://kitakyushu.bess.jp/ BESS北九州 検索



## BESS 安心総合保証

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

- エスコロ-運動型 完成保証 役務工事
  - 50年保証 システム
  - マンナオナリ サボト懸勢
- 万が一のことがあっても、保険法人が建物の完成まで保証します。
- 最長50年まで、無料なして住宅瑕疵を保証します。
- 定期点検、24時間緊急対応など建築後のサポートも万全です。

# おやつのお時間。

大人になった今でも、その言葉を聞くだけで、なんだか心がするりとほどける。日々の細々なあれこれを一瞬だけ手放して、しあわせな気持ちに浸ることができる。「おやつ」。それは不思議な力を持っている。幼い頃から知っている思い出の味、大人になって知ったお気に入りの味、北九州のおやつのお時間を、さあ召し上がれ。

写真：いわいあや 絵：牧野伊三夫 文：横尾香央留  
『雲のうえ』編集委員（つるやもも）、牧野伊三夫、有山達也、大西理恵、白石智也  
\*情報は2016年2月現在のものです。



駄菓子くじの1等、えびせん5枚を引き当てた子どもに、「おばちゃん、これにたこ焼き挟むからひとつのせて」と頼まれたのが最初。以来、この食べ方が大流行。誰が最初に呼んだか「たこせん」は、駄菓子屋「児玉商店」の定番メニューとなった。「たこせんを最初に考えた子、もう50になりよるけれどね」と、たこ焼

きのおばちゃんと親しまれてきた児玉福美さんが笑う。昭和30年代に城野団地が建設されて、たくさんの人が移り住んできた。周囲には今も小中学校が多くあり、街の駄菓子屋は連日大にぎわい。福美さんは、放課後の子どもたちのお腹を満たすために、56年もの間、たこ焼きを焼き

「だいがこの辺も変わりました。変わってらんのは『児玉』だけ。子どもが大きくなって、その子どもがやってくるでしょ。この間（おばちゃん何歳までたこ焼き焼くん？）と聞かれてね。100歳までよ、と答えたの。今84歳。まだ若いですよ、うん若い」。福美さんのたこせん、食べたくなかったですよ？（つるや）

創業56年、私84歳。100歳まで約束したの。

## 児玉商店の『たこせんべい』

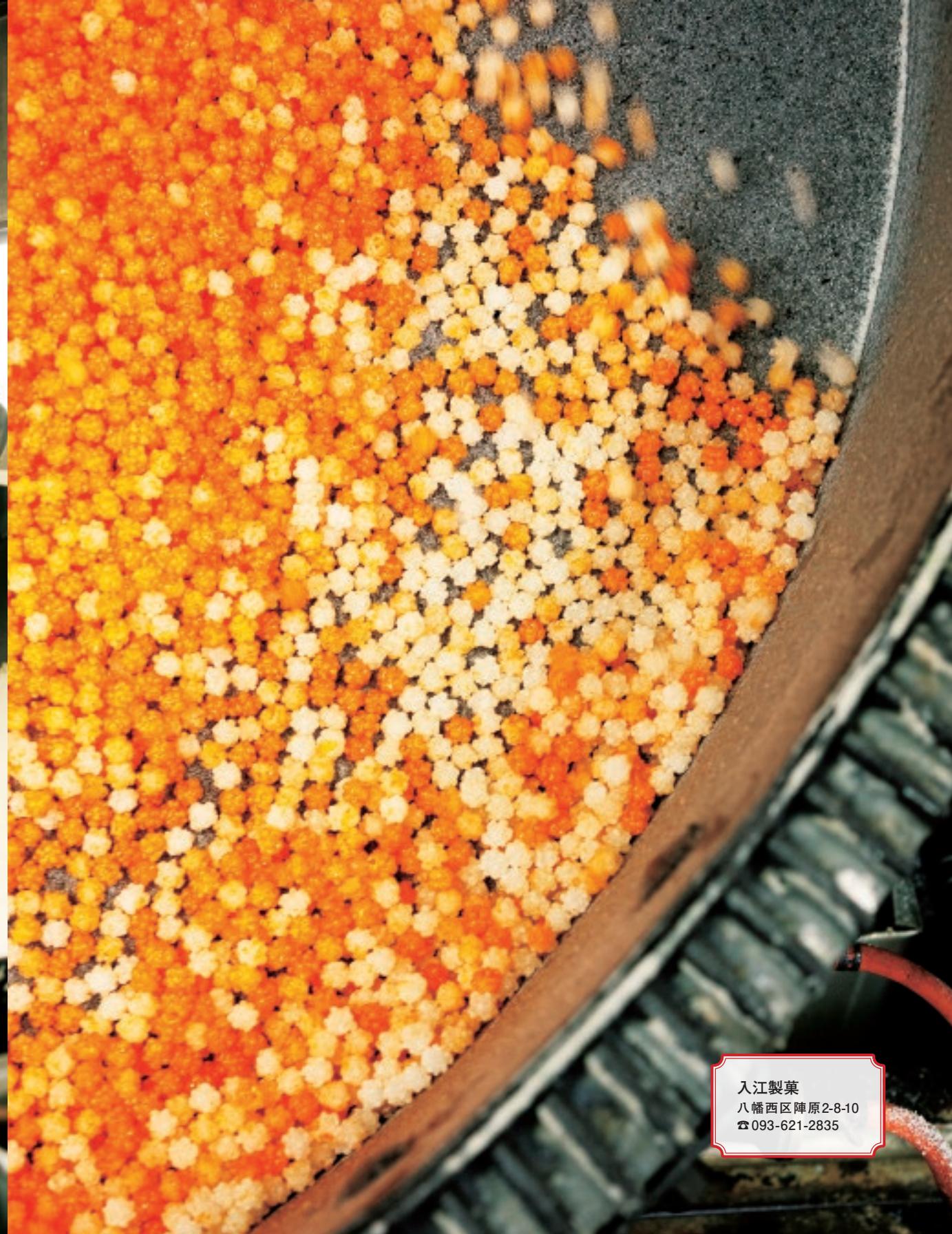


児玉商店  
小倉北区黒住町23-20  
☎093-931-0336  
10:00~18:00 月休

たこせんべいは1つ50円。ソースと青のりをたっぷりつけて、せんべいにサンドしてギュッとつぶしてパクリ。



水分たっぷりの糖蜜に着色料を溶かし、スプレーで10秒ほど吹きかけては乾かす。この作業を5、6回繰り返し着色完了。完成品は水分が2%くらいになる。入江製菓の金平糖は現在5色。



入江製菓  
八幡西区陣原2-8-10  
☎093-621-2835

飴玉がどんどんいとおしくなる  
不思議な工場。

## 入江製菓の『金平糖』

文 横尾香央留

人と比べて極端に甘い物を食べ過ぎて  
いる自覚はなかったが、とある雑誌で1  
カ月分の食事やおやつ<sup>1</sup>の記録を載せた時  
に、ことのほかお叱りと心配の声を受け  
た。たしかにほぼ毎食後に甘い物を食べ、  
お昼がわりにケーキを食べることもあつ  
た。「無類の甘い物好き」のレッテルを  
貼られたが、おかげでこうして『雲のう  
え』のおやつ特集に原稿を書かないかと  
お誘いいただいたので、叱られてでもさ  
らけ出した甲斐があつたというものだ。  
甘い物の神様どうもありがとう！ しか  
し、わたしの本業は物書きではなく服の  
お直しで（といっても一般的なお直しで  
はなく、虫喰い穴に小さな虫を編んで  
それで穴をふさぐ、というようなお直し  
です）、表現豊かに味を伝えられるグル  
メではない。どのようにお話を聞けばい  
いのかビクビクしている心をやわらげて

くれたものはやはり、取材に行った先々  
でいただく甘い物だった。

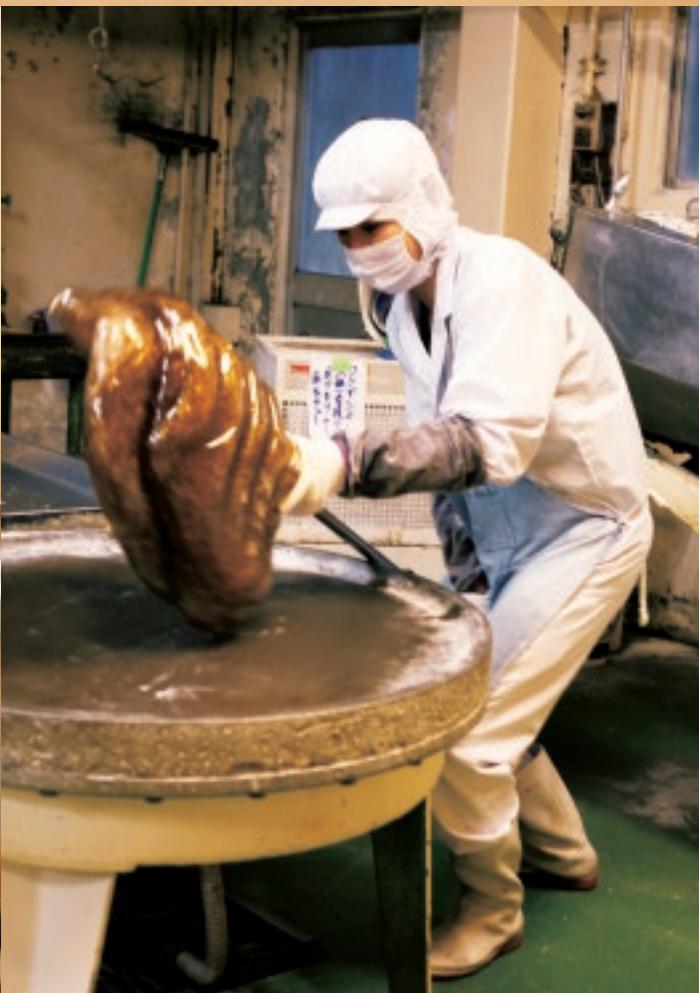
一昨年の夏、フィンランドに1カ月滞  
在し現地の人のお直しをした。その時お  
土産で持っていった金平糖をみて「なぜ  
こんな小さなものをわざわざトゲトゲ  
に？」と驚かれ返事に困った、という話  
をすると入江製菓社長の入江雅彦さん<sup>いりやまひこ</sup>  
は「遊び心でしょうねえ」と答えた。熱  
気と湿度の高い金平糖の工場には職人2  
人とゆつたりと回転する50年選手の釜が  
6台。黒光りした釜はとて大きく迫力  
があり、それを回す歯車やチェーンの形  
状、立てる音さえかっこいい。美術館の  
大きな部屋にぽんと1台置かれていたら  
現代美術作品として成立しそうだ。その  
釜の中で1日8時間14日間の工程で、1  
ミリにも満たないグラニュー糖の核は転  
がりながら徐々に大きさを増し15センチ  
ほどにまで成長する。20日とか1カ月と  
かもっと長く回したらさらに大きな金平

