



BESS北九州へ行こう!!

そうだ!!

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?



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、
今とどん増えています。

どんな365日に
なるんだろう?

すべての家にキッチンがあるよ
うに、すべての家にウッドデッキが!
“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。

読書? BBQ? どう使う? どの家にもウッドデッキが!

晴れた日が
楽しめる空間!

「毎度ありがと〜」
看板に誘われて、JR小倉駅近
くの地下食道街へと潜る。「焼
鳥かさ岡」はその一角に。

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
感じるのはなぜだろう?
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・
吹き抜けや天窓の持ち
よさはカラダで体感し
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
すごいこだわり!

このまま住めるんだ。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
に憧れて家を見て「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!

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

北九州やきとり定義、ワン、ツー、スリー!

1ワン やきとり屋なのに豚バラ
看板は確かに「やきとり」。でも例外なく
メニューに豚バラあり。理由は謎に包まれ
ている。さらに、イカや貝柱などの海鮮や、
里芋や餅など、炬燵た焼きを彷彿とさせる
品書きが揃う店もあり。串焼きに対して寛
容な市民性。

2ツー ネギマではなく、タママ
鶏肉の間に刺してあるのは白ネギではな
く、タマネギ。蒸し焼きにされたタマネギ
は、ほんわりシャリツとした食感で、引
き立つ甘みが塩で食べるやきとりにぴった
り。北九州やきとりの名バイプレーヤー。

3スリー 肉サイズ小さめ
文字通り。これは、けっしてケチなわけ
なく土地の特徴。その分、価格が2桁台で
リーズナブル。たくさん食べられちゃいま
す。

おまけ キャベツはサービス
これは老舗の特徴か。席に着くと、まず、
お皿に盛ったパリパリの生キャベツが目
の前に置かれる。ビールをひと口、ポリポリし
ながら焼き上がりを待つのも定説。



「毎度ありがと〜」
看板に誘われて、JR小倉駅近
くの地下食道街へと潜る。「焼
鳥かさ岡」はその一角に。

目次

2 雲のうえ30号

特集

北九州

やきとり

豚バラ日記。

4 やきとりの時間。

20 串の数だけ笑い声。

やきとり 王将(八幡東区)

焼鳥いしやん(小倉南区)

やきとり きんちゃん(門司区)

炭火焼とり 梵天(八幡西区)

やき鳥 松ちゃん(門司区)

写真: 齋藤圭吾
絵: 題字: 牧野伊三夫
文: 石田千

写真: 齋藤圭吾
絵: 題字: 牧野伊三夫
文: 石田千

「雲のうえ」30号
題字: 牧野伊三夫
写真: 齋藤圭吾
アートディレクション: 山田達也
編集: つるやもこ
校正: 齋藤 晋

◎北九州市2019
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。

2019年にBESS博多の出店が決定!! スタッフ募集を行います。詳しくはご連絡ください。

「住む」より「楽しむ」 BESSの家

BESS北九州展示場

Phone:093-291-1700

〒811-4331 福岡県遠賀郡遠賀町府前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ICより約20分・古賀ICより約40分

株式会社BESS福岡

<https://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もご参照ください。

国道3号線(別府ランプ)を降りて住宅街を通るルートをご利用ください。

近距離バス停 福岡方面 → 北九州方面

バス: 遠賀町役場 徒歩10分

徒歩: 遠賀町役場 徒歩10分

徒歩: 遠賀町役場 徒歩10分

徒歩: 遠賀町役場 徒歩10分

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。

完成保証

50年保証

メンテナンスサポート

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、免責なしで住宅瑕疵を保証します。

定期点検、24時間電話受付など建築後のサポートも万全です。

北九州

やまきとり

豚バラ日記。

夕暮れどき、あてどなく街を歩けば目に入る。
 赤提灯、縄のれん、看板に馴染みの4文字。
 排気口から香ばしいたれの香りに誘われてふらりと
 店へ吸い寄せられてしまうのはなぜだろう。
 カウンターで横に並べば気負いなく、
 串を着に話すのは、近況、朗報、愚痴と迷いと。
 笑う時は互いを見合い、慮おもんばかれば火を見つめる。
 一人ならばなおのこと。串の数だけ日々がある。

