

雲のんえ

北九州市

27



目次
雲のうえ27号



特集 幸福の黄色いカレー

カレー オールウェイズ オン マイ マインド。

写真=齋藤圭吾 文=江部拓弥

106 SouthIndian(戸畑区).....	2
左馬(小倉南区).....	6
カレーの店 いーとん(小倉北区).....	8
耕治 魚町本店(小倉北区).....	10
びー玉キッチン(小倉南区).....	12
カレー工房 春や(門司区).....	14
香味家(八幡西区).....	16

カレーライスは、おくさま。..... 20

絵と文=牧野伊三夫

こうちゃんカレー 味よし(小倉南区)

コラム

街のカレーパン巡り。..... 24

写真=仰木 徹 文=つるやももこ

ハローデイ 徳カ本店(小倉南区) / 虎家(小倉北区) / ロア・まつや(八幡東区)
 パンサンジャック(八幡東区) / 六法焼 黄金本店(小倉北区) / 成屋(小倉北区)
 ソオカナ(戸畑区) / グラティエ(小倉北区) / クラウンパン 京町店(小倉北区)
 パン工房 天秤座(門司区) / かねこパン(八幡東区) / ドンバル堂(小倉北区)

写真=齋藤圭吾 文=江部拓弥、雲のうえ編集委員

カレーの鬼(八幡東区).....	28
二代目 清美食堂(門司区).....	30
アラジン(若松区).....	31
鶴亀(八幡東区).....	32
カーリースパイス(小倉北区).....	34
こがねむし(門司区).....	35
ガネーシャ(小倉北区).....	36

特集取材15軒とさらに10軒、カレーパンと饅頭も合わせて全37軒。

エブリデイ! カレーリスト。..... 38

写真=仰木 徹 絵・地図=牧野伊三夫 文=つるやももこ

『雲のうえ』27号

題字=牧野伊三夫

写真=齋藤圭吾

アートディレクション=有山達也

デザイン=山本祐衣+中本ちはる

編集=つるやももこ

校正=齋藤 晋

©北九州市2017

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。

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庭。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21年間で、**46,000**組のお客様にご来場いただきました。

寛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
思っ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、今どきどき増
えています。

どんな365日になるんだろう?



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、庭の楽しみを
提案しています。

晴れた日が 楽しみになる空間!



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mでも、広く明るく感じるの
はなぜだろう? 心がおだやかに
なるのは、どうしてになるの?
BESSのキーマン・吹き抜けや天
窓の気持ちよさはカラダで体感
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
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 すてきごたわり!



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とか。
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! CO²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た
家を建て「展示場は良かったけれ
ど……」という気持ちになるのは
何とも…。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 実際にわかる!



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

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

只今、国道3号線改良工事の為、一方通行側道への進入規制があります。公式HP地図・アクセスの詳細ルートをご参照ください。



〒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

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。

エクロー運動型 従務工事 完成保証

50 年保証 システム

メンテナンス ガボト態勢

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、免責なし住宅瑕疵保証をします。

定期点検、24時間電話受付など理容後のサポートも万全です。



106 SouthIndian

右の写真は『106 SouthIndian』シェフのサミーさん親子。ジェイデンくんは父の背中を見て、料理人に憧れる17歳。北インド料理のバターチキンカレーとナンは人気。ミールズをはじめとする南インド料理もぜひ。



特集

幸福の

黄色い

カレー

青空を見上げてふと思う。
ああ、カレー食べたいな。
夕暮れどきの帰り道、
どこからか懐かしい香りに
お母さんの味を思い出す。
きつとみんな好きだよな。
街を歩いてみれば、
そこかしこに暖簾がある。
あの角を曲がってもきつと……。
そこには、幸福の黄色いカレー！

カレーオールウェイズ オンマイマインド。

文〓江部拓弥
写真〓齋藤圭吾



「インドにね、カレーの取材に行ったことがあるんです」
時に食の話となり、時にカレーの話へと広がって(狭まっ
て?)、うっかり冒頭のようなことをつぶやくと、「おお」
「へえ」「うひゃあ」などなど、相手から感嘆の声が漏れる
ことが、しばしば。しまったあ。刹那、そう思うけれど、
もう遅い。実は、たいしてカレーに詳しくない。いや、カレー
は大好きなんです。でもね、こだわりなんて、ない。イ
ンドでカレーと聞いて「むむ、おぬしやりよるな」なんて
思われると、ちょっと困る。「本場の味はどうなの？」な
んて訊かれたら、もっと困る。

果たして、北九州でカレーだったら、どうなることやら。
「北九州にね、カレーの取材に行ってきたんです」

時にこの夏の話となり、時に旅の話へと広がって(やっ
ぱり狭まって?)、想い出深い「2017年カレーの旅5
泊6日北九州篇」の話をすると、「えっ」「は?」「……」と、
みなさん決まって頭上に?が2つも3つも浮かんでいるよ
うな顔になる。そりゃ、そうだ。もやもやしてオツケーよ。

北九州でカレーと聞いて「むむ、おぬし只者ではないな」
なんて思う人がいたら、こつちがたじろいじやうから。正
直、旅立つ前は、僕もふわふわしてたもん。

『106 South Indian』が、戸畑区とばたの浅生交あせこう
差点近くに移ってきたのは、2017年の3月。かの店は、
北九州でもっとも有名なカレー店の一つで、下世話にミ
シラン掲載店という。それはそれは。いざ、戸畑。
店先の大きな看板には、似顔絵がどーんと描かれていた。
心なしか、怖そうに見えるよ。

ドアを開ければ、コックスーツの男性が迎えてくれた
(あつ、看板の人だ)。
「サミーです」

看板より、ぐっと表情が優しい。よかったあ。
シェフのサミーさん、インド南部のバンガロールから日
本に来て、四半世紀近くになるという。日本語も達者。
「インドで『おしん』を観てたから、日本のことはよく知っ
てました」「私にとっての日本といえば、ソニーのウォー
クマンのことです」「日本に来たとき、誰も着物を着てな
かった。間違っって違う国に来たと思いました」「和食、大
好きです。鰻が好物です」「悩みは、次男が勉強しないこと。
料理人になると言ってる。料理するより勉強する方が楽だ
し、楽しいと思うけど、違いますか?」
あれ、カレーの話聞く予定が、脱線しているよ。
閑話休題。

「北九州の人、南インドより北インドの料理が好きかも
同じ北だからかな(笑)。バターチキンとナンナンの組み合わせ
せは人気があります。でも、ミールスやラサム、ドーサな
ど、私が生まれ育った南インドの料理もたくさんある。食
べて欲しいです」

「北九州はインドと似てますね」と、サミーさんは言う。
どんなところが?

「出かけるとき、鍵かけなくてもいいでしょ。インドも
鍵かけない」

ええ。そこなの。鍵はかけた方がいいと思うなあ。
『左馬ひだりうま』は喫茶店。岡田初子さんが43歳のとき、徳力とくりき
で始めた。岡田さん、1930年生まれ。御年87歳で、いま
も店に立つ(疲れたら座るよ)。奇跡のような一軒。

「カレーはね、お店を始めた当初はなかったんです」
岡田さんが教えてくれる。その間も、手は休みな
く動いていて、カウンターの真ん中で淀みなくコー
ヒーを淹れている。豊饒かほじやうとしているなあ。

「常連さんがね、コーヒー屋にカレーがないのは
おかしいって言うんです。おかしいんだったら、あつ
た方がいいわよねっていうことで始まったんです。
コーヒー、どうぞ」

コーヒーを淹れ終えると、今度はゆっくりと焔炉えんろ
がある奥へと移動して、おもむろにフライパンを取
り出した。

江部拓弥
えべ・たくや／編集者(ときどきライター)。つい最近(2017
年6月)まで『dancyu』編集長。今回の取材のため北九
州へと飛び立つ朝に、なんと痛風を発症。ウルトラマン
レオに登場するモロポシ・ダンの風情でカレー店を巡った。



「オムカレーは、カレーも食べたい、オムライスも食べたいって言う、欲張りなお客さんがいて、だったら一緒につくりますよって。それを見ていたお客さんも注文するようになって、メニューから外せなくなりました」



左馬



カレーの店 いーとん

二代目店主の朝倉健一郎さんの手による、
いーとんスパイシーチキンカレー。ほろほると
鶏肉が崩れ、スパイスの効いたカレーと一緒に
食べれば、ほっぺたが落ちるよ。ごはんと
の相性も◎。店はファミリーで切り盛り。

「オムカレー、つくりますね。年だから、時間がかかるんです。急いでいる人は頼まない方がいいですよ」
そう言ってる、穏やかな表情で料理を始めた。隣では、ここ数年、岡田さんの相棒として店を手伝う齊藤裕子さんがオムカレーの材料を並べている。よく母娘に間違われる二人だけれど、「私に娘はいないんです。でもね、娘以上によくしてもらってるんですよ」。

定期的に岡田さんの様子を見るために立ち寄ったり。そんな常連客の話を齊藤さんから聞く。わかるわかる。
「お待たせしちゃって。どうぞ」
オムカレーが供される。ふわっとした黄色い玉子に、トロツとした具沢山のカレーがかかっている。なんだか、あったかい気持ちになるなあ。
岡田さんは腰かけてしまった。どこかぼうつとしているように見える。疲れちゃったかな。
「大丈夫ですよ。働くことが生き甲斐だから」
目が合うと、岡田さんはそう言って微笑んだ。もう一度、岡田さんに逢いにきたいな。



耕治 魚町本店

カレーやきめしは唯一無二。カレーの香りに大いに食欲が刺激される。だからなのか、通常をやきめしより、カレーやきめしの方が量は多め。具材はチャーシューと魚介も入ってる？ カレー味に合うんだな、これが。左上(P11)は、総料理長の角井賢治郎さん。



『カレーの店 いーとん』は、北九州に現存するカレー専門店で、2番目に歴史のある店（かもしれない）。

イエローを基調とした瀟洒な一軒家、大きな窓から光が射す明るい店内、バリエーション豊富なカレーメニュー、若き店主の朝倉健一郎さんの立ち振る舞いなど、知れば知るほど、この店がもうすぐ開業40周年を迎えるとは、まったく想像できない。