糖に育つのかと思ったが、これ以上の大  
きさにはならないという。

工場取材をしているとノートが少し  
ずつペトペトしてくる。そういえば顔も  
パキパキしてきた。全身に薄い砂糖の膜  
を1枚纏い気分は「横尾糖衣A」といつ  
たところ。口で呼吸をしてみるとほんの  
り空気が甘い。空気が甘いなんて「プ  
リンのプール」並みにこどもの夢ではない  
か！ とにやにやしながら何度も吸い込  
んでいると「虫歯菌が大好きな環境でみ  
んな歯をやられちゃうんですよ」と社長  
に言われ慌てて口をつぐんだ。

もともと和菓子の製造直売をしていた  
創業者卯之助氏の親戚が大阪で金平糖工  
場を営んでおり、そこに二代目が弟子入  
りしたことから入江製菓の金平糖作りは  
始まった。その後飴に特化していく中  
で卯之助氏が育てた神様みたいな職人  
さんがいた。「本当の職人氣質の人でし  
た。しかしいよいよ引退を考えていると  
発表され、慌てて職人を育てなきゃと何

ニッキ飴は機械のアームで天然ニッキを練り込んだ  
後、鉄の棒で押したりひっくり返したりを人力で。  
この時に出るカキンカキンと鋭い音とは対照的に、  
出来上がった飴はコロコロのまんまる。





応接室にかかる歴代社長の肖像画。雅彦社長かと思ったら先代のお父様でした。そっくり! 壁には企業憲章も掲げられており、その中のひとつ(べっ甲飴のごとく透明である事)がなんと素敵。会社は、宇佐神宮で和菓子や飴を売る店として創業。1948年、日本製鐵株式会社(現・新日鐵住金株式会社)八幡製鐵所の購買会での販売をきっかけに製造卸し業に。



人が育てたうちの1人がいまでも工場にいる小浜です。10年たったけれどそれでもまだパークフェクトではないですね」金平糖を作るのは現在3人。糖蜜を回しかけ、手で乾き具合を確認し、レバーを傾け釜に微妙な角度をつける。一見単純に見える作業にこそわずかな違いで出来の良し悪しが決まる。

が小売のそれを超えたのだ。卸しではなく個人が物を載せるような気持ちに立ち代わったら、お客様が何を欲しているかわかってきた。卸しでは入ってこない生の声が返ってくるのもおもしろい。

現在金平糖を製造しているのは全国でわずかに9軒、関西以西は入江製菓1軒のみ。「私と先代のちょうど間の世代が、後継者が育たず辞めていったおかげで生き残されたと思っています。生き残ったというよりも生き残された」



入江社長は時代の流れを悲観するのではなくおもしろい変化も感じている。『まさかこんなもので買わないだろう』と思っていたインターネットでの売り上げ

そのような経験もあり最近売りだし中の商品は「百味金平糖」。通常よりもひとまわり小粒の11日目で完成の金平糖はパッケージも含め今の時代に合っている。味のラインナップを見てみるとイチゴや

生姜など安心の味から、ソースやニンニク、明太子、豚骨などの思わず目を疑うものもある。「ハワイに行った時にポックコーンに様々な味つけがされているのを見て、なにくそ〜って思ってた〜り始めたんです。9社の中での戦いであればひとひねりしたら伝統的なものを残せるのではないかと思って。まだ48種類なんですけどね。台湾の見本市ではカレー味が人気だったんですよ」そう言って笑う入江社長が見据える先にはまだまだおもしろく新しいことが待っているという自信を感じた。

「ゆっくりと時間をかけて食べられる飴は不況の産物だった。いまの若い人達はやわらかく口溶け感のあるものにながされている」その言葉通りティーブルの上に飴玉が置かれていても『なんだ飴か』と正直思っていた。今回製造工程を見学し、できたてのまだやわらかい飴を口にしたことで、ただの飴玉がいとおいしい存在に変わり、我が家の戸棚にも常備されるようになった。もちろんいまだって舐めながらこの原稿を書いている。

門司へようこそ。  
関門みやげここにあり。

## 梅園の『河豚最中』

本州・下関とを結ぶ関門トンネルが全通したのは1944年。戦後、列車の運行が本格的に再開されると、門司駅はたちまち活気に満ちて、特別急行や特急列車の機関車交換、連結作業の要の駅として列車が長時間停車することとなる。海の底を蒸気機関車が通れるはずはなく、電気機関車に連結仕替える作業が必要だったからだ。そんな事情から、門司駅に降りることとなった乗客に向けて、我が門司の土産物を作れないものか。そう思った初代夫婦が生み出したのが、海峡の名物を象った、ころんと愛らしい河豚最中。最中と並ぶのは、萩の海で獲れる馬の子ウニの瓶詰。ときに上り列車の旅の友ともなったに違いない、海峡の甘辛みやげは、今年68歳を迎える。(つるや)



梅園

門司区柳町2-2-1  
(門司駅前通り)  
☎0120-380881  
9:00~20:00 無休



最中の種は国産ひよく米を使い、餡は北海道産の大納言小豆を平釜でじっくりと炊き上げて作る。1つ129円。詰め合わせも。

自分へのご褒美、至福の時間。

## 和菓子なごしの『星野村抹茶生大福』

抹茶のクリームと丹波大納言あずきをもちもちの羽二重餅で包み、抹茶を贅沢にふりかけた生大福は、自分へのご褒美。サイズがとっても小ぶりなので、ひと口で食べてしまうか、いとおしく少しずつ食べるか迷ってしまう。でも、結局は誘惑に負けてひと口でぱくり。なめらかさ、やわらかさ、口の中で4層の味がとろけるまさに至福の時間。心が満たされるこの味は、大切な方への贈り物にもおすすめ。抹茶生大福(189円)のほか、ココアプリン大福、カマンベール大福など、さまざまな生大福があって、あれこれ目移りしてしまう。(大西)



和菓子なごし (足立店)  
小倉北区大倉3-5-27  
☎093-533-1754  
9:00~19:00(日・祝 10:00~)  
不定休



主人の自信作、ミネラル分の多い粉と天然酵母を使い、低温長時間発酵させたハゲットもぜひお試しあれ。



ポム・ド・テール  
小倉北区熊本1-6-26  
☎093-941-4783  
8:30~19:00 日・祝休

「のんびり開けていたらお客さんに怒られてしまいます」。そう笑いながら答える店主夫妻が目指す店は老若男女に愛される『日常のパン屋』。気軽に買える値段と食べ飽きることのないシンプルな味わいが大切と。発酵の不思議、焼き上がりの造形の美しさに惹かれてパンの道に入ったという主人は、そう言葉少なに話してくれた。(つるや)

小倉北区の住宅街、朝8時半開店。毎日、深夜2時からオープンに火を入れ、バゲット、クロワッサン、デニッシュをはじめ、小ぶりでおやつにもぴったりな菓子パンや調理パンなど、100種類近くがお昼にかけて順次店を彩っていく。パン屋さんが早起きなのは知っているけれど、早くから店を開けるところは意外と少ない。朝の食卓に焼きたてのパン。憧れである。

## 『パン』ポム・ド・テールの

街のブルーランジェリーは、早起きが基本です。



横尾香央留 / よこお・かおる 甘いものをこよなく愛する手芸家。刺繍、かぎ針編みなどの緻密な手作業によるお直しを中心に活動。主な著書に『プレゼント』（イースト・プレス）、『お直しとか カルストゥラ』（青幻舎）など。右ページ・クラシックミルクパンケーキは1皿 788 円。



## 『クラシックミルクパンケーキ』

ペロッと食べちゃう  
幾重にも重なる母の味。

ルサルカ  
小倉南区守恒本町2-11-6  
☎ 093-953-6335  
11:00~18:00 不定休

オーナーの小田<sup>おだ</sup>美香<sup>みか</sup>さんは  
こちらもつられて笑顔になっ  
てしまうほど気持ちがいい笑顔の人  
だ。以前はカフェが併設された輸入  
雑貨メインの店だったが、フロリダ  
で食べたあのパンケーキが忘れられ  
ない！ と研究を重ね、2011  
年パンケーキ専門店に生まれ変わら  
せた。それにしてもなぜパンケー  
キだったのか？ 聞けば小田さん、5  
人の子どものお母さんで「忙しいと  
きもホットケーキなら次々焼いては、  
ほれほれこれ食べて！ と与えら  
れるから」と笑った。5人の子育て  
に店の経営もだなんて「……と尊敬の  
眼差しで見つめると「なにごとともや  
る気ですよ！ あはははは」とまた  
気持ちよく笑った。だからこの店は  
パンケーキのおかわりも自由なの  
か！ 偉大なる母の愛。（横尾）