写真〓齋藤圭吾
 絵・題字〓牧野伊三夫



小倉 焼きたん
 純たん
 二〇一八年十一月九日

伊三夫

やきとりの時間。

文 石田千

宿にかばんをあずけて、すぐ駅へ。まずは、ホームでか
しわうどん。空を飛んでくるあいだ、思いつめていた。

湯気に頬がほどけて、どこにいらるか。北九州の電車は、
あてずっぽうがたのしい。海、山、工場、ぼんやり乗って
いて、ふいにロケットが迫るおどろき。はじめての駅がい
いな。地図と窓の小春日を、かわるがわるながめる。

黒崎は、長崎街道筑前六宿の宿場町。駅南口の道は、同
心円を描いている。黒田官兵衛、黒田長政と、家臣二十四
騎のみたまをお祀りする春日神社あたりから、アンテー
クのお店で道をたずね、古書店の大奥さんとおしゃべりし
て、駅に近くなると、道はあみだくじのようになる。まが
るたび、よこをむくたび、商店街に通じている。お味噌や
クッキー、毛糸店では輪針を買う。なにもいまここでとい
うものを、旅のおみやげにするのがたのしい。
風がひいやりして鼻さきがつめたくなって、ふれあい通
りの信号をわたると、赤ちようちんのままで、青江三奈を
色っぽくしたような奥さんが、煙のむこうをのぞいている。

……豚バラ、レバー、もも、だんご、あとは豚足。主人
は食べきらんけど、わたしは食べるよ。豚足はコーラゲンよ。

火を司るご店主の、りりしい横顔と姿勢のよさ。二段組
みの焼き台いっぱい、肉やねぎやうずらの串がならべて
ある。店先に出てきたお兄さん、だんなさんに似ている。
おおきな紙コップにつきつき串を入れ、しろい袋に包み
きゅっと結ぶ。おまたせしました。声がそろろうと同時に、
なかのお客さんが縄のれんをたぐり、ゆらり帰っていく。

いれかわりに入ると、特等席。入口すぐで、左をむけば、
焼きたてがすぐに届く。右をむけば、おさげ。まえを見れ
ばアグネス・ラムさんの、女神のほほえみ。お尻がほのあ
たたかい。さつきのおじさん、ここにいたな。

ビールと、おすすめ五本を焼いてください。
店のなかは、若手のふたり。うちは、お客さんどうしす
ぐ仲よくなるんですよ。勤めて十数年というケイタ兄さん
は、となりのご常連と話しをとりもってくれる。父は二代目、
わたしは一日交代で焼き方をつとめています。やっぱり息

至福の特等席。品書き右端のもちば、
こうばしい焼きもちに、やきとりのたれ
がからまる。締めのもりが、絶妙な
甘じょっぱさに、もう一杯一合とすすん
でしまう。



焼とり
とんとん

八幡西区黒崎4-1-23
☎ 093-631-6111
15:00 ~ 23:00
水休



芝尾智幸(しばおともゆき)さん、智裕(ともひろ)さん親子と、チームとんとん。学生アルバイトのあかねさんは、ちょっと狭くて、忙しいお店です。ベテランのケイタ兄さんは、一日一日予想がつかまないとのこと。



「店主鶴清（つるきよし）さんは、開店当初、知らん人にかこまれる仕事だから、公平に無愛想にすると決めた。のちに常連さんから、あんたと話すのに三年かかったと明かされた。」