現在の場所から清張通りを挟んで、ちょうど真ん前に誕生したのが1978年。朝倉さんの叔母にあたる田川康子さんが、初代店主（いまも店を切り盛りしてますよ）。「女性一人でも気軽に入ることができると、カレー店があったらいいな」と思って、始めたそう。

長く愛されてるんですね。田川さんにその声をかけると

「最初はいへんだったのよ。家賃を払うことさえままならなかったんだから。それでも、お店をやめようとは思わなかった。不思議よね」。続けてよかったですね。改めて田川さんに声をかける。「甥っ子が継いでくれて、肩の荷が下りた感じ」

もともと、田川さんの実家の鮭屋がつくる和風だしのみかないカレーが、『カレーの店 いーとん』のカレーのベースだった。いまも、そう。「けれど、それだけじゃ、飽きられちゃう」と、田川さんは思っていた。そこに朝倉さんが店に入って、スパイスをベースにしたカレーも登場。「いい意味で変わっていくのは、いいことね」。田川さん、満足でもない感じ。朝倉さんは「季節のメニューを取り入れたり、挑戦していきたいんです」と、前向き。

うん。老舗の雰囲気は漂わない理由は、ここだな。

『耕治』は松本清張さんにも愛された中国料理店。1955年から鳥町食堂街にある、小倉を代表する一軒。残念ながらカレーはないが、カレーやきめしが、ある。

「初めてじゃないですか、カレーやきめしにスポットが当たるのは。父もきつと喜んでますよ」と、二代目の平野桂之介さんは、カレーやきめしの晴れ舞台に破顔一笑。

「カレーやきめしは、僕が物心ついたときにはメニューにあったので、半世紀は続いていますよ。優秀だなあ」

カレーやきめしのことを話す平野さん、本当に嬉しそう。長い間、バイプレイヤーだったカレーやきめしを支えてき



びー玉キッチン

たのは、客の舌。だって『耕治』では、人気がないメニューは自然と淘汰されていくからね。でも、カレーやきめしの存在は、ちょっと異質。中国料理の範疇でない気もして。もしかして、先代はカレー好き？

「いや。むしろ、好きじゃなかった。カレーライスを食べない。カレーうどんはよく食べてましたね。カレーというより、カレー粉の味が好きだった。ヘンでしょ（笑）。カレー粉好きの集大成として、カレーやきめしをつくったんじゃないかな。中国料理じゃなくても、うまけりやいいんだよって人でしたからね」

うん、うまけりや、いい。

「でもね、カレーやきめしなんですけどね」

おや、カレーやきめしを語る平野さんの顔が初めて憂いを帯びている。どうしました？

「実はつくるのが、難しい」

ここで総料理長の角井賢治郎さんが、話を引き継いで「色が難しい」と、ポツリ。続いて「ごはん全体にカレーの味を絡ませるのも難しい」と、またポツリ。『耕治』の厨房に半世紀近く立ち続けている角井さんでも、カレーやきめしをつくるときは、いまだに悩ましいというから、たいへんだ。

「手がかかる子は、かわいいって言うじゃないですか。カレーやきめしが、まさにそうですね」

満面の笑みで、平野さんが話を綺麗にまとめてくれました。たとき。めでたしめでたし。

『びー玉キッチン』は8時オープン。朝カレー、オツケー。新竹馬橋の袂に建つ白い一軒家を目指す。おっさん一人だと、ためらうかもしれない店構えだけれど、大丈夫。店主の上西義人さんは1965年生まれ。オーバー50。とはいえ、出迎えてくれるのは、若妻の環さんただけれど。二人がカフェを始めたのは、2016年の7月。ここに至るまでの道のりは、明るい店内と陽気な店名からは、ちよつと想像がつかない。

「実は白血病を患いました」

義人さんが言う。深刻な話。でも、口調に暗さはない。入院して、それから自宅療養。仕事も辞めた。

「日がな、やることもないので、一日かけてその日の夕食をつくることにしたんです。渾身の夕食ですね。そうしたら、料理をすることが楽しくなりました」

うんうん。環さんが横で頷く。そんなとき、旅先の熊本

で、キーマカレーを食べた。「本当に美味しくて、回復したらカフェをやろう。そこでキーマカレーを出そう」。北九州への帰り道、自然とそんな会話をしたという。

「料理をする時間はたっぷりあったので、理想のキーマカレーをつくることに専念できました。煮込まないカレーをつくりたかったです」。

こうして『びー玉キッチン』の看板メニューは完成した。店の営業時間を見ると8時から14時。変則。もしかして、体調の問題かなと、あらぬ心配をする。

「身体は大丈夫です」と義人さんが胸を張る。「朝が好き

カレー工房 春や



野澤晴子さんが「カレー工房 春や」を開いて7年。「料理をしている時間がいちばん幸せ」というから、まさに天職。店名は自身の名前にかけて、「春は新しいことが始まる季節だから、大好きなんです」



宮崎県産黒毛和牛と宮崎産24時間煮込んだ
アミノ酸、深煎りの玉ねぎやマッシュルーム、
カレーをここまで美味しくしました。一つ一つ作りです。

香味家



『香味家』の名物は料理の前に、この二人。店主の川端浩二さん&祥子さん夫婦。知り合って、ウン十年。浩二さんが料理で、祥子さんはパンを焼く。「お客さんがパンの方が美味しいと言うんだよ。まいっちゃうよ」。

なんです！」と環さんが声を大にする。「みなさん朝からカレーを食べて、元気に仕事に向かっていますよ」

元気になるのは朝カレーの効果もあるけれど、二人の思いがカレーに詰まっているってことも、きっとある。だって『びー玉キッチン』のカレーは優しくて、力強いから。

『カレー工房 春や』は名前のとおり、店というよりは工房の佇まい。中に入ると、正面で店主の野澤晴子さんが、大きな鍋でカレーをかき回している。ぐるりと見渡せば、レトルトカレー「黒毛和牛のビーフカレー」の箱があちこちに積み上がっていて、奥にはダイニングテーブル。その奥に目をやると、あれ、立派な筆筒が鎮座しているよ。

「私の嫁入り道具なんです。引越したら入りきらなくて、ここに置いてあるんです。ああ、恥づかしいわ」

店で食べることができるカレーは1日10食。「そっちはそんなに宣伝しなくていいんです。うちは通信販売のお店ですから」。あら、野澤さん、なんだか腰が引けているよ。理由はカレーが出てきてわかった。大盛りのカレー、サラダ、スープ、コーヒードザートで500円也。店を出すカレーに黒毛和牛は入っていないというけれど、さすがにこれは赤字なんじゃない？

「喜んでいただけるなら、ついサービスしちゃって。目の前で美味しそうに食べているお客さんの顔を見ちゃうでしょ、やめられない。私の人生、いつもそんな感じ」

人間万事塞翁が馬。もともと、野澤さんは料理好きの主

婦だった。カレー用の厨房器具を自宅に設えるほど、カレーをつくることに並々ならぬ思いがあったというけれど、カレーを生業にするなんて「想像したこともない」。そんな

生活が一変したのは、夫が経営する会社の倒産。「思い出すと、胸が締め付けられます」。脱主婦を決めた野澤さんは、

門司港の中央市場に総菜屋「春や」をオープン。「料理が

好きでよかったわ」と、新しい生活に意気揚々。1カ月に

1回ほどカレーも出した。いつも売り切れて有頂天。ああ、

それなのに、好事魔多し。転んで利き腕の右腕を折ってしま

まう。長期入院。「気力がなくなっちゃって」と、総菜屋

は閉店。そうは問屋が卸さない。総菜屋に通っていた客た

ちが、野澤さんのカレーがまた食べたいと懇願。それなら

ばと一念発起。幸いと災いを経て、いまがある。

帰り際、野澤さんはこう言ったんだ。

「門司まで来たんだから、焼きカレー、食べて帰ってね」

『香味家』には、東筑高校の校歌を歌いながら入ってい

くとい。店主の川端浩二さんは東筑高校の卒業生。21年

振りに出場した夏の甲子園のペナントも飾ってある。東筑

愛に溢れている。「校歌を歌いながら入ってきたら、サー

ビスしちゃうね」と言っていたけれど、もともと川端さん、

サービス精神に溢れているからなあ。

東筑高校を卒業後、川端さんは東京で料理人としての修

業を積んだ。ブラックなんて言葉が存在しなかった時代。

理不尽という言葉は調理場にはない時代。「まあ、いろん



『香味家』のカレーメニューは、ポパイのモリモリカレーのみ。洋食出身の浩二さんがつくるカレーは、ルーというよりソース。ターメリックライスにふわっふわっとろとの玉子をオン。ポパイだけにほうれん草もね。

なことがあったよ。そのおかげで、いまがあるんだからさ」。いろいろなことの中には、当時10代だった祥子さんを見初めて結婚。縁も縁もない北九州の地まで、連れてきたことも含まれているし、華麗なるフライパンさばきや、いくつもの注文を一度にこなしていく目にも留まらぬ手際の良さも含まれていますよね。「もちろんよ」と、川端さんが笑う。

実家のある黒崎くろさきに帰ってきて、ビストロ&ベーカリーを開いて15年（祥子さんが焼くパンもまた美味）。メニューを見れば、カレーは1つ。ポパイのモリモリカレーしかない。「メニューはあつてないようなもの。言われればどんなカレーでもつくるよ」。えっと、肉が食べたいな、なんて言ったら、ステーキをさつと焼いて、ごはんの上にドン。周りにカレーソースをたら〜り。「カレーというより、ステーキになっちゃった。お客さんが満足して帰ってくれたら、それでいいの。がっばり儲けようなんて、これっぽっちも思っていないから。いや、これっぽちは思ってるな。ハハハハハ」。料理をする川端さんは本当に愉快だなあ。