**カトレア**  
 若松区白山1-9-2  
 ☎ 093-751-5974  
 10:00~18:00 火休

シンプルな見た目、あっさりとしたおいしさ。しょうゆ味のたご焼きは15個で350円。唐揚げ(300円)も人気だ。

戸畑から若松へ、自動車に乗って赤い吊り橋を渡っていく。この洞海湾の上にかかる赤い橋、若戸大橋は日本の長大橋建設の第1号として1962年に開通、東洋一の吊り橋として話題となり、翌年、北九州市が誕生してからは街のシンボルとなった橋である。

さて、この橋を渡って、すぐのところの若松駅の近くに『カトレア』という名前の店があり、窓を開放して、香ばしいしょうゆを焼く臭いを漂わせている。喫茶店のような名前だが、ここは、たご焼き専門店。お客が次から次へとやってくる。このたご焼きは、しょうゆ味で、ソースも青海苔もかかっていない。ほんのりと焦げ目がついただけの白い、いや、まっさらなたご焼きだ。年に数回、初めて買っていったお客が「何もついていないんですけど」とたご焼きを詰めたパックを持って戻ってくるらしい。若松繁さん、アケミさん、息子さんの、若松の若松さん親子3人で切り盛りしている。今年で37年目。

店頭で唐揚げと海老フライ、芋の天ぷらなどが並んでいるのは、弁当屋だった時代の名残。開店当初は弁当の仕事が一段落した午後からたご焼きを焼いたらしいが、今は、たご焼きひと筋。手が回らず、弁当はやめてしまった。焼きたてを食べてもらいたいから、店に来てくれたお客にだけ販売。電話の予約も受けていない。(牧野)

## 赤い橋と まっさらなたご焼き。

### カトレアの『たご焼き』

おいしい楽しい。  
 お菓子の惹かれて50年が経ちました。

## 西洋菓子チムチムの 『アイスクャンディー』

ケーキ屋の家に生まれ、毎年クリスマスの1週間前には学校を休んで父を手伝っていたというオーナーシェフの丸山道和さん。気づけば父の後を追っていた。店名の「チムチム」は映画『メリーポピンズ』の中で歌われていた“チムチムチェリー”から。街の煙突掃除屋さんは煤で真っ黒になるけれど、みなに感謝される果報者。仕事はきつい、煙突の天辺からロンドンの美しい夜景を眺めることもできる——。パティシエの仕事は夢があり、そして甘くはないと、父を見てきて分かっていた。だからお客さんが喜ぶ顔は何にも代え難く、おいしいと言われると何よりうれしい。

お菓子の楽しさを広めようと、菓子組合でイベントも積極的に企画する。地元の名所・戸ノ上山に上る月をイメージしたケーキなど、オリジナル商品を考えるのも好き。試しにアイスクャンディーを作ってみたら、すっきりとして優しい味わいがお客さんに好評と、主人の顔がほころんだ。(つるや)



マンゴー、ココナッツ、抹茶、あずきの4種類で1つ150円。

**西洋菓子チムチム**  
 門司区黄金町5-15  
 ☎ 093-391-2807  
 9:00~19:00 水休  
 (祝日の場合は翌日)

細く長くほろ苦く。  
 甘く優しい逸品について。

## セイ・トオイの 『アーモンドスティック』

手でつまんでパクパク食べられる細長いフロランタン、アーモンドスティック(162円)は創業からのこだわりのかたちで、当初は包丁で一本一本手切りしていたという品。サクサクほろりとやわらかいビスケットの上に、たっぷりのアーモンドと香ばしいキャラメルがのっている。

創業18年目、菓子ひと筋だった夫が突然この世を去って、オーナーとして店を切り盛りすることになったという妻・東井みえ子さんは、懸命に菓子作りを勉強した。そうして大切に守ってきたルセットは、やがて職人を継いだ息子へ託された。店はまもなく40年。菓子の味わいは、人生にも置き換えられる。(つるや)



**セイ・トオイ**  
 八幡西区船越1-4-8  
 ☎ 093-619-3200  
 10:00~19:00  
 月・第2火休





塩と胡椒がのったリコッタチーズを使ったカマルグ (1,836 円) は、お酒にも合う大人の味。

## 世界中のお母さんのケーキは チーズケーキが基本でしょ？ 『カマルグ』 アンプティスターの

一見ほかのケーキ屋と特に変わらないように見えるショートケーキですが、並んでいる20種類ほどのケーキはプリンとロールケーキを除き、すべてがチーズケーキだ。ひとつのケーキに3種ほどチーズを使うため、扱うチーズは20種を超える。専門主婦だった長谷川満子さんがケーキ作りのおもしろさに目覚めたのは31歳。その後ケーキ屋で修業を積み、49歳のときに県の起業支援融資第1号として『アンプティスター』を開店した。

今でこそ時々見かけるチーズケーキ専門店だが、2000年当時はかなり珍しかったはず。「なぜチーズケーキに特化した店を？」の問いに見出しの言葉が返ってきた。チーズに合う食材を探すのが楽しいという長谷川さんは、地元食材とのコラボレーションも積極的に行っている。(横尾)

アンプティスター  
小倉南区志徳2-6-15-1F  
☎093-964-7389  
10:00~19:30 火休

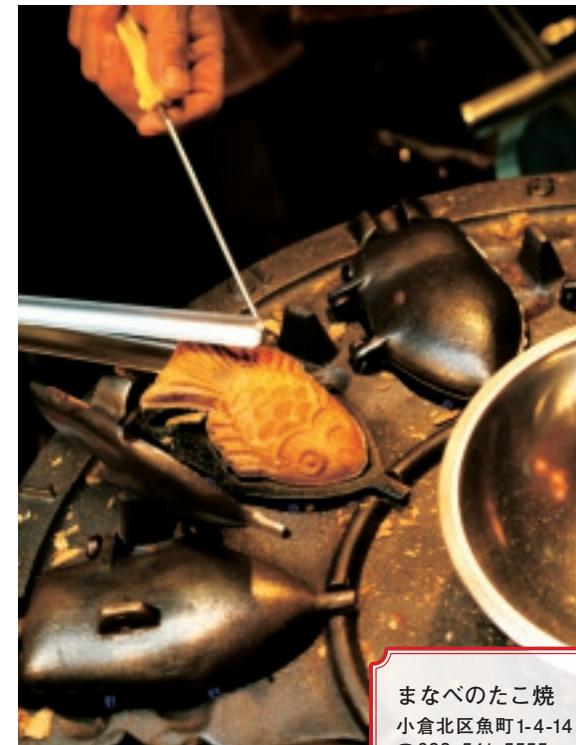


15分が長い、短い、それは食べてからの判断。

## まなべのたこ焼の『うす皮たい焼き』

冬の夜、いや、どんな季節だってよい、ほろ酔いで魚町を歩いていたら2軒目に行く前にちょっと立ち寄ってみよう。ただしちょっとの辛抱が必要だ。なぜならば焼きたてを食べてほしいからだ。焼き上がるまでの15分、これが長い短いかは食べてから判断してほしい。カリカリの薄皮をかじった後には口の中を火傷するほどの熱々あんこが待っている。これは焼きたてでしか味わえない。

体長11センチとちょっと小ぶりである。「普通のたい焼きより小さくありませんか？」と店長のおばまささんに尋ねると「これはですね、韓国製の機械なんです」と言われてみれば韓国の済州島でこれと似たものを食べたことがある。それはたい焼きと言わず耐焼きと呼ばれていた。夜に食べるには、これがジャストサイズだ。(有山)



あえて皮のバリを残さず丁寧に形を整える大庭さんの手作業。1つ100円。

まなべのたこ焼  
小倉北区魚町1-4-14  
☎093-541-5555  
12:00~24:00 不定休



おたま本舗 なか川  
小倉南区下貫1-16-11  
☎093-471-0081  
9:00~19:00 不定休

縁を大切にという思いを込めた“おたま”

## おたま本舗 なか川の『おたま』

名物のおたま (126 円) を手にするとなめらかな表面が指先にピトッと吸いつき、口に入れば弾力のある、なかなか食べたことのない食感。中の黄身餡も優しい甘さで上品に美味しい。結婚を機に奥様のお父様が始められた『なか川』に入った二代目の早尻誠さんは元サラリーマン。和菓子のことなど何も知らない、そこからのスタートは生半可な気持ちではやってこれなかったであろうし、大変なご苦労もあったはず。「周りのみなさんに本当に助けられた。ここに来て、この仕事について本当に思うんです。ひとつひとつの縁があってこそやっていけるのだと。だからその縁を大切にしながら恩返しをしていきたいんです」静かに力強く早尻さんはまっすぐな目でそう言った。(横尾)

男性ファンの多い  
家族で作る優しい安心安全パン

## 『食パン、メロンパン』

空が重たいグレーに変わり雨が降り始めた。ゆっくりと走る車の窓は曇ってしまい外が見えにくい。この辺りはずなただけど……見逃さないように目を見開いていると、ぼんやりと懐かしいネオン



の看板が見えてきた。ピンクの蛍光灯が「HEIDI」の文字を形作り、それをグリーン蛍光灯がぐるりと囲む。ここだここだ。かわいいピンクの丸窓枠にピンクのひさし、パン屋さんというよりも小学生の頃に見た少女漫画に出てくる喫茶店のようなかわいらしい店構え。物語の世界に入っていくような気持ちで思い切って扉を開ける、がすぐ外に出る。「お待ちせしましたーお先に」と先客が出てからでないと我々3人が同時に入ることができないほど間口が狭かった。

ハイジは食パンがメインの店。基本の白の食パンは毎日、それともう1種類、よもぎやクルミ、アールグレイに抹茶大納言、ハーブ入りの黒胡椒など様々な味の食パンが日替わりで焼かれる。1週間のメニューが配られるのでお目当ての食パンを狙うことができるが、当日の朝8時〜10時に電話で受けつける予約でほとんどが出してしまうとい