焼とり 純たん

小倉北区室町2-6-14
☎ 093-571-4564
17:00 ~ 23:00
日休

子さんだった。店内をとりしきり、おみやげのお客さんにも目をくばる。毎日くりかえされているおふたりの動きは、ゴールにむかうサッカー選手のようにしなやかだった。

昭和四十年の創業。とんとんは、だんなさんの子どもころの愛称から命名された。剣道三段の剣豪。やはり、この立ち姿、丸腰ではなかった。

……婆ちゃんと呼んでいて、そうだったと聞いています。はい、五本。お皿にならないだおすめは、豚バラ、地鶏、団子、鶏レバー、すなずり。一本一本、ころんと愛らしい。このレバーは新鮮、絶品。すなずりは、こりこりでした。とり。おとなりさんが教えてくれる。たいてい毎日来てるね。さつき帰ったひとも、そうだね。常連は、開店と同時にのひとが多い。毎日来ても、ぜんぜん飽きないねえ。

……あとは、豚バラ、だんご、しいたけもおいしいねえ。しいたけは、酔じょうゆね。かしわももは、はさまっている玉ねぎの甘みがいいんです。うちの母ちゃんは、皮が大好き。あと、銀杏とにんにくね。

それから、そろそろ頼むねとおみやげをケイタ兄さんに伝え、焼きあがり、袋の口をきゅつと結ぶと同時に、携帯電話が光る。奥さんのおむかえの車が、到着した。

豚足はコラーゲン、しいたけは酔じょうゆ、銀杏とにんにく。教わったとおりがうれしい。カウンターは、仕事帰りの背広のお客さんたち、カップルさんで満席になり、アルバイトのあかねさんが加わる。近所の奥さん、学生さん、マスクのおじいさんがおみやげを待っている。とんとんは、

忙しいほどエレガント。みんなに親切、あわてない。

息子さんは、学校を出てほかの仕事をした。ケイタ兄さんも、いちどよそで働いて、もどってきた。やきとりの串は三十年来、奥さんと近所のおばさんたちが、朝はやくから仕込んでいる。串の一本ずつに、ふっくらした手の思いやりが見える。あのひとたちがいなかったら、うちは成りたたない。だんなさんの顔がようやくよくほころぶ。

とんとんは、みんなのホーム。いとしの赤ワインナーをかじる。父がぶらさげて帰ったやきとりの包み、しめったぬくもり、とおいほろ酔い。

……親の教育は、あるんでしょね。気がつくと、飲食の仕事がいちばんおもしろいと思うように育てられていた。息子さんはそう言うなずいて、お会計してくれる。

腹七分め、酔いは五分くらいで小倉にもどり、ぶらぶらすると、公園に杉田久女の句碑があった。北九州は、景色にたちどまるたび久女の視線のあとにふれる。

花衣ぬぐやまつはる紐いろいろ 久女

くやしき、さみしき、それを越える誇り高さを懐中に、堺町へ。おおきな赤提灯が、ゆらーんとさがっている。

小倉で呑むなら堺町、堺町ならやきとり金ちゃん。

年季のはいった看板と、温和なご夫婦にむかえられる。こちらも代々のお店かな。背の高いだんなさんに、おすすめ五本と氷入りの赤ワインのハイボールをお願いする。

ひとり旅なら、たいていやきとり。五本食べて出てもいいし、もうすこし酔ってもいい。街のひとにまざって、心

身あたたため、たがいの一日をねぎらう。テレビを見あげたり、ぼつぼつ話す。

やきとり金ちゃんは、五十年め。三代目のご店主は、もともとこのお店のお客さんだった。

……サラリーマンをしていて、ここに通ってました。お店がしまるときいて、あ、やろうかなと思っただです。会社はいやじゃなかったけど、定年のとき、あのときやきとりの店やっとならよかったって思うのはいやだなと。

それで、すーっと、半年ほどで継ぐことになって。焼き台に目をもどし、静かに串を返す。ちいさな炎が咲く。

……びっくりしましたけどね、楽しそうって思いました。ここにも、ふたりで来ていたしね。

奥さんは、赤ワインをジョッキにどぶつとついでくださった。ひとは穏やか、酒は豪快、いいお店。

初代と先代も血縁はなく、おふたりとも店の名が残ることを喜んでくれた。先代には、前と違うっていわれるよといわれた。二代目だからこそそのほろ苦い助言に、変化はしようがないと思うことにした。毎日充実しています。やったことが、みんな返ってくるし、ありがとって帰ってもらえるとうれしいね。ふたりは顔を見あわせる。