気がつけば、カレーの話をもっと聞いていない。「適当に書いて。それより、熱いうちに早く食べて食べて」。

うん。「香味家」のカレーに、情報なんていらねえね。店に来て、楽しく美味しく食べられれば、それでいい。

北九州のカレーはライスじゃなくて、ライフ。物語がいっぱいなんだ。タフでかっこいい。それでいて、ヒューマンタッチ。カレーなる人生が、北九州にはあったよ。

カレーライスはおくさま。

絵と文 牧野伊三夫



ここは、小倉の街の中心を流れる紫川の中流の町、南方。小倉のベッドタウンである。かつてこのあたりは水田の広がる田園地帯だったが、最近住宅や大型商業施設が建ち並ぶようになった。紫川にかかる橋の上には立つと、下流に小倉競馬場、そのむこうの空の下にはなだらかな足立山の全景を眺めることができる。平地からこんなふうに小倉の街を見渡せる場所はないだろう。川のせせらぎの音に混ざって、通り過ぎる大型のダンプカーのエンジン音がきこえてくるのだが、その運転手たちがひっきりなしに車から降りて、次々と入っていく店がある。

『こちゃんカレー味よし』

店の入口には「ラーメン+カレー+玉子650円」という手書きの板が置かれている。働く男たちの胃袋を満たす安くてうまい食堂だという噂だったから、僕はそのラーメンとカレーライスという男らしい組み合わせを見て、期待が高まった。数日前、午後2時過ぎにこの店へ来たのだが、すでに売り切れて閉店していたから、この

日は開店時刻の11時前に店先で開店を待った。11時少し前、女将さんが入口に「オープン」の札を下げると、
「いらっしやいませ」
「しゃああーい！」
厨房で忙しく立ち働く女将さんとご主人の元気な声で迎え入れられる。壁に貼り出されたメニューを見て何を注文しようかと迷っていると、

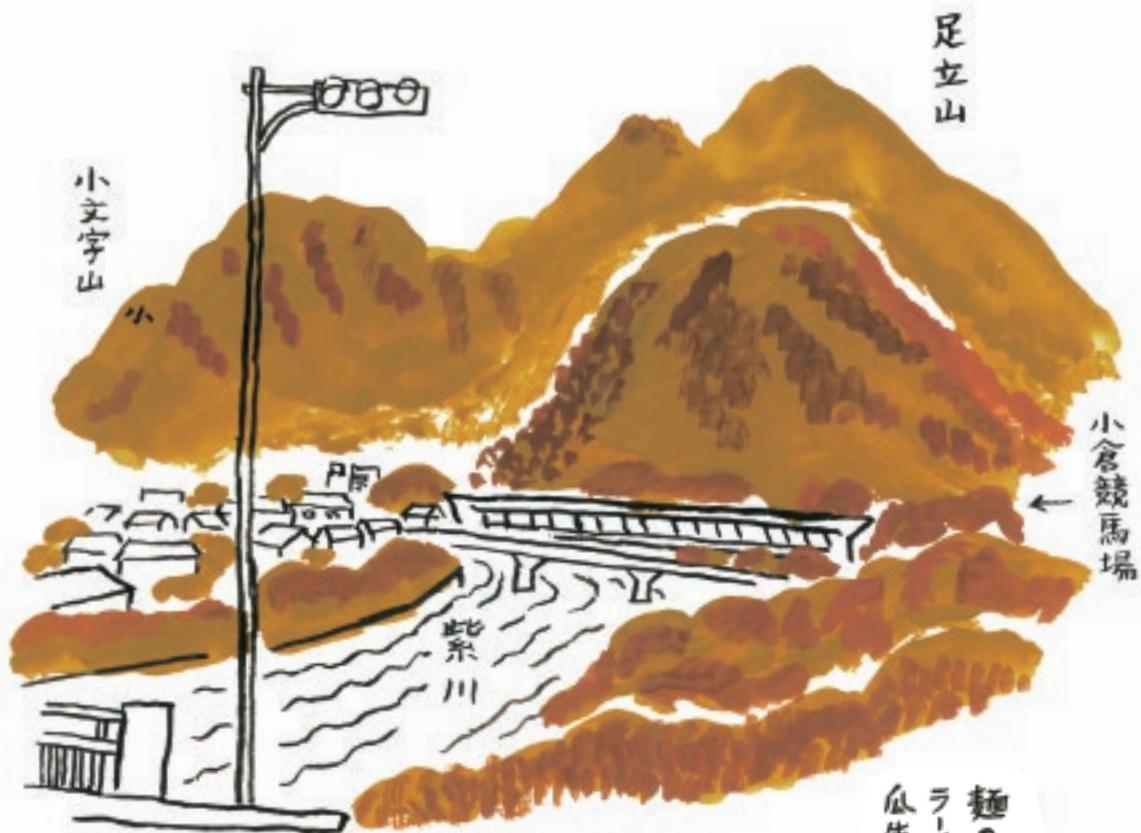
「スペシャル」
「みそチャンポンとおにぎり2つ」

お客が入口の扉を開け、大きな声で注文をしながら入ってくる。メニューを覚えていて、店へ向かいながら、今日は何を食べるかもう決めているのだろう。

「いらっしやーい。いつもの?」

女将さんにそう聞かれ、
「うん」

とだけ、短く返事をして席に着く常連客もいる。最初にタオルを巻いたダンプの運転手、作業着姿の仲間たち、



麵の湯を切りながら
ラーメンのスープをすくう
瓜生活ニさん



カレーライスを
もりつける
瓜生朱美さん

背広姿の紳士と事務員風の女性、サンダルばきのおじいさん、親子連れなど、いろいろな人たちがやってくる。

僕は、入口の看板にあったラーメンとカレーライスの「スペシャルセット」を注文する。これで650円は、やはり安いだろう。みそチャンポンと並ぶこの店の看板メニューらしい。ラーメンは普通麺と細麺を選べ、替え玉もある。

厨房は、ご主人と女将さんの二人だけで切り盛りしていて、腹をすかせて入ってくるお客たちのために次々と料理を作っていく。ご主人が中華鍋でチャンポンの具を炒め、大鍋で麺をゆで、シャツシャツと湯を切って丼に盛る。その傍らで女将さんがカレー皿にめしを盛り付けルルーをかけて客席へ運び、さらに洗い物から勘定まで忙しく駆けまわる。その二人の、きびきびとしたよどみのない動きを見ているとすがすがしい気持ちになる。

さて、小皿に出されたゆで玉子の殻をむいていると、熱々のうまそうなラーメンと、湯気をたてた赤い福神漬け付きのカレーライスが運ばれて来た。僕は、ゆで玉子をラーメンにのせるべきか、カレーライスにのせるべきかとしばし迷っていたが、麺がのびてしまっただけな気がと、ひとまずラーメンをすする。うまい。紅しょうがと高菜炒めをのせてまたすすると箸がとまらなくなり、ゆで玉子はカレーライスの方へのせることに決めた。皿にのせてスプーンで切りながらカレーライスと一緒にほおばると、学生時代、学食へ駆け込んで食べていた、あ

のなんとも素朴な期待通りの味がした。ストライク！こちらもうまかった。次に来るときはみそチャンポンも食べてみたいと思いつつ、満腹になって店を出る。

そのあと、この本のさし絵を描くためにしばらく店の前で紫川と足立山のスケッチをしていたのだが、その後も次々とお客がやってきた。やがてこの日も午後三時を待たずに売り切れとなり、入口に「仕度中」の札が下がった。スケッチにひと区切りつけて店に戻り、後片づけをしていたご夫婦に少し話をうかがってみる。ご主人のお名前は瓜生浩二さん、奥さまは朱美さん。お店の開店は1999年5月。「こうちゃんカレー味よし」という屋号から、カレーライスの店として始めたのだろうと思っていたがそうではなく、みそチャンポンとラーメンを売りにして始めたという。それでは「こうちゃんチャンポン味よし」とかにするべきではないのかと思って屋号の由来を聞くと、

「ラーメンとセットといえば、普通はチャーハンですよ。そう、開店前にもう店を出すチャーハンは完成していたんです。でも、うちは従業員を雇わず二人だけでやる店にしたいです。麺類を僕が作り、さらに力のある中華鍋でチャンポンとチャーハンも作るようになる。と手がまわらなくなる。それで、チャーハンはあきらめて、カレーライスなら、うちの奥さんも作れるというんです……」

つまり、屋号のなかの「カレー」というのは朱美さん



が作るカレーライスのことだった。「こうちゃん」は浩二さんの名前から、「味よし」というのは、今はやっていないが以前浩二さんのご両親がやっていた食堂の名前だ。

『こうちゃんカレー味よし』という屋号は、ご主人と奥さま、ご両親の店の名がひとつになったものだった。

「りんごを入れたりして、二人でラーメンに合うようなカレーの味を作ったんです」

たしかに、豚骨スープや叉焼の豚とりんごは相性がよく、一緒に食べるとおいしい。

ところで『こうちゃんカレー味よし』は、朝11時に開店すると、午後の3時には閉店してしまう。一日わずか4時間の営業である。しかし、この店の営業時間が短いのは訳がある。浩二さんは店を閉めると、月曜日から金曜日まで毎日、夕方から子供たちのための空手教室の指導員の仕事をしているのである。ご自身は実践空手初段。二人の息子さんもこの空手教室に通っているのだが、高校2年の長男の清孝君は世界大会4位、そして、中学1年生の次男の夕貴君は世界大会3位である。もし、オリンピックに実践空手があつたなら、息子さんたちはまがいがなくメダル候補だろう。

ご両親がやっていた店の名を残して夫婦二人で始めた店は、屋号の付け方といい、早じまいの理由といい、浩二さん、朱美さんの家族思いのあたたかいスパイスが効いていた。そんな香りがするから、この店のカレーライスはうまい。

コラム 街の カレーパン巡り。

写真 仰木 徹
文 二つる やももこ



ハローデイ徳カ本店

自信があるからこそ大きくお得意に。辛さよりも深みある味わいを追求した本気のカレーパン¥237。ザクザク半熟卵のカレーパンもあり。

カレーといえば、忘れてならないのがカレーパンである。街のパン屋を覗けば十中八九、こんがりときつね色をしたあの姿に出合う。甘いデニッシュやあんドーナツと一緒に、お決まりのように手が伸びるでしょう。だって、後先は別として、甘いものを食べれば辛いものを、辛いものを食べれば甘いものが欲しくなるのが人の常というもの。