うから予約は必須。ほかにも月に数回、メロンパンやあんぱんやクリームパンなどの菓子パンを焼くが、シンプルながらも強いこだわりがあるため数多くは作れない。

もともと『ハイジ』はスパゲティやサンドウィッチのお店だった(なるほど、それでお店の外観にも合点がいった)。サンドウィッチのパンから始まり、そのうちパンのほうに移行していったため、パン作りは独学。安心安全でおいしいものをつくりたいという思いで試行錯誤し、今では食パンの名店と言われるまでになった。「普段は食べないけどここのなら食べる」というお客さんもいるくらい、パン屋には珍しく3、4割を男性客が占める。「このパンも同じと思っていたけど全然違う」「少し高いけどその値打ちがある」そう言ってくれるお客さんに支えられて20年。「家族3人、誰が抜けても困るんです」というご主人の言葉に奥様はうなずき、お嬢さんは涼やかな顔で手を動かして続けた。愛らしい外観が包み込んでいたものは、しっかりみっちりとした強い信念と家族の絆。そしてもっとおいしいものをつくりたいという気持ち。(横尾)

「次はいつ焼くんですか?」と聞かれる人気のメロンパン(290円)。丸パンの「ハイジのパン」に合う海老フライやヒレカツやコロッケを挟んだお惣菜パンが並ぶ日もある。白の食パンは1斤半で650円。右ページ・主人の矢野真二さんと妻の様子さん。

### ハイジ

小倉北区金田2-1-3  
☎093-592-3730  
11:00~17:00  
(売り切れ次第終了)  
日・月・祝休



レストラン高山  
小倉北区京町2-1-5  
☎093-521-8776  
12:00~22:00  
(L.O 21:30)  
第1・3・4水休

30年以上続く店ながらピカピカの厨房、ハンバーグを焼くご主人の後ろ姿とサラダを丁寧に盛りつける奥様、一番端では息子さんがなにやら刻んでいる。それぞれが自分の仕事に黙々と向き合う姿勢につられ、こちらも目の前に現れた皿に夢中で向き合う。途中ふとテーブルを見るとソースが3滴飛んでいる。ラインを辿れば出どころは我が皿。気がなる……そう思った瞬間、ご主人がスッと布巾で拭き取った。それはまったくイヤミのない、付け合わせの Pasta にパセリをハラツとかけるのと同じくらい自然な動作。食後、テーブルの上の小さなメニューに「自家製プリン」の文字を見つけ迷わずオーダー。懐かしい堅めのプリン(380円)は店と同じ真摯な味だった。(横尾)

## 『プリン』

あればラッキー。  
食後のおやつに正しいプリン。

ハチミツの匂いが漂う、うれしい大きめケーキ。

## パティスリー ハニーミエルの『宿場もち』

『ハニーミエル』英語のハニーとフランス語のミエル、どちらもハチミツの意である。この日並んでいた商品はごまプリンを除くすべてにハチミツが使われていて、その分砂糖は控えめ。カスタードにはラベンダーのハチミツが合うようで、そのカスタードがメインのシュークリームは午前中に売り切れてしまうことも多い一番人気。ショーケースには子どもの頃夢にまで見た大きめのケーキが並びわくわくする。その中から名前とビジュアルに惹かれて宿場もち(205円)を購入。周りは薄い求肥、中に包まれているのはあんことカスタードクリーム、表面に焦げ目がついていてほんのりと香ばしい。持てばズシリと重たくて見た目以上にボリュームがあってこれまたうれしい。(横尾)

パティスリー ハニーミエル  
八幡西区木屋瀬2-26-21  
☎093-617-4812  
10:00~19:30 無休



割ってビックリ!?  
いえいえこれがとらやの白餡です。

## とらやの『茂兵衛まんじゅう』

粉の配合から行い、卵と乳製品を一切使わない一番人気の茂兵衛まんじゅう(90円)の白餡は手亡豆を使い茶色いのが特徴だ。妻の高城喜代美さんはお話の途中「ねえヒデちゃん、そうよね?」と厨房にいるご主人の秀行さんに何度も声をかける。その仲睦まじい様子に目を細めてしまう。「もう娘たちに店のことは任せて私たちが補助」と言うように、ふたつある店舗は長女の貴子さんと次女の佳子さんがそれぞれ取り仕切っている。4人のお孫さんを含め総勢10人の大家族は自宅も職場も一緒なら、定休日だって一緒に行動します。「だからあったかいんだと思うよ」と言うように、まんじゅうを割ればねっとりとした餡が現れて、甘くて懐かしくて家族のあったかみも感じられる。(横尾)

とらや  
若松区本町3-8-18  
☎093-771-9990  
10:00~17:00 月休

幼子から仏様まで、  
みんなに愛される口福饅頭。

## 井筒屋の『井筒屋饅頭』



「おふくろの味」「ふるさと」の味「初恋の味」「こだわりの味」……。味を表す決まり文句は数あるが、小さな小さなその饅頭にキャッチコピーをつけるとどうだろうか？

老舗デパートの地下売り場には、今日も人の列ができています。甘い匂いに包まれながら最後尾についた。

カッチン、カッチン。大きな円盤状の機械がゆつくりと回りながら饅頭を焼く。生地、餡、生地の順番で2周回したら、仕上げに屋号の「井」の字がボンと押されてできあがり。「井」がなければ無名の饅頭。焼き印は老舗の看板、饅頭の背骨のようなもの。ピシッと筋が通れば、1個27円に貫禄が増す。誰も口には出さないが、みんながそう思っている。

遊びに来る孫たちが久しぶりに食べたいと。亡くなったおじいちゃんのお物だったの。おなじみさんは問わずとも語り、10個、20個、ときには100個を買って行く。小さな小さな饅頭の口福。その数だけそれぞれの胸に刻まれている思い出の味。(つるや)

**小倉井筒屋**  
小倉北区船場町1-1  
☎093-522-2024  
10:00～19:00  
(金・土のみ～20:00) 不定休

機械がせつせと饅頭を焼き上げる様子、あつあつ焼きたてを素早く包装する店員さんの所作、すべてがよどみなく美しい。80年続く老舗の中にある60年の老舗。

地元の醤油や酒粕と異色のコラボ。

## 一丁目の元気の『醤油クッキー&酒粕スティック』

醤油クッキー(172円)は、八幡の『ごとう醤油』の香り豊かな丸大豆醤油を使用し、さっくりふわっとザラザラした不思議な食感。ほんのり醤油の風味が香ばしく、お酒にも合いそうな、ほどよい辛さが後を引く和風クッキーだ。酒粕スティック(172円)は、八幡の『溝上酒造』の酒粕を使用し、チーズのような芳醇さが、お菓子と絶妙にマッチしている。健康や美容にもよいクセになる一品。(白石)

**一丁目の元気**  
小倉北区京町1-6-1  
☎093-383-6061  
11:00～18:00 日・月休

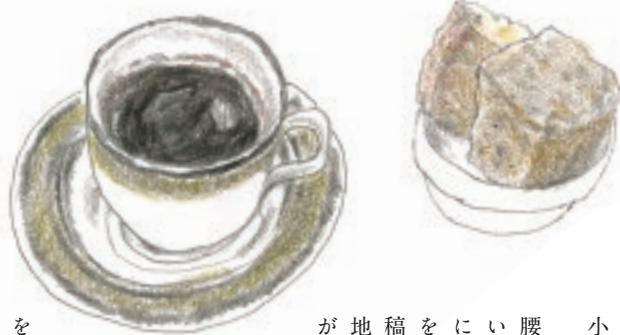


居眠りおやつ。

## カフェ Cotohaの『シフォンケーキセット』

ノラ・ジョーンズという甘くやわらかなハスキーヴォイスの女性ジャズシンガーの名前を、僕は戸畑のコトハという小さなカフェで初めて知った。

この店でコーヒーを注文して、椅子に腰を沈め、静かに流れる彼女の歌声を聴いていると、うとうとと居眠りをしそうになった。ほかのお客も、ひそひそと声を落として話したり、テーブルの上に原稿用紙を出して書き物をしたりして、心地よさそうに過ごしている。夕方、お客がいなくなるのを待って、ひとりですつと厨房にもついていた店主の江口温子さんと話す、「お客さんの時間をじやましないように、……私は黒子なんです。常連さんが来ても、初めてのお客さんが入りにくくなるので、話さないようにしています」と言っていた。なるほど、こんな心配りをされる方が店主だから、居眠りをしたくなるわけである。ダブルエスプレッソを頼むと小さなシフォンケーキがついてくるのもうれしいが、ここでは、何より心安らぐ静かな時間がおやつではないかと思う。(牧野)



カフェ Cotoha 2015.11.20 伊三夫

**カフェ Cotoha(コトハ)**  
戸畑区旭町4-15  
☎093-883-6556  
11:30～17:00 日休



Daiki Bak

菓子パン	ホット
粒 10ヶ	4ヶ
砂糖 250ヶ	50ヶ
粒 100ヶ	6ヶ
4-2ヶ 50ヶ	16ヶ
2-1ヶ 20ヶ	2ヶ
1533ヶ 50ヶ	20ヶ
3ヶ 30ヶ	230ヶ
6ヶ 25ヶ	6ヶ
丸 220ヶ	250ヶ



みのもとダイキと打ち出の小槌。  
ダイキベーカリーの「パン」

どうしてこんなところに？ ほかに商店もない、高専道路のたもとにある小さな店、奥に工房がある。左ページ・左上のキングパンは、かつて門司港にやってくる外国人のために考え出された味で、外側のクッキー生地はサクサクで、中はふんわり。



小回りのきくバンに焼きたてを積んで、365日行ったり来たり。タフなパン屋さん。2カ月に1度は下関のナチュラルマーケット、年1度の門司港のクラフマーケットにも出張出店している。