おすすめは、豚バラ、だんご、せせり、レバー、かしわ。きれいな長方形の律儀な串は、仕込む手指にどこか似ている。バラは自家製味噌だれで、甘みのあるせせりは塩で、レバーとかしわは、たれの照りをたっぷりまとう。

昭和52年伊豆丸義彦(いずまるよしひこ)さんが開店、昨年娘の美和さん、尚美さん姉妹と、弟の輝治さんが引き継いだ。若松名産の潮風キャベツは、玄界灘の潮風と寒さに耐えて、甘く育つ。



若松 丸ちゃん 若松恵比須神社の
 谷洋平宮司さん(を)と
 二〇一八年十一月九日 係照臨言せり
 伊三夫

**焼とり
丸ちゃん**
 若松区本町 2-4-5
 ☎ 093-771-2447
 17:00 ~ 22:00
 不定休

石田千
 いしだ・せん / 1968年福島生まれ、東京
 そだち。小説家・エッセイスト。著書に『フ
 トメノイノリ』(筑摩書房)、『著もてば』(新
 講社)、『唄めぐり』(新潮社)、『家へ』、『き
 なりの雲』共に(講談社)ほか多数。

……昼夜逆転生活になりましたが、新しいお客さんと会
 えるのがうれしいです。元の会社の同僚が、新人をつれて
 きてくれて、また常連になってくれて。ありがたいです。
 ……このひとは、お店を始めて十二キロやせたんですよ。
 わたしは、苦勞を身につけるのか、やせませんねえ。
 奥さんが笑って首をかしげる。帰宅は午前三時になると
 いう。仕入れやメニューは吟味して変えたり加えたり、そ
 うしてご夫妻の金ちゃんは、めでたく六周年をむかえた。
 つぎは腹ぺこできます。約束してネオンの道を帰る。受
 け継ぐこと、手渡すこと。五十路の晩に、ぼんやり思う。

あくる日。折尾駅のホームでかしわめし弁当を買って、
 若松行きに乗り換え、日なたの電車で毛糸玉をとりだす。
 となりの女のひとに、彼氏に編むのときかれる。どこに
 いくの。若松です。わたしもよ。羽つきみたいにな、おしゃ
 べりする。若松は無人駅だけど、駅には東筑軒があるとの



丸ちゃんで酒いそむ石田千

やきとり 金ちゃん

小倉北区堺町1-5-22
☎093-551-2926
18:00 ~ 24:00
日・祝休



とん足

二〇一八年十一月八日
小倉 金ちゃん
伊三夫

北九州のやきとり屋を訪ねて意外だったことのひとつは、やきとりなのに「とん足」があること。かぐわしい焼きかげん、頬張ればほろりと身がくずれる。



小倉 金ちゃん
二〇一八年十一月八日
伊三夫

こと。かしわめしは東筑軒とうなずきあう。駅近くのエコセンターにお勤めの方だった。若松は間口のおおきいお店ばかり。さぞかし、ほんとうに栄えたところと思うわ。それから、若松はキャベツがおいしいと教えてもらう。海辺でつくる潮風キャベツ。やわらかくて甘いよ。

駅で手をふり、海にむかう。若戸大橋が、ぐんと近づいてくる。元東洋一の夢の大吊橋は、歳月をまとい、海へ空へと渡る。ポルトガルに似ていて、海辺の郷愁を思い出す。なにが釣れますか。魚釣りをしているおじいさんは、さあー。そっけなく答え、静かな暗れに、目を細める。

港から、あかい橋のましたをくぐり、若松恵比須神社にお参りして、火野葦平ごひいきの商店街をめぐる。洋品店のまえに、猫がまるくなっている。レンガのビルや、和洋折衷の古い家を見つげながら、また海にもどり、かしわめし弁当をひろげる。ベンチで、うつらうつらする。