ところで、このカレーパン。日本独特の食べ物というのをご存知でしたか？

遡れば昭和初期。東京深川のとあるパン屋が実用新案として「洋食パン」なるものを出版している。これが、日本初の「元祖カレーパン」といわれている。考案した『名花堂』は当時、東京の製パン業界で五指に入る名店であったとされ、現在は『カトレア』という名で、東京都江東区森下で商いを続けている。甘みがありつつ程よい辛さのルーは甘口と辛口の2種。揚げあがりや並ぶのは日に3回ほどで、店の前には食欲をそそるいい香りが漂い、その香りをかぐと、ついつい多めに購入してしまうのが人情。売り切れ必至の名店である。

洋食パンがカレーパンという名で親し

まれるようになり、東京に端を発し、いかにして全国へ広まっていったかは定かではないが、いつの時代も、美味しいものはあつという間に世の中に広まるものだ。これもまた世の常である。

さて、話を北九州市へと戻すと、小倉北区には、今年で創業78年。早朝の開店から混み合う小倉っ子の故郷のようなパン屋がある。メニューは揚げパンのみで、リングドーナツ（砂糖）とアンドンナツとカレーパンの3種。カレーパンと聞いて一番に思いつくのは『虎家』、という市民も多い。

昭和14年、八幡で始めた当初はいろいろな種類のパンを焼いていたが、戦後現在の場所・三萩野に移ってからは、揚げパン一本で勝負してきた。本当の理由は、店が狭くて窯を入れられなかったからとか。しかし今やそんな理由などなかったも同然で、5時に開店し、午前9時前には売り切れ閉店。滞在中に早起きを試みるも、何度お預けをくらったことか。「早く行かないと売り切れる」。いつの頃からか、そんな評判が噂となって広まり、どんどん出足が早くなるお客さんに対応しているうちに、開店時間も早

まっていったと、店主の空閑千恵美さんは笑う。これも市民の間ではちよつとした都市伝説である。

ところで、揚げパンは3種とも1つたったの40円。これでも7年前に苦渋の値上げをしたそう。カレー味を考案したのは、店主のお母さま。具は、キャベツ・玉ねぎ・合挽き肉で、当初はクジラ肉を使っていた。カレーの定番であるジャガイモを入れない理由は、傷みやすいからちなみにその日作ったカレーはその日に使い切る。毎朝2時に店に出て、まずカレーを仕込むが、カレーパンは他より数が少ない。3種類すべて買って味わうのが『虎家』通ということ、やはり早きは必須。そのカレー味を、最初か締めかほかまた真ん中か。どこで楽しむか談義するのもまた楽しいものである。

この街にはパン屋が多い。カレーパンを探して歩くうちに、学校の購買部などにも卸している古くからの店から、ブルーランジェリースタイルの新しい店まで、本当にたくさんのお店があることに気づいた。そしてどの店でもカレーパンは人気である。目当ての場所へ辿り着いたはいが、売り切れて買えないこともしばしば



虎家

3種各¥40。開店は5時。売り切れ次第閉店。3姉妹とそれぞれの息子さん5人で店に立つ。牛乳と一緒に購入し、店先で食べるのが通。



カネコパン

早朝開店、部活の朝練前にも立ち寄れる地元学生御用達。カレーパンは3度目の来訪でようやく出会えた人気メニュー。昔ながらの風味で¥90。



クラウンパン 京町店

昭和23年創業の、市民にはおなじみの名店。揚げたてを提供するために1日4回に分けて作る。皮はカリッと、中身はトロトロ。その名もゴージャスカレーパン¥173。



ソオカナ

香草と一緒に煮込んだ鶏ガラスープをベースに、野菜の旨味がしっかりとある本格カレールーは30年変わらないレシビ。モチモチとした食感¥172。



六法焼 黄金本店

美味しく安く、安全な材料で焼きたてを提供する。先代の思いを受け継ぎ、小豆あん、白あんに加え7年前より加わったカレー餡頭¥70は粗挽きミンチが決め手。



ロア・まつや

地元で愛される名店は創業50年。ふんわりとした生地が特徴の定番のカレーパン¥140、とろ玉カレーパン¥216、激辛カレーパン¥140は近所の高校や大学でも販売。



ドンバル堂

創業70年の老舗は、銀紙で包んだチョコパン「銀チョコ」発祥の店。カレーパンは若干辛め、国産小麦粉を数種類ブレンド、ふんわりモチットした食感に¥140。



グラティエ

九州産和牛を使い4時間かけて煮込むカレーは、各店舗で手作りされている。生地は他と粉の配合を変え、食べごたえのあるモチットした食感。1つ¥237。



パン工房 天秤座

牛乳を使って仕込んだ生地は、しっかりとしていながらかみごたえのある食感。パン生地の美味しさを追求した天秤座カレーパン¥175。



成屋

豚まん、あんまんに並んで定番のカレーまんは、ふかふかの生地の中に優しい味のカレーが詰まった蒸し餡頭。頼むとその場で蒸し直してくれる。1つ¥110。



パンサンジャック

生地にハーブと鶏ガラスープを練り込みコクを出し、旨味のしっかりとしたカレーを包んで、自家製の粗めのパン粉をまぶして揚げている。サクサクとした歯ごたえ。¥180。

を出す。パン生地はサクサクとしながらふんわりとさせたい。試行錯誤の上でできた自信作は、社内の商品会議も無事に通過。自信があるゆえに値段は手頃ながら、生地は1・5倍、ルーは2倍入った大きな大きなカレーパンになった。見た目は似ている。しかしながら、味はすべて違う。こだわりもそれぞれ。カレーが日本に入ってきて独自発展を遂げた経緯は、さまざまなものの本に記されているが、「国民食」とまでいわれるようになったのには、カレー南蛮（うどん・そば）やカレーパンといった、カレーライスとは一線を画すアレンジメニューの発展と成功があったからこそではないだろうか。

ところで余談。かのパン界の英雄「アンパンマン」の仲間、カレーパンマンは、パン工場には暮らさずに、ひとりカレーの国の「カレーが丘」に暮らしているそう。カレーパンは自由、そしてパンにしてパンにあらざる。市内くまなく回りきることできないが、まだまだある北九州カレーパンを（今回はカレー餡頭も）、探す旅を続けよう。

参考文献：『カレーライスの誕生』小菅桂子著（講談社学術文庫刊）

ば。北九州が発祥で市内に15店舗を構えるスーパーマーケット『ハローデイ』のベーカリー「ベーカリーバイツェン」の「本気のカレーパン」もその1つ。何しろただのカレーパンではなく、「本気」がつく。他のパンの大きさと比べても本気度が違う。

「本気」とは、自信を持っておすすめできる、「本気」で作っているという気持ちから付けました」。商品部の遠山政章さんが胸を張る。熱い！

美味しいカレーパンが食べたい。家族のつばやきをたまたま耳にした遠山さん。「カレーは飲み物」と自負するほど自身もカレー好き。それが高じて、ベーカリーの顔になる商品を作りたいと取り組む決意をした。そして、まずはあらゆるカレーパンを食べ歩くことから始めた。出張先でも研究は欠かすことなく、評判の店にも足を運ぶこと数え切れず。具は肉や野菜など素材感がある方がいい。子供たちにも美味しく食べてもらいたいから、スパイスは効かせても辛さは抑えたい。目指すはジュシーで深みのある味。ジャガイモを素揚げにして歯ごたえを出し、フルーツの甘みを加えてルーにコク



カレーの鬼

『カレーの鬼』のチキンカツカレー。店主の原田淳さん曰く「和食です」。

えっ、カレーにしか見えないよ。
「普段、僕らが食べているカレーは、日本で進化してきたもの。もともとのカレーとは別物で、もはや和食ですよ。うちのカレーも玉ねぎ、豚骨、鶏ガラなんかをベースにした、完全なオリジナル。カツカレーに至っては鮭をイメージしてますからね」
えええ、鮭ですか？

「鮭はシャリの上にネタがあつて、醤油をつけて食べる。箸休めがガリ。うちのカレーも同じ構造で、ごはんの上にカツ、カレーは醤油の役割で、キャベツが箸休め」
目の前に鎮座するチキンカツカレーは、

果たしてカレー。さっそく、ごはん、カツ、カレーを三位一体でパクツ。続いてキャベツも。原田さんの言葉を噛みしめながらね。

「北九州の人はカレーは家で作るものだと思います。外に食べに行かないって言う人、多いでしょ。それって、わざわざ外で食べる価値のあるカレーがないってことですよ。美味しいカレーがあれば、北九州の人でも外でカレーを食べますよ」

八幡駅前にある『カレーの鬼』。コの字カウンターの小さい店に、北九州のあちこちからお客が訪れるのは、そういうことだね。(江部)

コの字カウンターとカレーという名の和食。



店主の原田淳さんは厨房でカレー作りにせっせと勤しみ、店内は母親の中村クミ子さんが優しく切り盛り。「鬼」はアットホーム。

八幡東区枝光^{えだみつ}。昼下がりのそば屋の暖
簾をくぐる。

「じいちゃんの代から100年近く、
この場所にずっと暮らしているんよ。お
いしいそばを打つには水が命。ここは皿
倉山系の地下水が豊富だからね。打つのも
しめるのも井戸水を使います」

と、『鶴亀』の三代目・井上敏信さん
が話してくれる。そば屋は70年目。だが
前身は饅頭屋。戦後、物資が不足する
中、なんとか仕入れた砂糖と豆と小麦粉
で、鯛焼きならぬ鶴亀焼きで資金をこし
らえ、そば屋に転身した。復興と共に八
幡製鐵所が活気づき、方々から人が流れ
込む中、東に目を向けた先代が、うどん
よりこれからはそばだと踏んで勝負に出
たそう。な。「カレーそばはね、私が小学
校5年生くらいのときに品書きに加わっ
たんじゃないかな。何しろ当時の家庭料
理の一番のごちそうは、カレーだったか
らね」。そう言って笑う。敏信さんのお父
さまはなかなか先見の明の持ち主だった
ご様子。そして思いつきを中途半端にしな
い芯のある人だったようだ。カレー粉とい
う商品がまだ世の中になく、門司でスパ
イスを輸入する会社から、ポンド単位で仕
入れた香辛料を調合し、そば出汁に合わせ
るカレーの味を完成させた。