ダイキベーカーリー  
門司区春日町24-10  
☎093-341-0127  
7:00~18:00 土・日休

扉を開けると、芳ばしい香りと温かな熱気に包まれた。棚には、メロンパン、クリームパン、チョココロネなど、誰もが知っている菓子パンが並んでいる。カツサンドやハンバーガー、焼きそばパンなど惣菜パンも豊富で、ひとつひとつ丁寧にラッピングされて整列するその様子に、派手さやおしゃれさはないけれど、すべてがピカピカと光って見えた。

「JR小倉駅構内の売店に、パンを出していますよね。そのパンが好きでここへ来ました」。店の奥から現れた女性にそう話すと、とたんに満面の笑顔になった。「店に来るのは近所のお客さんしかないから、珍しいなあつて。うちは、ほとんど卸しか移動販売なんです。駅や映画館に置いてもらったり、学校や病院にも行きます」と、話してくれる。安永やすなが絵里えりさんは、ご主人の安永やすなが稔のりさんと、この店を商って8年になる。以前は、稔さんの父母が経営していた。

パンが焼けたら店先に停まっている軽自動車に載せてお客さんの元に向く。「おいしいパン屋さん」と大きく書いた文字が看板代わり。こちらは先代のアイデアだ。夫婦とスタッフ合わせて6名に

対して車は4台。焼いて、包んで、並べて。毎日50種類ほどを積んで代わりばんこに出かけて行く。

稔さんは言う。「最初はパン屋を継ぐつもりはなかったんです。いろいろな理由で両親が会社を閉じて、商売をやめると聞いたときにまず思ったのは、設備があつて場所があつて、15年の間に取引先も増えて、楽しみにしてくれている個人のお客さんもいるのにもつたないな、ということでした」

「僕がやるよ」と伝えると、喜んだ母は、さっそく有限会社を新たに立ち上げ、息子の名前「みのる商会」で役所に登録してきてしまったという。「ちよつと単純すぎて恥ずかしかった」と稔さん。でもこの際だからと、屋号は当時生まれたばかりの甥っ子の名前をもらい『ダイキベーカーリー』とした。

パン作りの知識や技術、創作菓子パンのレシピ開発のヒントは、両親の店を裏方として支えていた経験で得ていた。結婚まもなくだったが、絵里さんも大好きだった介護士の仕事を辞めて、店に入ってくれることになった。

パンを並べながら、絵里さんが話して

くれた。「お年寄りと関わるのが本当に好きで、仕事を辞めるのは残念でした。でも、違ふかたちで関わればよいと思いついたんです」

移動販売をする傍ら、飛び込みで市内はもとより大分まで足を延ばして介護施設を回った。施設の前でうちのパンを売れば、お年寄りも喜んでくれるはず。そう信じて夢中で営業を重ねた。

稔さんは目を細めて言う。「この間、税理士さんから言われました。〈『ダイキベーカーリー』の強みは何だと思えますか?〉と。僕の経営力ですか? と答えただんですけど、〈違います、奥様の販売力です〉と即答されました」

商う人の人柄はそのまま味に生きる。店に並ぶパンがキラキラしていた理由が分かった気がした。ところで。店は、父母の代は『大黒ベーカーリー』という名だったそう。屋号は変わったが、打ち出の小槌はしっかりと次を担う人の手に受け継がれている。福々しいお顔のふたりに、これからも宝物のようなピカピカのパンを作り続けてほしい。(つるや)



『抹茶ぜんざい』  
お茶の星野園の

こんにちは、こんばんは。  
香り高き、街のサロン。



八女市・星野村で栽培、製造されたお茶を扱い、不定期でおいしいお茶の淹れ方講座なども積極的に行っている。抹茶ソフトクリームは200円、抹茶ぜんざいは550円。

暖簾をくぐれば、「いらっしやいませ」ではなく「こんにちは」と元氣な挨拶が。広々とした店内を見渡すと、ご近所らしきおばさまやおじさまが、サービスの茶をいただながら、店主と、あるいは客同士で会話を弾ませくつろいでいる。その様子はお茶の販売店というよりも、まるでサロン。ほどなく「はい、どうぞ飲んでいってくださいね」と、きれいな色の1杯が目の前に置かれた。

ここでは、生の抹茶粉を加えて作る抹茶ソフトクリームや抹茶ぜんざいもいただけ。この店に出合ってから、ソフトクリームを舐めながら、自宅用の煎茶と抹茶を選んで買って帰るのがたまの楽しみになった。そんな話をすると、店主の末崎義則さんが言う。「ソフトクリームも抹茶ぜんざいも、もともと、うちのお茶の味わいを知ってもらうきっかけになれば、と考えたんですよ」。なるほど。うなずきながら、クリーミーな抹茶の泡の下に沈む小豆と白玉を匙ですくってひと口。苦みの中に、ほのかな甘みが広がって、さわやかな香りが鼻に抜けた。

(つるや)

お茶の星野園

門司区柳町 1-9-31  
☎ 093-371-1177  
秋冬期 9:30~18:00  
春夏期 ~18:30 日・祝休  
\*抹茶ぜんざいは11~3月限定。  
3~10月は抹茶ソフトクリームとアイス最中がメニューにのぼる。

見た目はごつごつ、食すとほろり。  
数奇な男の物語。

三玉家の『与次兵衛まんじゅう』

時は安土桃山、佐賀の名護屋城に陣を置いていた天下人・豊臣秀吉は、そこで母・大政所危篤の知らせを受けることとなる。急遽早船を仕立てて大坂へ向かうことになったが、その操船を任されたのが明石与次兵衛という船奉行。のちに菓子の名の由来となる男である。与次兵衛は、関門海峡の難所を通過するべく尽力するが、大きな岩礁に乗り上げ船を転覆させてしまう。秀吉の命は助かったものの、与次兵衛はその責任を取って切腹する。そんな不遇な男の物語が門司に残されていることを知った『三玉家』の初代が、事故以来、与次兵衛岩と呼ばれるようになった岩礁に見立てて作ったのが、この与次兵衛まんじゅう（140円）だ。餡玉に卵と水飴と小麦粉を絶妙に配合し焼き上げたそばろをまぶした菓子は、少々いかつい風情とは裏腹に、ほろほろと口の中で優しく崩れる。(つるや)



三玉家  
門司区東本町1-1-22  
☎ 093-321-0598  
9:00~18:30 日休

広い空を眺め  
大人になった喜びを味わう。

雪文の『コクみるく』

窓の向こうに小学校と桜の木、大きくひらけた空を眺めながら一番人気のコクみるく（325円）を食べている。定番と日替わりで20種類ほどのフレーバーからひとつを選ぶというのはなかなかの難業だ。濃厚なアイスはねっとりしながらも後味がスッと引くから飽きることなく小さなスプーンが止まらない。元は社長の実家の和室だったという店内には、いたるところに美大出身の社長や友人そして幼い娘さんの作品が並んでいる。平日の午前中、すまし顔のかつての子どもが次々店内にやってきては、アイスを片手に笑顔になって去っていく。「ん？ あの人の持っていたのは何？ アイスメイクとソフトクリームの合盛りがあったなんて！」大人なのでポーカージェイスを保ちながら、心の中で地団駄を踏む。(横尾)



雪文  
八幡東区清田 2-4-12  
☎ 093-652-2284  
9:00~20:00  
ほぼ無休（不定休あり）



ソフトクリームは300円。チョコレートパフェは出始めのフルーツがたっぷり。あまおうパフェ(時価)は5月まで。

**もりしたフルーツ**  
小倉北区魚町4-2-1  
☎093-511-2683  
月~木 10:00~24:00  
金・土 ~26:00、  
日 ~20:00 不定休

笑顔と乳色のソフトクリームと。

## もりしたフルーツの『ソフトクリーム』

「あんた、ここはチョコレートパフェがおいしいのよ！」と小倉に来れば毎晩のように食べているソフトクリームのことを聞こうとしたら、いきなりたしなめられた。且過市場入り口にある『もりしたフルーツ』はソフトクリームを始めてから20年が経つ。もりしたフルーツ(姉)さん、としこ(妹)さんのふたりで切り盛りしていて、昼はフルーツの販売を中心に敏子さんが、夜は悦子さんがパフェやソフトクリーム、そして手搾りの生ジュースなどの販売を担っている。ふたりの愛ある接客にこちらも笑顔になる。取材の翌晩、再び訪れると悦子さんがニコニコしながら迎えてくれた。「飲んだ後はこれがスッキリするのよ」とソフトクリームを頼もうとした僕らに、グレープフルーツを搾ってくれた。(有山)



悦子さんはいつも笑顔で迎えてくれる。

父の名をつけるんやったら、ちゃんとした原料使わんと。

## ひですけ餅本舗 中村屋の『レモンケーキ、ひですけ餅』

北海道産の小豆を練り上げた粒餡が入った耳たぶのようにやわらかいひですけ餅(80円)は、ひと口でパクリと食べられて、とろけるようにあつという間に胃袋に消えた。

近所のおばあちゃんが「ひですけさん、くださいな」と買いに来る。「父、初代の名が日出助と言います。友だちには〈親父の名前で飯食うとるな〉と、からかわれますが、一度、親父の名前で菓子が作って見たかった。名前をもらうんやったら、ちゃんとしたもんを作らないと店がつぶれてしまう気がしたので、材料にはこだわりました。そう言って中村秀規さんが笑った。

店には、父が作り、息子が受け継いだ味も多く並ぶ。とりわけレモンケーキ(165円)は懐かしさも相まって、贈り物に人気のひと品だ。(つるや)