明治町銀天街にいくと、教わったとおり、エコセンターがあった。車内の女性と再会して、観光DVDをみせてもらう。おみやげに、古紙で作ったすてきな手さげと小箱をいただいた。それから、お風呂にいった、銀天街をひよいとまがる。焼とり丸ちゃん、堺町金ちゃんのだんなさんが、若松に勤めていたころ通ったお店ときいた。

Lの字を逆にしたカウンター、おくに厨房。もの静かな女のひとが、焼き台のまえに立つ。チェリーリップのような椅子にすわる。招き猫と、宝船の大人絵がかかっている。厨房から油のはぜる音がするほかは、しんと清潔だった。

ビールと五本、きょうも、ちつとも飽きない。もも、ずり、バラ、きも、皮。お肉と玉ねぎの整えかたは、手性のよさのあらわれ。キャベツが出て、潮風キャベツですかとさいたら、さあーと首をかしげて、海辺の釣師をかさねる。……父のころから近くのお店にたのんでいて、仕入れは父が食べてみて決めたので、そのままひきつづき。

笑い顔のよく似た先代の写真が、店を見わたしている。この地に店を開いたお父さんが亡くなり、ふたりの娘さんがあとを継ぎ、お寿司やさんで働いていた息子さんも帰ってきた。創業五十三年、子どものころはお店の片づけを手伝ったけれど、おとなになったら、お父さんは継がなくていいよといった。それでも、三人で、継いだ。焼き方は妹さん、品書きのいい字は、お姉さんが書いている。

おくのお座敷には、家族づれ。カウンターには、常連のご夫婦、会社帰りのひとたちは夜風をしょってくる。金ちゃんのだんなさんも、きつとあんなふうだった。さいごは、海老としめじの天バラ。いろどりのきれいな天ぶらのまぜごはん、弟さんの新しいメニューだった。

店を出ると、銀天街商店街も店じまいの刻。青果店をのぞくと、潮風キャベツは売り切れ。いま、丸ちゃんてキャベツを食べたというと、うちが届けているのよ。松尾青果のだんなさんは、一日おきに丸ちゃんにくんだという。……きょうも、これから行くよ。だんなさんとは仲よしで、魚釣りにいっしょにいってたね。べちゃべちゃしゃべらんで、黙っていったら、ちゃつと出してくれる。無言の仲

焼鳥 かさ岡

小倉北区京町2-7-7
☎ 093-531-9876
16:30 ~ 23:00
第1・3・5日休



かさ岡一番人気の手羽先。ほっくり焼けた皮目から、うまみがあふれ出る。食材も炭も、有名銘柄は使用しない。黙っとっても、正直にやれば、間違いない。ご店主笠岡実さんの信条。