そばもカレーも 抜かりなし。



「使う玉ねぎはLLサイズのみ。5kgをざ
く切りして3、4時間かけて炒める。ペー
スト状になったら肉のスープと香辛料を
加えてね、そこで一晩常温で寝かせます」。
翌朝、再び火を入れ味を整えまた一晩。最
後に冷蔵庫で一晩熟成。丸3日かけて作る
カレーのこだわりは敏信さんにもしっかり
受け継がれている。そばと出汁は毎朝7時

から仕込む。売り切れたら暖簾をしまう。
トロツとした透明感のあるカレー出汁か
ら細くてコシのあるそばをすくい上げツル
ツル。口の中いっぱい、いい香りが広がっ
た。ちなみに、饅頭屋の屋号をそのまま引
き継いだ理由は、「そばもツルツル噛め噛
めで語呂がいい」。こちらはこだわりでは
なく思いつきとのこと。(つるや)

鶴亀

そばとちらしや助六寿司のセットも人気メ
ニュー。ちらし寿司は、錦糸卵まですべて
店で手作りしている。





後口の良いりとチーズが絶妙な味わい。コービーミルには、「この店に通う女の子たちのプリクラがびっしりと貼られている。」

『カーリースパイス』は2017年11月で、オープン2周年。めでたい。この間、シェフの間地聡さんは、九州歯科大学の傍らで、日夜、カレー作りに邁進してきたわけで、「あつという間の2年でしたね」。

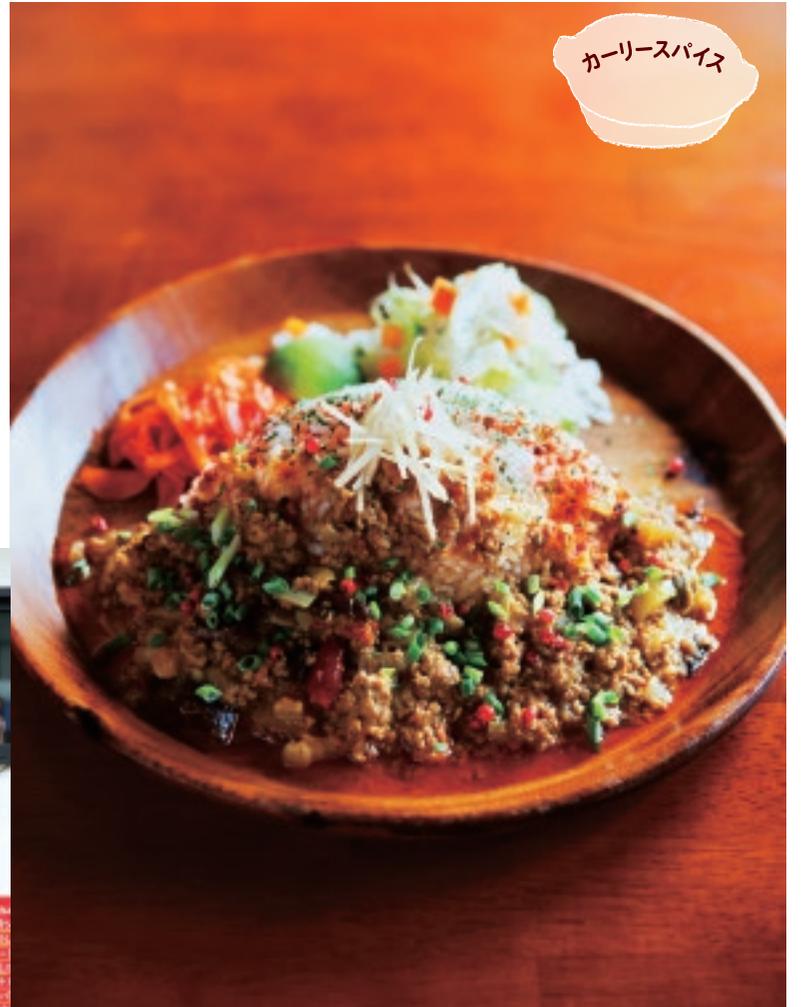
新しい店を始めるのは大変だろうな。間地さんの言葉だけを聞けば、そんなふうに思いがちだけれど、『カーリースパイス』と間地さんの間に流れる時間が猛スピードで過ぎ去った理由は、単純じゃない。

聞けば間地さん、カレー料理人としてのキャリアは2年。『カーリースパイス』で過ごした時間が、そのまま間地さんのカレー人生。前職は「フランス料理のシェフ」。数年前のこと。50歳を前にして自分の店を開こうと、城野の自宅を改装準備中だった間地さんの元に報告が届いて、びっくり。「土器が出た」。自宅近くでの歴史的発見によって、前途は白紙となった。

そんなとき『カーリースパイス』のオーナーから声がかかった。「スパイスに真剣に取り組める」と、華麗なる転身を決意。カレーとの格闘の日々を始めたんですね。

そして2年。フレンチのスパイス使いを深化させた、間地さんの新しいカレーの世界は、駆け足で歴史的名店への階段を上り始めているよ。(江部)

フレンチとカレーの おいしい関係。



赤ワインを隠し味に、花椒が香るラムキーマカレーは、シェフの間地聡さんの自信作。ライムを搾って、召し上がれ。



みんなが 帰ってくる場所。

「ちえさ〜ん」と厨房から声が聞こえる。厨房は暖簾で隠れていてこちらからは見えない。ちえさんはご飯にカレーをかけ、声の主にそれを手渡す。数分後また「ちえさ〜ん」の声。すると焼き上がったカレーがちえさんに手渡される。

『こがねむし』は昭和53年に喫茶店としてスタートする。看護師の卵だった藤本千恵美さん(ちえさん)はここでバイトを始める。そこで出会ったのが、声の主であるご主人の藤本英幸さん。英幸さんは外国航路のコックとして働いていたが、陸に上がりこの店を始めた。英幸さんは厨房に入っただけで一切姿を見せない。35年通っている常連客でも姿を見たことがないという。

ちえさんはずっとニコニコしながら、お客に気配りを欠かさない。留学生を交えた学生たちにも、どこから来たの? これからどこへ行くの? と声をかける。常連客でも一見の客にも同じ対応だ。

この土地を離れた人たちも帰ってくればここに立ち寄るそうだ。ここは門司港の中の小さな港なのである。(有山)

それからずっと、
この街で。



写真は、カジミールカレー。硬めに炊く県内産の米のめしが、スパイシーなスープに実によく合う。

「大陸より伝わり、純粋に日本で進化したカレー」。店を開店させると荒木幸一さんは自作のチラシにこう書いて街中に配って回った。1988年当時、小倉ではサラサラのルーのスパイシーなインドカレー専門店はまだ珍しかった。

とずっと夢見ていた。地元の自動車メーカーに就職したが、その夢を捨てきれず退社、大阪の辻調理師学校に通うようになった。まだどんな店をやるのか漠然としていたが、あるとき学校の休みに東京へ行って食べ歩きをしていたときに、上野のインドカレーの専門店『デリー』の味に出合って、衝撃を受ける。まったく経験したことのない味だった。なんとかこの店で働けないだ

ろうかと思っていると、折しも学校に求人があり、卒業後上京してこの店で働くことになる。

「当時のデリーにはインド人は一人、あとは日本人で、僕は世の中の変化がわからなくなるほど、カレーのことばかり考えて働きました。その後、自分の店を持つと久しぶりに九州に帰ってくると、街を走る車のデザインとかもすっかり変わってしまいました。いつの間にか時間が過ぎていて、まるで僕は浦島太郎みたいでした」

「なぜ、北九州に店を作ったのですか」
「北九州が好きなんです。海と山があるし、田舎でも大都会でもない。僕には、ちょうどいいんです。子供の頃、坂の上にあった家から八幡の工場の夜景を見るのが好きだったので、今も忘れられない」

開店当初は、わずか15席の小さな店だったが、その後は広くしてインド人を雇い、ナンを焼くための炭火の窯も作った。

「窯は、資金的なこともあるけど自分で作ることにしました。萩焼の陶工さんを訪ねて作ってもらったんですが、ずい分大変だったようで、二度と作りたくないって言われました」

若かったんですと笑って語る荒木さんが夢を追って始めた店には、今も開店前から行列ができる。(牧野)



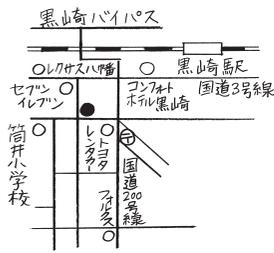


p 16

香味家

八幡西区筒井町 1-10
☎ 093-621-4911
昼 11:30～15:00 / 夜 17:00～22:00
日休

メニューにあるカレーはポパイのモリモリカレー (972 円) のみ。「でも言ってくれば何でもつくるよ!」とシェフは笑顔で豪語する。シェフの気まぐれメニューにすっかり魅せられた編集委員。詳細は特集にて。

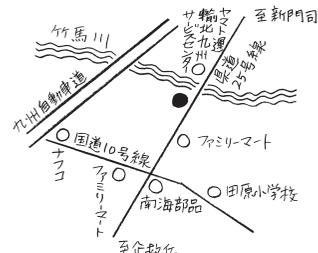


p 12

ビー玉キッチン

小倉南区津田新町 1-16-44
☎ 070-4170-2330
8:00～14:00
月休

開店は朝8時。朝カレーを食べて出勤する近所の常連さんも多いそう。自慢のキーマカレー (918 円) は、一口食べると野菜と肉の旨みが口の中にふわっと広がる華やかな味。食べ終るとなんだか体が軽くなるような、元気をもらえるカレーです。