**ひですけ餅本舗 中村屋**  
小倉南区若園1-22-12  
☎093-931-1855  
9:00~19:00(日は~12:00)  
盆・正月休



**シロヤ(小倉店)**  
小倉北区京町2-6-14  
☎093-521-4688  
8:00~20:00 1/1 休

「30個2つと10個3つ」パン屋らしからぬ大きな数字が飛び交い、オムレット(40円)が次々と箱に収められていく。「最近シロヤに列ができてびびりすぎた! あそこは並ばない文化でしょ!」昨夜珈琲屋で聞いた話を思い出しながら店先を観察していると、たしかに多種多様なお客が次々やってきてはみな並ばず横に広がる。我先にでも譲り合うわけでもなくあうんの呼吸で注文が繰り返されることに驚く。しかし休日に観光客が押し寄せれば自然と列ができるのは当然のことなかもしれない。部活帰りの男子が「おれオムレット買うから」と群れを離れればつられて群れ全体がケースに向かう。その様子を同級生女子に見られうつむく男子たちのかわいさよ。(横尾)

## 『シロヤのオムレット』

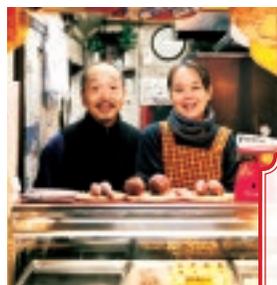
着物の方から  
作業着の方まで  
お客の絶えぬ店。

芋と妻とわたし。  
その男、人生をかく語りき。

## 芋伝説の『大学芋』

その男・大野公嗣が、さつま芋専門店を開いて四半世紀。かつて八百屋での修業時代、何の因果かさつま芋の仕入れ担当となり、紅あずまをひと口食べて世界が変わった。山積みされるナス、キュウリ、トマトなどメジャー野菜の傍らで、ひっそり売られるお芋さんに光を当てたい。さつま芋のことなら何でもござれと品種や特徴の勉強を重ね、焼き芋の機械を導入して店を構えた。もちろん扱うのはさつま芋のみ。九州はその宝庫。あらゆる品種を仕入れ、それを使って大学芋、かりんとう、スイートポテトを作る。これだけで25年間勝負してきた。

ところで、芋ひと筋の男には、商いを共に支えてきた妻がいる。ショーケースの向こう、笑顔のおかみさんは、「仕事は大変だけれど、彼のそばにいと楽しい」と。カリカリホクホクの大学芋をいただきながら、芋のウンチク転じて夫婦のおのりけを聞く午後悪くない。(つるや)



季節により芋の種類が変わるので味わいにも変化あり。  
大学芋1パック300円。

**芋伝説**  
門司区栄町7-22  
☎093-332-2471  
10:00~20:00  
(売り切れ次第終了) 木休

女性パティシエ考案の  
ボーイッシュな野菜ケーキ。

## グランダジュール ソワニエの『じゃがいものモンブラン』

“ここはパリか!?”と引き返し入った店内はモダンで、お店の方もどこかパリの少年のような雰囲気の良い人。ショーケースのケーキはどれもしゃれていて心躍るが、特別気になるのは常時3種並ぶという野菜のケーキ。その中からじゃがいものモンブラン(400円)を選んでみる。じゃがいもと白インゲン豆のクリームはでんぷんの舌触りがちょうどよくてクセになる。土台のタルトには白ごまと黒豆が入っていて単体でもおいしい。食べ進めると突然フォークの感触が変わる。“おっと茹でたじゃがいもが入っている!”宝物を掘り当てたような気持ちで口に含めばいいアクセント。入り口はモンブランなのに出口はまるで違う、うれしい裏切りモンブラン。(横尾)



**グランダジュール ソワニエ**  
小倉北区壱町1-5-8  
☎093-592-8600  
10:00~20:00  
月休(祝日の場合は翌日)

旦過市場商店街会長が揚げる  
ここにしかない味

## 『カナッペ』 小倉かまぼこ本店の

「あんまりいっぱい買わないでください、機嫌が悪くなるから!」と冗談を言いながらカナッペを揚げる森尾さんが後ろを振り返り、すかさずのケースを見てうなだれる。揚げてお揚げても揚げたそばから売れていくため、いっぱいになるはずのケースがいつまで経っても埋まらない。今回取材した中でも一番の衝撃はカナッペとの出会いだ。魚のすり身に人参と玉葱と大量の胡椒を混ぜ、薄く切ったパンで包みじっくりと10分かけて揚げる。1個食べるとお腹いっぱい、しかし途中で止めることのできないパンチの効いたクセになる味。何に似ているかと聞かれても例えられない、カナッペという食べ物ではない。名前もい。「ひと口サイズのパンにチーズや野菜などをのせたカナッペからきているんだと思います」。1959年森尾さんのお母様が考案してくれたことに心から感謝します!

(横尾)



**小倉かまぼこ本店**  
小倉北区魚町4-4-5  
☎093-521-1559  
9:00~18:00 日・祝休

大量買いする人も多いという一番人気のカナッペ(130円)。「そんなに買っていいのかい!?’と最初は思ったが、慣れてこわいですね(笑)」。基本の白天(100円)も絶品。



「ナオノパピロ」。魔法の呪文ではなく、北九州人にとっては郷愁を誘うお菓子の愛称だ。ロール状に巻き上げた生地の中にクリームを詰めた、「七尾製菓」のフレンチパピロが誕生したのは1962年のこと。洋風の焼き菓子や生ケーキがまだ高価で珍しかった時代に、洋菓子の本場・フランスのエスプリを精いっぱい詰め込んだ夢のお菓子。半世紀が経ってなお、愛され続けている。

パピロを『七尾製菓』のスター選手と例えると、その脇を固める存在が、生姜せんべいだ。九州産の生のすりおろし生姜をたっぷりに加えた砂糖蜜がかかっているひと口サイズ。それは、羽根に粉雪をまとった小さな蝶々のように愛らしい。蜜を溶かしながら噛みしめると優しい甘さの後にびりっとした辛味。パピロが老若男女に愛される味ならば、生姜せんべいは大人になってこそ分かる、滋味あふれる菓子だ。(つるや)



**七尾製菓**  
小倉南区葛原1-9-7  
☎093-472-8770  
\*フレンチパピロと生姜せんべいは市内のスーパー、小売店などで手に入る。



フレンチパピロのトリコロールのパッケージを見れば、「ああ、これこれ!」と頷く北九州っ子も多いのでは?

永遠のフレンチパピロと、忘れ難きしょうが味。  
七尾製菓の『生姜せんべい』

フランス菓子職人がまっすぐに追求する味。

## パティスリー カワグチの『アップルパイ、マカロン』

女の子はみんなマカロンが好き! と思ったら大間違いで、そのおいしさが分からないという女性意外と多い。ご多分に漏れずわたしも食べるたび“?”と出てきた。しかしこちらのマカロン(180円)を食べて分かった、マカロンっておいしい!

「フランスは湿度が低いから簡単にできるんです。それが日本だと難しい」と語る川口啓治さんはフランスで4年間修業をした後、『パティスリーカワグチ』を八幡西区にオープン。実家は黒崎にある『洋菓子のカワグチ』。中学生の頃から当たり前のように手伝っていたため「20歳の頃には習得していた」という名物の全長50センチのアップルパイ(3,000円)がこちらにも並ぶ。「今後は商品を絞り込み、ひとつひとつのクオリティーを上げていきたい」という力強い言葉に、“信じられる職人”という印象を受けた。(横尾)



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

**柳月堂**  
門司区港町1-22  
☎093-321-0905  
9:00~18:00 日休



鉄道コーナーに癒やされ  
滋味深い饅頭に満たされる。

## 柳月堂の『めかり饅頭』

九州の形をしたジオラマの上を電車が走り、壁には愛称板が並んでいる。「あそこの壁にもあったんですけど、今鉄道博物館に貸し出し中なんです。まあ何屋なんだって感じなんですけどね、子どもが喜ぶかなって」とご主人は控えめに笑う。店を間違えたかな?と思うほど店の半分を鉄道関係が占めるが、ここはれっきとした和菓子屋だ。もちろん店のもう半分には菓子が並んでいる。ひと口サイズの名物めかり饅頭(46円)はもともと製造していた店がやめるのを機に、先々代が引き継ぎ昭和初期に作り始めた。同じくひと口サイズの栗まんじゅうも含め、料亭さんがお茶菓子として求めることも多い。おじいちゃんと孫、世代を超えてどちらも楽しめる素敵な店だ。(横尾)

湖月堂 本店  
 小倉北区魚町1-3-11  
 ☎093-521-0753  
 喫茶室11:00～21:00  
 (L.O 20:15)  
 店舗9:00～20:00 無休



右ページ・「きれいにつき上げず、極端に言えばお米の粒がちょっと残っているような、さくっと歯切れのよい餅です」というぜんざい(756円)やお汁粉用の餅は、先代の頃からずっと自社工場で作っている。窓際の席に座っている女性は、北九州市の伝統工芸・小倉織「遊生(ゆう)染織工房」主宰の築城則子さん。

ひとりでもみんなとでも  
 迎え入れてくれる包容力

## 『ぜんざい』 湖月堂 本店の

「庭の手入れは1、2カ月に1回専門の方がいらつしやるけれど、雑草を抜いたり落ち葉を拾ったりするのはわたしの日課のようなものです。吹き抜けになって



いるから雪が降ったときなんかはそれはもうきれいですよ」お話を聞かせてもらった喫茶室の竹山一夫さんの言葉に、ぜんざいをいただきますながら雪を眺める画を想像しうっとりする。「湖月堂」に喫茶室ができて35年。1階と2階合わせて250席ほどある店内はとてもゆつたり落ち着いたつくり。当然のように庭の見える席から埋まっていく。平日は少し年齢層が高めの女性が9割を占め、ひとりでもみんなとでものおんびり2時間くらい滞在される。こちらでお昼を食べてか

ら買い物に出かけ、おやつの時間に2度目の来店を(ちよつと恥ずかしそうに)される方が少なくないということから居心地のよさが分かる。土日ともなると若い方やご家族連れで満席が続き、お盆と正月には帰省された方が懐かしんで寄っていく、湖月堂とはそういう場所なのだ。