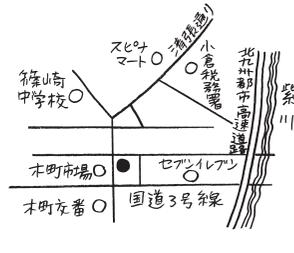


p 8

カレーの店 いーとん

小倉北区木町 1-5-12
☎ 093-591-3656
11:00～20:30
水休

清潔な店内はゆとりのある造りで、女性1人でもゆったり気兼ねなく食事ができる。丁寧に作られた味と、見た目にも美しいお皿にため息。いーとんスパイスチキンカレー (1200 円) は、辛さもほどよくコクのある味わい。

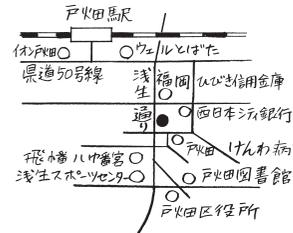


p 2

106 SouthIndian

戸畑区新池 1-10-1 ☎ 093-873-1065
平日昼 11:30～15:00 (LO14:30) / 夜 17:00～22:00 (LO21:30) 土 11:30～23:00 (LO 22:30) 日 11:30～22:00 (LO21:30) * 土日のディナーメニューは 17:00 より 不定休

南インド出身のシェフ監修の本格的インドカレー。北九州で開催されたカレーマルシェ第1回カレーコンテストで1位を獲得した実績あり。ほんのりとした甘さと酸味、香りのいいスパイスが口の中いっばいに広がるバターチキン (1058 円) が人気。



特集取材 15 軒とさらに 10 軒、
カレーパンと饅頭も合わせて全 37 軒。

エブリデイ! カレーリスト。

写真=仰木 徹 絵・地図=牧野伊三夫 文=つるやももこ

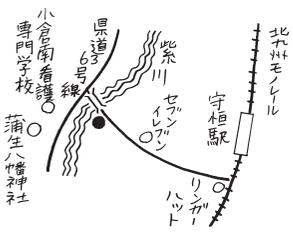


p 20

こうちゃんカレー味よし

小倉南区南方 1-9-23
☎ 093-962-0265
11:00～(スープ終了次第閉店)
日休

カレーとラーメンがセットでお腹いっぱい食べられる働く男性の味方のような店。お父さんがラーメンやチャンポンを、お母さんがカレーを仕込む。りんごを隠し味にしたカレー (500 円) は、ピシッと直球。寄り道せずに空腹を満たしてくれます。



p 14

カレー工房 春や

門司区東本町 1-1-15
☎ 093-331-2788
10:00～17:00
日休

毎日せつせとトコト煮込むカレーは、コクがあり、グロツとしたマッシュルームと宮崎県産の黒毛和牛からあふれ出る旨味も加わり濃厚な味わい。カレーは通信販売で購入可能で、1セット5箱入り 4860 円 (送料別)。

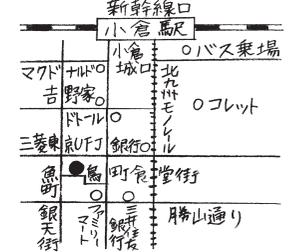


p 10

耕治 魚町本店

小倉北区魚町 1-4-5
☎ 093-551-2849
11:00～21:30
無休

言わずと知れた街中華の名店に、カレーやきめし (1150 円) なるメニューを発見。食欲をそそる香り、『耕治』の定番ともいえる、バラバラの美しいやきめしに劣らない仕上がりが。ほどよく効いたカレー粉の風味が、クセになるお味です。

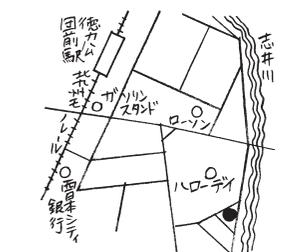


p 6

左馬

小倉南区徳力 3-16-10
☎ 093-963-0569
10:30～16:00
日休 (臨時休業あり)

昭和 48 年にショッピングセンターの中で開店。現在はスーパーハローデイ徳力本店の近くで営業中。働き者の御年 87 歳の看板ママさんに会い、連日常連さんと混み合う。オムカレー (600 円) は、おふくろの味ともいえる、優しい味。





小倉北区



門司区



p 36



p 34



p 31

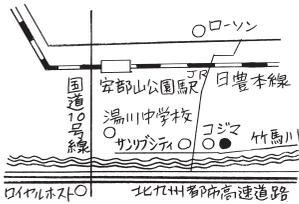


p 28

資さんうどん 本店

小倉南区上葛原 2-18-10
☎ 093-932-3010
9:00～24:00
無休

昼でも夜でも、飲んでも飲まなくても、小腹が空いたときの市民の駆け込み寺のような存在の「資さんうどん」。うどんに並んで人気のカレー(520円)は、創業者が以前カレー屋を営んでいたときに生まれた味。写真はカツカレー(820円)。



ドルチェ

門司区港町 6-12
☎ 093-331-1373
平日 9:00～18:00、土・日・祝～20:00
火休

門司の焼きカレーの人気店は、「手作りケーキとカレーの店」という風変わった肩書を持つ。オリジナルブレンドのスパイスを使い3日間かけて煮込む焼きカレー(850円)は、まろやかな辛さが女性にも人気。しめにデザートを頼むお客様も多い。



ガネーシャ

小倉北区魚町 2-3-20 B1F
☎ 080-9142-2608
昼 12:00～14:00(LO) / 夜 17:00～19:30(LO)
月休

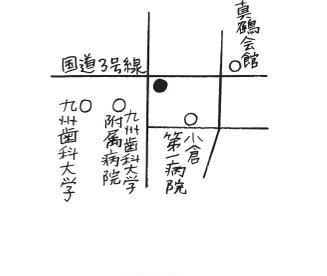
ぎゅっと凝縮された店内に、本格的な香りが漂う。店主は東京のカレーの名店で修業を積み、故郷の小倉に店をオープン。人気のカシ米尔カレー(890円)は、お店イチ押しメニュー。スパイスの複雑な味わいと刺激的な辛さがクセになる。



カーリースパイス

小倉北区真鶴 2-5-24
☎ 080-9142-5229
昼 11:00～15:00(LO14:30) / 夜 16:30～21:00(LO20:30) 火休

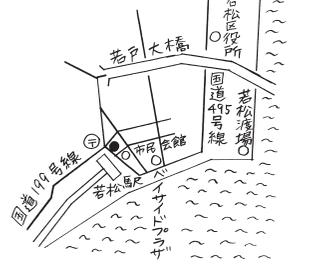
スリランカではカレーにスパイスをゴロゴロ入れるのが最上級のもてなしだそうで、辛さの中に広がる複雑な香りと味が素晴らしい。写真のラムキーマカレー(1000円)は、搾ったライムの酸味が効いて、爽やかで深い美味し。



アラジン

若松区本町 3-8-14
☎ 093-771-0222
11:00～20:00 (16:00 前後に準備中あり)
無休

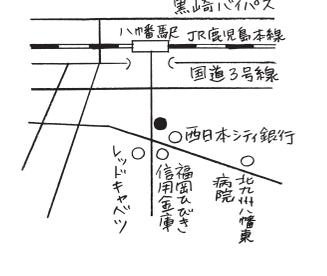
医食同源。体のことを第一に考え抜かれた店主渾身の目替わりサービスカレー(500円)。人参をベースに野菜で深いコクを出したカレーは、満足感がありつつすっきりとした味わい。男性は豚バラグラル、女性にはシーフードが人気。



カレーの鬼

八幡東区西本町 2-2-1
☎ 093-230-1838
月～金 11:00～19:00、土・祝～16:00、日～14:00 不定休

小倉の老舗カレー店で修業を積んだ店主が独立オープンした店。チキンカツカレー(900円)はとにかくボリュームたっぷり、カレーの上に乗ったキャベツが決め手。見るからにボリュームたっぷり。男性にはうれしいかざりの一皿。



小倉北区



門司区



門司区



p 35



p 32

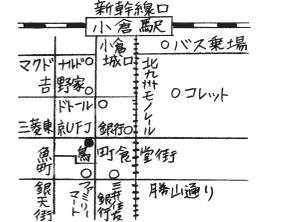


p 30

室町ノおみつ

小倉北区魚町 1-4-14 黒木ビル 1F
☎ 093-522-7278
12:00～25:00
不定休

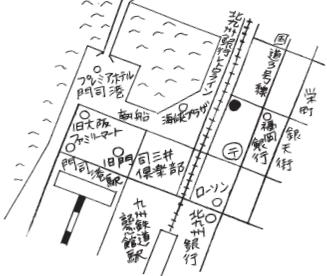
なんだかフルーツのようなコクを感じるカレー(500円)。聞けば、やはりフルーツをふんだんに使って、水を一切使わずに天草大王の鶏ガラスープをベースに仕込んでいたこと。辛さも選べるので、子供も大人も安心して美味しい。



ミツバチカレー

門司区港町 2-14
☎ 093-332-4511
昼 11:30～14:00 / 夜 17:30～22:00
月休

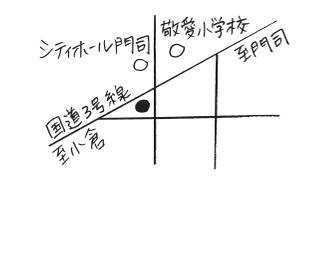
一口めは甘く、食べ進むうちにじわじわとスパイスを感じる。店の看板メニュー、スパイシー焼きカレー(1000円)は、はちみつとりんご、10種以上のスパイスを加え、じっくり煮込んだ一品。もうおわかりか、店名の由来は、カレーの隠し味から。



サッポロラーメン時計台

門司区西新町 1-1-3
☎ 093-381-9778
昼 11:00～15:00 / 夜 17:30～21:00
火、第1・3水休

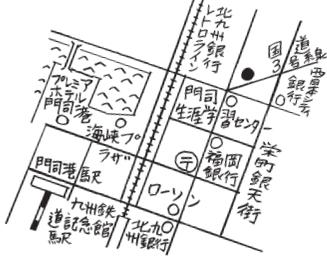
“サッポロ”と名前は付けども、この街で独自の発展を遂げてきた店の味は、豚骨と鶏ガラをベースに野菜の旨味加わった複雑系。ほのかにカレー粉の風味が漂う、カレーラーメン(670円)は、白飯と一緒にするのがおすすめ。



こがねむし

門司区東本町 1-1-24
☎ 093-332-2585
昼 11:45～15:00(LO14:20) / 夜 17:00～21:00(LO20:20) 売り切れ次第閉店 金休

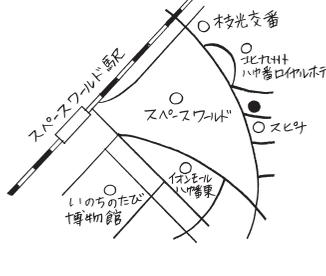
切り盛りするママさんの家庭的なもてなしと、厨房を守る寡黙なご主人の確かな味を求める常連さん多し。門司港名物焼きカレー(650円)は、とろとろのチーズと卵、トッピングのフライドオニオンが決め手。カツカレー(600円)も人気のメニュー。



鶴亀

八幡東区枝光本町 7-29
☎ 093-671-1678
11:00～20:00
金休

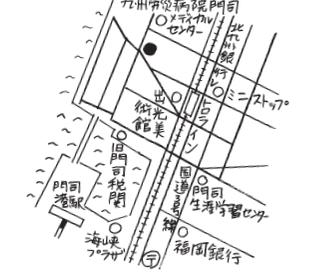
創業70年。老舗そば店のカレーそば(600円)は、玉ねぎをたっぷり使い、丸3日かけて、冷蔵庫で寝かせながら味を整えていく自信作。そばももちろん手打ち。店ですすちらし寿司だって一から手作り。とにかく手を抜かない、丁寧で真摯な味。



二代目清美食堂

門司区東港町 2-25
☎ 093-342-9386
平日 昼 11:00～15:00(LO) / 夜 17:00～21:00(LO) / 日 11:00～19:00(LO) 火休

大きな寸胴鍋で毎日せっせと煮込む“母ちゃんのカレー”(550円)は上質のいり出汁と、角切りにした大根が決め手。「ちゃんら〜」と並ぶ食堂の人気メニューで、こちらのカレーを故郷の味と慕って、通いつめる常連さんも多い。



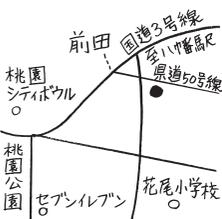
パン工房 天秤座

門司区本町 2-10
☎ 093-321-3411
7:30～18:00
第 2・4 木・祝休



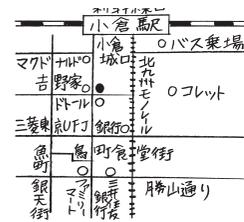
かねこパン

八幡東区前田 2-4-16
☎ 093-671-7919
6:00～18:00 (売り切れ次第)
日休



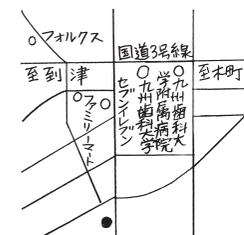
クラウンパン 京町店

小倉北区京町 2-7-20
☎ 093-511-5026
7:00～21:00
不定休



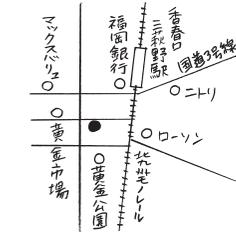
ドンパル堂

小倉北区泉台 1-7-3
☎ 093-651-8120
月～土 7:30～18:30、日・祝～15:30
無休



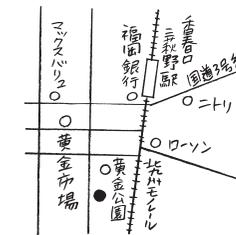
六法焼 黄金本店

小倉北区黄金 1-4-2
☎ 093-922-7442
9:30～17:00
日休



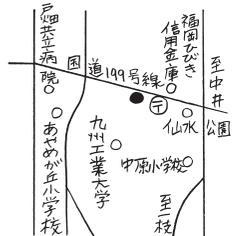
成屋

小倉北区黄金 1-7-22
☎ 093-941-6229
10:00～20:00
第 1・3 水休



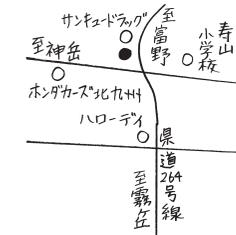
ソオカナ

戸畑区中原西 2-2-9
☎ 093-871-0014
7:30～19:00
日休



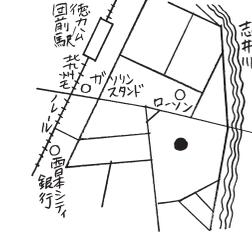
グラティエ

小倉北区大轟 3-2-56
☎ 093-551-1231
7:00～19:00
月休



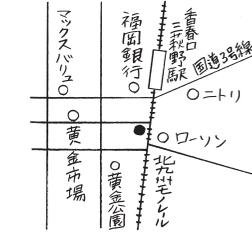
ハローデイ 徳力本店

小倉南区徳力 3-10-1
☎ 093-961-6781
10:00～22:00 火・土 9:00～
無休 (1月1・2日を除く)



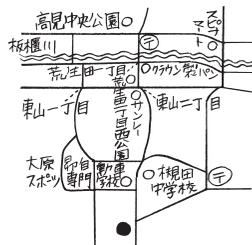
虎家

小倉北区黄金 1-4-13
☎ 093-921-6590
5:00～9:00 (売り切れ次第)
日・祝休



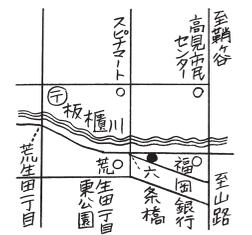
ロア・まつや

八幡東区宮の町 1-3-6
☎ 093-651-4937
7:30～16:00
日・祝休



パンサンジャック

八幡東区荒生田 2-2-50
☎ 093-651-2212
7:00～19:00
水休

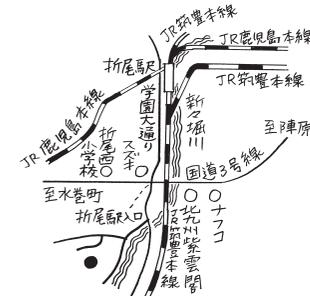


八幡西区

折尾高校 おりこうカレー

八幡西区大膳 2-23-1
☎ 093-691-3561

正式名称「福岡県立折尾(おりお)高等学校 30品目野菜たっぷりおりこうカレー」(410円)。通称「おりこう」に通う生徒が開発したスティックタイプのレトルトカレーはサンリブ折尾店、ハローデイ共立大前店、折尾高校売店で購入可。



八幡西区

カレー居酒屋エンフク

八幡西区千代ヶ崎 3-14-12
☎ 093-601-2905
18:00～24:00 位 水休

多人数でカレー鍋をつつくというのも楽しい。玉ねぎをふんだんに使って、トマトとオリジナルスパイスを加え煮込んだカレースープに地鶏や肉団子、野菜をたっぷり入れて。エンフク流・薬膳鍋(1人前 890円、注文は2人前から)、汗をかきます。

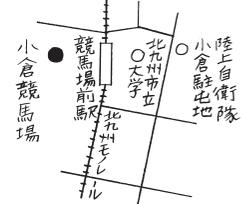


小倉南区

ポントン

小倉南区北方 4-5-1
☎ 093-962-3236
9:00～17:00
土・日以外休

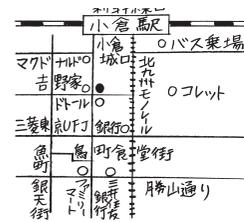
賭け事には興味はなくても、カツカレー(670円)だけを食べに行く。そんな常連さんもいる。作家・松本清張が文壇デビュー前、足繁く通ったという洋食店「ポントン」の味はここに健在。小倉競馬開催中でなくとも土日は営業。



小倉北区

ジャイカフェ (JICAFé)

小倉北区堺町 1-5-16 佛蘭西館ビル 2F
☎ 093-531-4155
21:00～5:00
日休



中華料理店のオリジナルカレー

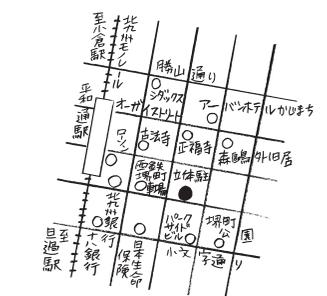
中華料理店のオリジナルカレー(700円～)は辛さによって価格変動。赤いです。辛さ32倍まであります。ただ、こちらは表メニューのため、究極の辛さがどこにたどり着くのかは不明。目から血が出るという噂まで立つ、飲んだらしめの定番。



天竺

小倉北区泉台 1-7-3 佛蘭西館ビル 2F
☎ 093-531-4155
21:00～5:00
日休

中華料理店のオリジナルカレー(700円～)は辛さによって価格変動。赤いです。辛さ32倍まであります。ただ、こちらは表メニューのため、究極の辛さがどこにたどり着くのかは不明。目から血が出るという噂まで立つ、飲んだらしめの定番。

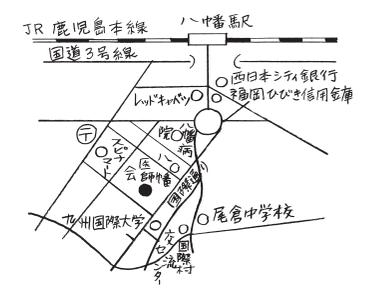


八幡東区

青年海外協力隊として活動した隊員から学んだ

世界各地の料理を再現している食堂で、世界のカレーを。時期によってメニューは変わる(ランチ600円、ディナー700円)。スパイスが世界の人々の暮らしに欠かせないことを知らせている。

青年海外協力隊として活動した隊員から学んだ世界各地の料理を再現している食堂で、世界のカレーを。時期によってメニューは変わる(ランチ600円、ディナー700円)。スパイスが世界の人々の暮らしに欠かせないことを知らせている。





今宵、女神の祝福を。

2018年7月オーシャンカップ開催



OCEAN CUP 2018. 7/11^W 16^M

パイナップルナイター BOAT RACE 若松

パイナップルナイターは、西日本初のナイター競艇として、若松の「松(パイナップル)」を冠にした愛称です。

やっぱり住むなら北九州!!