えているというメニューには甘味はもちろん、洋菓子にパスタ、ビーフシチューにうどん、チキン南蛮まで並ぶ。夜9時までやっているというから、仕事帰りにこの雰囲気の中で晩ご飯が食べられる小倉っ子がうらやましい。メニューの中で不動の一番人気は松花堂弁当で、2位は珈琲だ。飲み物をオーダーすれば店頭で販売しているお菓子をこちらでいただくこともできる。ちなみに冷たい飲み物は意外なことに野菜ジュースが一番飲まれている。「春はほうれん草といちごです。おいしいですよ」

お客様が主体だから基本的に言葉少なくサービスしたいと考える竹山さんだが、時々レジに立つと「まだがんばっていらつしやいますね」と声をかけられることが多いという。お客様のその気持ち分かれます、その声かけの中には「いつもいてくれてありがとう」の気持ちがいっぱいもっているのだ。「この店はここにずっとあり続けなければならない」という湖月堂の社長の言葉には場所だけでなく竹山さんたち従業員みなさんのことも含まれているのだと思う。いつもいるからうれしい、それは店も人も同じこと。(横尾)



フェイスブックだけで  
注文可能な元神主の作るパン  
野島製菓の『神パン』



「ちょっとこれ食べてみて。何が入っているとと思う？」食パンをちぎりのせてくれた卵フイリング。口に含むと卵のつぶし具合が絶妙で、何が入っていたっていいよ、ただただおいしい。和風というヒントにカメラマンのいわいさんが「あ、醤油！」と言うと大正解。その後も紫芋やカスタードをのせて次々差し出されたものを口に運ぶ。どれもおいしいのはやはり土台の神パンがおいしいから。40

年変わらない親父のレンピで作った生地を、使い込まれたオーブンで焼く。それを神パンと名づけたのはなぜ？ 答えは野島崇裕さん、お父様の始めた店を継ぐまでの20年間神主をしていたのだ。お話を聞いている間にも細い脇道にある戸を開けて続々とお客さんがやってくる。そしてそのつど冒頭のパン振る舞いが儀式のように始まる。野島さんの人柄がうかがえる、うれしくおいしい儀式。(横尾)

プロのドラマーでもある野島さん。神主を勤められたこともドラムに由来するというから驚きだ。神パンは6枚切り400円。

野島製菓  
小倉南区志井1-11-10  
☎093-963-5616  
火・木のみ営業  
\*パンは予約販売のみ。

明かりを灯すは三代目。  
手のひらサイズの大山笠。

菓子舗 貴陽堂の  
『ちょうちん山』

戸畑の夏の大祭といえば、国の重要無形民俗文化財にも登録されている戸畑祇園大山笠である。ピラミッド型の山笠に12段もの提灯が灯され、「ヨイトサ！」のかけ声とともに山笠を担ぎ街を練り歩く、男衆の勇壮な姿、灯された炎が夜の空に揺らぐ光景も神秘的で、神事ならではの荘厳さをたたえている。

ちょうちん山(110円)はそんな夏の風物をぎゅっと閉じ込めた最中。手のひらサイズの山笠はなんとも愛嬌があってかわいらしい。祭りにちなんでみなに愛される菓子を、と考案された登録銘菓は、味を変えることなく三代目となった主人が守り継いでいる。(つるや)



菓子舗 貴陽堂  
戸畑区中原西1-7-17  
☎093-871-2270  
10:00~18:30 日・祝休

日々進化する  
シェフこだわりのバウムクーヘン。

アラ・モードの『バウムクーヘン』



アラ・モード  
小倉北区中井5-19-8  
☎093-591-2729  
9:00~20:30 無休

周りに和三盆が振られ、ほわっと口溶けのよいバウムクーヘン(1,199円)。ひとり目のお子さんが生まれたのを機に、8年ほど前から作り始めたというオーナーパティシエの安藤元樹さんが仕込みから焼きまですべてを担う。卵が多くふんわりとした生地は落ちやすく、焼くのがとても難しい。最後の最後に遠心力でストンと落ち、涙することもあった(しばらくはその夢を何度も見たそう)。最高の出来を求めかれこれ7、8回配合を変えてきた。『アラ・モード』は1970年にお父様が創業。代が替わっても昔なじみのお客さんのため、当時の商品も2、3割残している。日々進化を求め、昔ながらも大切にする。家族みんなに優しい街のケーキ屋さんの鑑のような店。(横尾)

ひょうたんが繋げる家族のご縁。

## お菓子のみずまの『ひょうたん最中』

佇まいもかわいらしいひょうたん最中（110円）は、製鐵の街八幡東区の銘菓として、1957年に生まれた。当時高級菓子だった最中をギュッと小さめにする事で、1つ5円のコストパフォーマンスを実現。売り出したところ評判となった。二代目のおかみ・水摩直美さんは、その評判の菓子を小学生の頃に食べた記憶がある。将来、まさか自分がそこに嫁ぐとは思ってもよらなかったときの思い出である。

この銘菓、いつとき病を患い働けなくなった初代主人の代わりに、妻のおかみがなんとか店を守らねばと奔走し、生み出した味。「義母は、どこか肝の据わった、商売人として気高い女性でした」と直美さん。ご主人のひさしさんが店を継いでからも、同じ味を守り継いできた。一昨年、菓子以外の道に進んだ次男・圭吾さんが、おばあちゃんが苦勞してかたちにしたものを引き継ぎたいと申し出た。ひょうたんは縁起もの、3つ揃えば三拍(瓢)子で縁起よし。古来の謂れが三代目の覚悟を後押しする。(つるや)



お菓子のみずま  
八幡東区枝光本町9-18  
☎093-671-3050  
9:00~17:00 日休

入ってみなきゃ分からない  
甘いも辛いも揃う店。

## 梅月の『モダン焼き』

時刻は15時半を回っている。店主の松下敏幸さんが汗をにじませながら笑顔で迎えてくれた。「今日はチョー忙しくてこの時間までお稲荷さん1個しか食べれてないの！朝からモダン焼き20人前の予約が入ってってね」20人前!?と聞き直すと「しかも大盛り！」奥様と声を揃えて返ってきた。失礼ながら外観からはそんなに繁盛店と察することができなかった。鉄板上でモダン焼き(430円)を最後にタンタンタンッとひと口サイズに切り分ける姿に「珍しい切り方ですね」と言うと「そーねー、珍しいかもしれんね、食べやすいようにね」と笑い、休む暇なく近所の会社から入ったおやつ用のソフトクリーム(200円)15個の注文に取りかかるとのだった。(横尾)

梅月  
門司区栄町1-10  
☎093-321-1344  
平日 11:45~18:30  
土・祝 ~17:30 日休

持てばずしりと重たく、  
濃厚で香り高い味わい。

## ドレスデンの『フルーツケーキ』

注文してから1カ月。届いたその箱はどっしりと重厚だ。化粧箱の中に横たわっていたのは、真っ黒なケーキ。立ちのぼる芳醇な洋酒の香りに「おとな」の文字があたりに浮かぶ。紅茶ならアールグレイ、コーヒーはとびきり濃いブラックが合う。きっとワインやブランデーをたしなみながら、口にする方もいるだろう。

リンゴ、イチゴ、ブドウ、バナナ、メロンなど季節の果物にスパイス類を加えて煮込んだペーストを、3ヶ月間洋酒に漬け込み、キャラメルと一緒にパウンドケーキの生地練り込み焼き上げる。コクを出すために、普通のケーキにはけっして使用することのないケチャップなど、素人には想像できない材料も加えられているようで、その絶妙な配合や細やかな作業は門外不出。焼き上がりにキルシュを塗ってさらに1カ月以上熟成させてから完成と聞き、その丁寧さに圧倒された。ひと切れ口に運ぶと、華やかな香りが鼻に抜ける。ため息が出た。(つるや)



開封後の賞味期限は6カ月。常温で熟成が進み、まろやかな味わいに変化していく。1本3200円。



ドレスデン  
小倉北区下富野1-8-3  
☎093-551-4079  
9:30~18:30 日・祝休  
\*フルーツケーキは予約販売のみ。

博多は1匹、  
こちらは親子のむつごろう。

## しきしまの『むつごろう焼き』

信号待ちをしていると、のぼりの文字が気になった。「むつごろう焼き？」東京在住のわたしには聞きなじみのないものである。近づくにつれて焼きたがったむつごろうたちがケースの中からこちらを見ている。餡やクリーム甘い系から、ピザやツナのお食事系、新登場はハンバーグといったラインナップ。初めてなので一番人気のハムエッグ(130円)をいただきながら店を始めて14年のお母さんに話を聞く。「お客さんは幅広いですよー、男性も女性も若い人からお年寄りまでみーんな好き！」うん、分かります、これはみんな好きですね。ホットケーキに近い粉を使って焼いたふわふわのむつごろうから半熟卵が顔を出し、思わずにんまり。(横尾)