北九州市は、本市への定住・移住を応援します。

賃貸

子育て・転入
応援メニュー

最大 **30** 万円

市外から転入する若年世帯に対し、街なかの民間賃貸住宅等を賃借する費用の一部を補助します。

新生活
応援メニュー

最大 **10** 万円

U・ターン応援企業等に就職する新卒者などに対し、街なかの民間賃貸住宅等に転居する費用の一部を補助します。

持ち家

新築・中古が対象です。

定住・移住促進
支援メニュー

最大 **50** 万円

市内に転入する世帯や、市外に勤務する市内居住の新婚世帯などに対し、街なかの住宅を取得する費用の一部を補助します。

社宅

社宅建設
支援メニュー

最大 **50** 万円/戸

市外から転入する従業員や、市内等に新設した事業所などの新規雇用者のため、市内に社宅を建設する企業に対し、費用の一部を補助します。

◆ 事前に申請が必要です ◆

詳しくは

やっぱり住むなら北九州

検索

URLはコチラ

<http://www.kitakyushu-ijuu.jp/>

お問い合わせ

北九州市住宅供給公社 事業企画課 (「Umy北九州倶楽部」事務局) 北九州市小倉北区浅野3丁目8番1号(AIMビル4F)

TEL.(093)531-3083

※社宅建設支援メニューのみ、お問い合わせ先は下記になります。
北九州市役所 建築都市局住宅計画課 TEL.(093)582-2592

パークサイドビル 小倉

軍議もよし、カレーもまたよし
(会議もOK) (ケータリングもOK)



パークサイドビル

スターフライヤー presents
KitaQフェス in TOKYO
 50歳から住みたい地方 No.1

次世代育成環境 ランキング No.1

知る・学ぶ
アニメの聖地
 出身の有名漫画家や人気声優出演イベント

楽しむ!
 大学生スタッフが つくるイベントや魅力発信ゾーン

食べる!
地元の人気グルメ
 「東筑軒のかしわめし」「シロヤのサニーパン」「揚子江の豚まん」

楽しむ!
北九州発祥の味
 「焼きうどん」「焼きカレー」「ぬか炊き」

楽しむ!
地元食材を使ったオリジナルメニュー
 合馬のたけのこ 関門海峡たけのこ 豊前海一粒かき

楽しむ!
人気イベントも同時開催!
 オーガニックライブ TOKYO presents ヨガ体験

楽しむ!
青空マルシェ @KitaQフェス

楽しむ!
ロバート馬場ちゃん プロデュース 限定メニュー

楽しむ!
ロバートお笑いライブ

楽しむ!
北九州観光大使

楽しむ!
出身アーティストによる音楽ライブ
 スタジオリノベリング ワークショップ

楽しむ!
日本遺産「関門“ノスタルジック”海峡」シンポジウム

楽しむ!
北九州PRコーナー
 住みたいまち、観光・文化、企業

楽しむ!
スターフライヤー 体験コーナー
 子供向け制服試着体験 操縦体験

☆その他にも楽しいイベントが盛りだくさん☆

2017/ 11.25 SAT・26 SUN

会場: **アーツ千代田3331** 東京都千代田区外神田6丁目11-4
入場無料 (一部有料、事前申込みが必要なイベントがあります)
 URL <http://kitakyufes2017.jp>

●主催:北九州市学園祭実行委員会 ●特別協賛:株式会社スターフライヤー
 ●お問合せ先:企画運営 株式会社マイナビ (未来ビュープロジェクト) TEL03-6267-4411

※実施内容は変更になる場合がございます。

北九州に行くなら スターフライヤー

東京(羽田) 1日3往復6便
 名古屋(中部) 1日5往復10便
 大阪(関西) 1日3往復6便
 福岡 1日11往復22便
 北九州 1日8往復16便
 山口宇部 1日3往復6便
 沖縄(那覇) ※~10/10,2018.2/8 ~3/24の限定運航となります

***アンケート**

『雲のうえ』27号をお読みいただきありがとうございます。感想、今後取り上げてほしいテーマなどのご要望を、縦じ込みはがきでお寄せください。抽選で13名の方に以下のプレゼントをお贈りいたします。2018年4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:北九州一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・プレミアムホテル門司港・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: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

◎27号特別プレゼント
 足立山妙見宮(小倉北区妙見町17-2)からのご好意で、編集委員・牧野伊三夫がデザインした絵馬の引換券を先着30名様にプレゼントします。引換券を社務所(9:00~16:00)にお持ちいただければ絵馬と交換いたします。ご希望の方は、縦じ込みはがきのご希望欄に「絵馬」と書いてご応募ください。引き換え期間:2018年1月16日~2月28日。



青雲/白雲

*特集「工業都市の工業学校」は、なかなかいいテーマと視点で、私も初めに工業系の学校で学ぶ学生たち、そして先生の人物と校風を知りました。テーマはさまざまですが、最終的に人間にフォーカスされていて、北九州に生きている皆さんを通して、街に触れることができる気がしました。

(小倉南区・66歳男性)
 *26号の表紙写真を見て、なにかのイラスト雑誌かな、と思ったら、北九州のフリーペーパーだと知りびっくり。20年以上前にスペースワールドに行った記憶の北九州に、俄然興味をわきました。旅のプランなども掲載してくれるといいな。

(神奈川県横浜市・33歳女性)
 *たまたま東京の神保町で手にしたフリーペーパー。とてもグッとくるコンテンツと、愛のこもった文章に

心が躍りました。雑誌を手がけている皆さんにぜひお会いしてお話を聞いてみたいと感じています。素敵なフリーペーパーをありがとうございます。小倉で食べたフグ刺し以上に小倉を好きになりました。

(東京都文京区・22歳女性)
 *食文化に興味があるので、地元食の食材や伝統食を知りたいと思います。

(長野市・48歳女性)
 *ゴールデンウィークに帰省した友人に、ネジチョコなど新しいお土産を紹介しましたが、他にも知る人ぞ知るお土産があれば教えていただきたいです。(小倉北区・50歳女性)
 *毎月特定テーマに沿った記事で、深く掘り下げている点がいいと思います。北九州には個性がいろいろめられていると感じます。貴誌が北九州の宣伝に役立っていることは間違いありません。しかし、残念ながら入手が難しく、毎号確実に手に入られないよう、手に取りやすい場所配布しないともったいないと思います。

(八幡東区・36歳男性)
 *文系で、かつ高齢者の私が、26号の工業学校のテーマに付いているかしたら、と心配しつつ読み始めたのですが、予想に反して面白く一気読み。前の号より活字が大きかったせ

いもあつたように思いました。臭いセンサーロボットはなかなか、実にかわいらしく、微笑を誘われました。(福岡県大牟田市・72歳女性)
 *我が家は、戸畑工業高校のすぐ近くです。いつも登下校の生徒さんを見ていますが、見る目が変わりました。北九州を日本を世界を支えているエンジニアの卵たちにエールを送りたいです。今、大学生の娘が福祉施設のカフェでアルバイトをしています。市内の福祉作業所を取り上げて欲しいです。(戸畑区・55歳女性)
 *滋賀に転勤が決まりましたが、引き続き「雲のうえ」は愛読します。次号の特集はカレーとのこと。食いつん坊なので、非常に楽しみです。私はB級・C級グルメ派なのですが、いつか「焼き鳥」特集をお願いします。(小倉北区・53歳男性)
 *「北九州」という名前は知っていても、どんな場所なのかまだまだ知りません。またこの冊子を見かけたら手に取ってみたいです。(佐賀県小城市・18歳女性)

おたよりをお待ちしております。縦じ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

安全なまちを守り
 暮らしを大切にします

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

学が楽しくを深め
 文化のおおむちにします

「雲のうえ」編集委員会
 牧野伊三夫
 有山達也
 つるやまもこ

発行
 北九州市にぎわいづくり懇話会
 〒802-0000
 北九州市小倉北区浅野3丁目8-11
 ☎093-5511815
 (北九州市産業経済局MICE推進課)

制作総括・印刷
 株式会社ゼンリンリンクテックス
 協力
 北九州市のみなさま

次号予告
北九州市の旅は、雲のうえ旅行社へ。

「雲のうえ」21
 特集・海を渡ってきた北九州人。
 「雲のうえ」22
 特集・北九州うどん。
 「雲のうえ」23
 特集・北九州の製鉄所。
 「雲のうえ」25
 特集・ザ・関門海峡。
 「雲のうえ」26
 特集・工業都市の工業学校。

◎「雲のうえ」を送付希望の方は、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/250円分、3~4冊/380円分、5~6冊/570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。予定数に達した場合は終了させていただきます。市のHPで在庫状況を確認のうえ、お申し込みください。
 ☎802-0001 北九州市小倉北区浅野3丁目8-11 ☎093-551-8152
 北九州市産業経済局MICE推進課「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://www.lets-city.jp/>)でお知らせしていきます。

http://www.lets-city.jp/



ふるさとは、これからもずっと。

KITAKYUSHU



北九州市 ふるさと納税

寄附金



ご寄附いただきました方へ お礼の品をお贈りします。



お申し込み・お問い合わせは ■お電話

北九州市



JTBふるさと納税 北九州コールセンター

電話 **0570-666-532**

メール furupo-cs@west.jtb.jp



■インターネット

北九州市ふるさと納税ホームページ

http://www.city.kitakyushu.lg.jp/zaisei/file_0006.html



北九州市 ふるさと納税

お寄せいただきました寄附金は、2千円を超える金額(ただし、個人住民税所得割の2割程度が上限です。)が、住民税と所得税から控除されます。北九州市民の方への返礼品の送付はできません。ご了承ください。