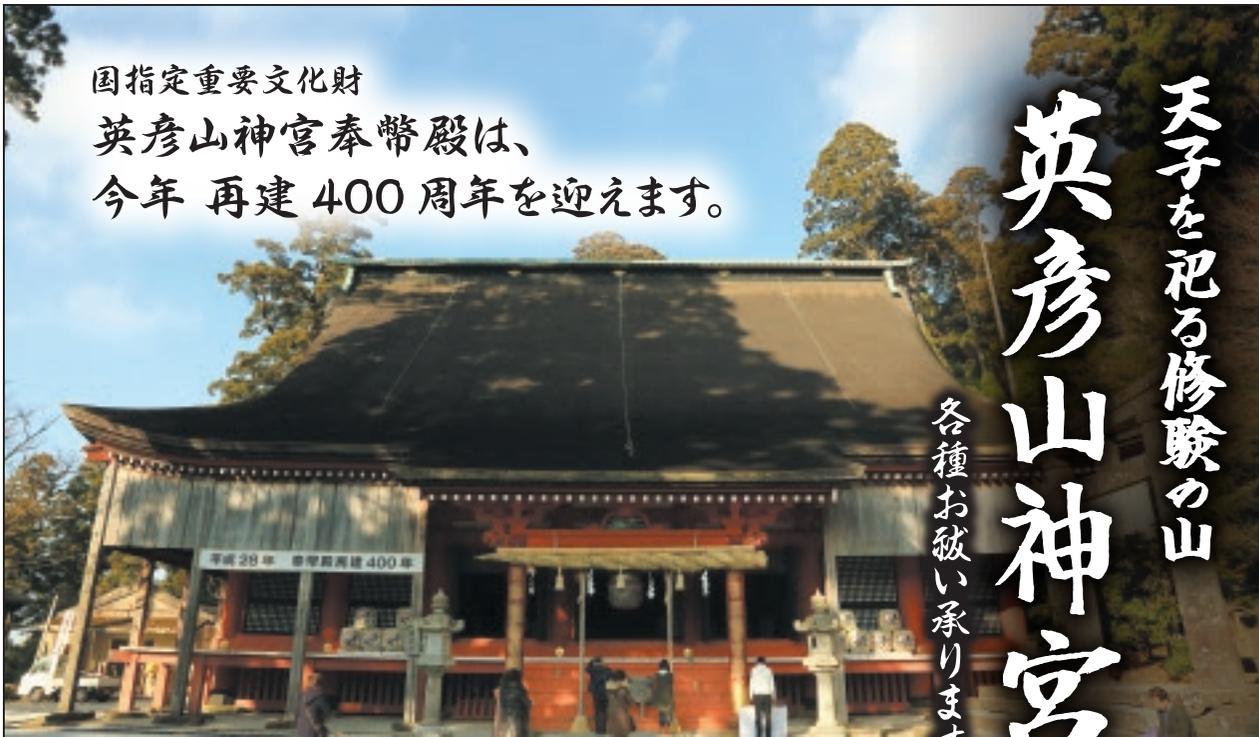


しきしま  
小倉北区魚町4-2-1  
☎080-1743-0619  
11:00~20:00 不定休



1948年創業。以前は甘味屋だったが「これからは甘い物だけではやっていけない」と43年前に鉄板焼きを始めた。それ以降、甘辛ともに地元の人に愛される名店。

国指定重要文化財  
英彦山神宮奉幣殿は、  
今年 再建 400 周年を迎えます。



天子を祀る修験の山  
英彦山神宮  
各種お祓い承ります

福岡県田川郡添田町英彦山 1 番地 電話 0947-85-0001  
<http://hikosanjingu.or.jp>

今度の旅はフェリーで行こう



**阪九フェリー** 093-481-6581

海の旅行はヴィーナストラベルで 株式会社 **ヴィーナストラベル** 093-284-6600



信頼のインプラント  
治療・技術力

日・祝も診療可！

組織力アップ、チーム増強 / 即日インプラントも対応可能



症例数: 月平均140本を超える実績

※平成22年12月～  
平成26年3月までの実績

インプラント1本 税抜 145,000円～375,000円  
インプラント治療に保険は適用されません。

デンタル チーム ジャパン

DENTAL TEAM JAPAN

もっと詳しくは無料相談・無料資料請求でどうぞ

**0120-24-1818**

〒812-0011 福岡市博多区博多駅前3丁目30-15 ライオンズ博多2F  
診療時間 / 平日9:00～19:00 土9:00～18:00 (日・祝診療可) 昼休み13:00～14:30

# パイナツプルナイター

今宵、女神の祝福を。



**BOAT RACE 若松**  
 三ボートピア北九州メディアポート・カナル・ピア

<http://www.wmb.jp/> 電話投票コード **20#**  
 北九州市若松区赤岩町13-1 tel.093-791-3400



## グローバルMICE強化都市《北九州市》



**西日本製造技術  
イノベーション2016**  
 期間 6月15日(水)～17日(金)

【出展品目】  
産業用ロボット、FAコントロールシステム・機器、  
駆動制御装置、各種制御機器 /  
FA用ソフトウェア、工作機械



**エコテクノ2016**  
 ～地球環境ソリューション展 /  
エネルギー先端技術展～  
 期間 10月12日(水)～14日(金)

【出展品目】  
低炭素・温暖化防止 / 大気・水・土壌 /  
リサイクル / 再生可能エネルギー /  
水素エネルギー・燃料電池 / 省エネルギー



**中小企業テクノフェア  
in九州2016**  
 期間 10月12日(水)～14日(金)

【出展品目】  
機械・金属加工・メカトロ関連 /  
情報通信・電子機器・ソフト関連 /  
自動車・ロボット・半導体関連 /  
医療・福祉・生活関連

# 展示会のご案内

優れた技術とアイデアをご覧になりませんか？



**SAFETEC2016**  
 第2回西日本防災・防犯危機管理展  
 期間 11月10日(木)～11日(金)

【出展品目】  
防災(震災、津波、水害、防火、避難所、衛生、エネルギー等) /  
情報セキュリティ /  
オフィス・ホームセキュリティ等 /  
安全・安心のまちづくり



**第18回  
西日本国際福祉機器展**  
 期間 11月24日(木)～26日(土)

【出展品目】  
福祉車両 / 車イス / 認知症対策 / 介護ロボット /  
介護食品 / コミュニケーション機器 /  
システム情報サービス / 日常生活支援



会場 **西日本総合展示場**  
〈JR小倉駅新幹線口より徒歩5分〉

【主催】公益財団法人 West Japan Industry and Trade Convention Association  
**西日本産業貿易コンベンション協会**  
 〒802-0001 北九州市小倉北区浅野3-8-1 TEL.(093)511-6800 FAX.(093)521-8845  
<http://www.convention-a.jp/>

北九州市  
定住・移住ポータルサイト

Kitakyushu  
Life 北九州ライフ

<http://www.city.kitakyushu.lg.jp/page/kitakyushulife>

北九州市 移住

OPEN!



Kitakyushu Lifeとは

北九州市への定住・移住をおすすめする公式ポータルサイトです。北九州市での新生活に欠かせない「くらし」や「子育て」「仕事」などに関する情報に加え、実際に北九州市に移住してきた方々へのインタビューなど、見れば北九州市が好きになる、そんな情報盛りだくさんのサイトです。北九州市ならではの食や観光地に関する楽しい情報も掲載していますので、ぜひご覧ください。

SNSもチェック!



<https://www.facebook.com/KitakyushuLife>



<https://twitter.com/KitakyushuLife>

【お問い合わせ】

北九州市総務企画局地方創生推進室

TEL

093-582-2174

FAX

093-582-2176

〒803-8501 北九州市小倉北区城内1番1号

Mail

[sou-chihouseusei@city.kitakyushu.lg.jp](mailto:sou-chihouseusei@city.kitakyushu.lg.jp)

\* アンケート

『雲のうえ』24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、綴じ込みはがきでお寄せください。抽選で14名の方に以下のプレゼントをお贈りいたします。2016年8月15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—東京羽田間往復航空券  
目録(株式会社スターフライヤー) ⇒1名様

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

C: スペースワールドペアフリーパス券  
(株式会社スペースワールド) ⇒1名様

D: 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



『雲のうえ』24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、綴じ込みはがきでお寄せください。抽選で14名の方に以下のプレゼントをお贈りいたします。2016年8月15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。

『雲のうえ』24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、綴じ込みはがきでお寄せください。抽選で14名の方に以下のプレゼントをお贈りいたします。2016年8月15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。

『雲のうえ』24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、綴じ込みはがきでお寄せください。抽選で14名の方に以下のプレゼントをお贈りいたします。2016年8月15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。

『雲のうえ』24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、綴じ込みはがきでお寄せください。抽選で14名の方に以下のプレゼントをお贈りいたします。2016年8月15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。

『雲のうえ』24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、綴じ込みはがきでお寄せください。抽選で14名の方に以下のプレゼントをお贈りいたします。2016年8月15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。

『雲のうえ』24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、綴じ込みはがきでお寄せください。抽選で14名の方に以下のプレゼントをお贈りいたします。2016年8月15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。

\* バックナンバー

『雲のうえ』23  
特集・北九州の製鉄所。

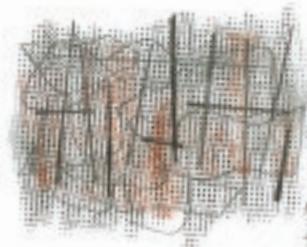
『雲のうえ』22  
特集・北九州うどん。

『雲のうえ』21  
特集・海を渡ってきた北九州人。



『雲のうえ』23  
特集・北九州の製鉄所。

『雲のうえ』の送付業務を障害者自立支援ショップ「一丁目の元気」と連携して実施しております。送付に必要な切手の額を改定させていただきましたので、ご理解のほどよろしく申し上げます。送付希望の方は、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、1~2冊/300円分、3~4冊/400円分、5~6冊/500円分の切手を同封してお送りください。送付は1名様1号あたり1冊とさせていただきます。市HPで在庫状況を確認のうえ、お申し込みください。  
〒802-0002 北九州市小倉北区京町一丁目6-1  
☎093-383-6061  
一丁目の元気「雲のうえ」送付係



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。

北九州を知り尽くした「バスの人」が紹介する地元情報サイト!

さらに、伊万里線より、Nishitetsu Group



にしてつ  
**バスっちゃ!**  
 北九州  
Muhitetsu Buscha Kitakyushu

にしてつ バスっちゃ

検索

今すぐアクセス▶



バスで巡るゆのくに  
**北九州⇄別府・大分**

[大人片道]  
**1,500円**~  
 運行本数  
 [1日] **9往復**

ご予約・お問い合わせ 8:00~19:00  
 九州高速バス予約センター



**0120-489-939**

携帯電話・PHS・IP電話から  
**☎ 092-734-2727**