味の名所

食道街

毎度ありがとうございます



だったから。亡くなって、もう、さびしい、さびしい。

たそがれはゆっくり終わり、若戸渡船で海を渡る。

波が深く寄せかえる。ここにいるひと、ここにいたひと。内気なまなざし、芯の強さ。ポルトガルでも、やきとり食べたな。金串にさしてあったな。夜の沖に、目をのぼす。

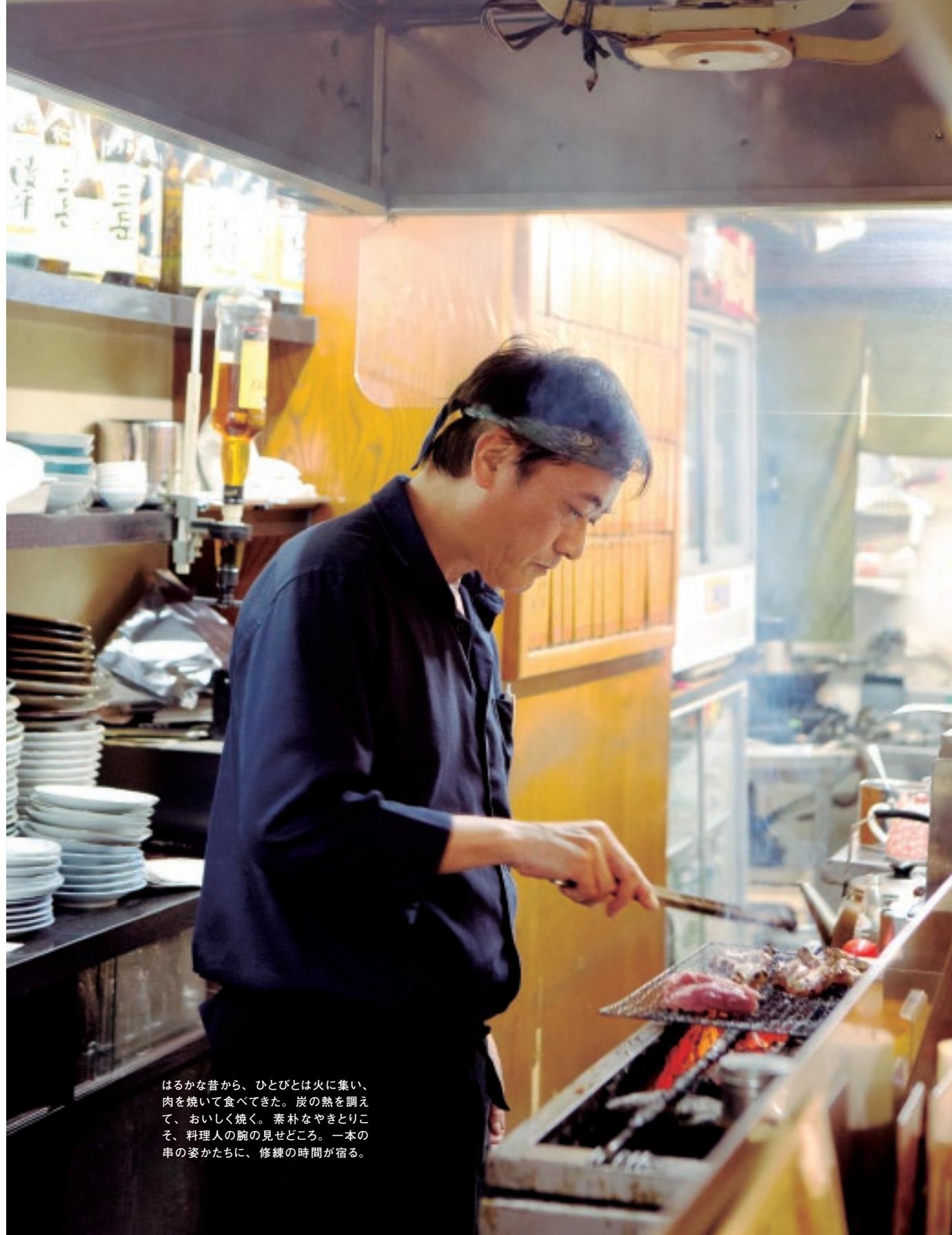
小倉にもどり、川を見に行く。常盤橋は、長崎街道の起点で黒崎に通じる。南蛮文化の足あとを浮かべて歩くと、焼とり純たん。返せば、たんじゅん。なるほどやきとりは、単純で奥深い。看板の力強い文字に、足がはやまる。

カウンターに、しろい洋皿がおかれる。わっさりキヤベツがのる。それから小皿がおかれ、酢だれです。骨太のがっしりしただんなさんは、毎日来るお客さんが飽きないように出すようになりましたといった。それから、うちはこの通りの店と、観光パンフレットを見せてくれた。

昭和の名残を残すやきとり店。勤め帰りのひとがぶらり立ち寄る。少し甘めの酢だれが胃にもたれない。開業以来の常連さんも多く、カウンターは常に賑わう。電話で確認して行ったほうがいいのかもとある。再開発予定地であり、いつかいつかと思いつながら四十二年。常連さんの子どもさんが、常連さんになった。だんなさんは七十代になられてますます、常連さんを大事にしたいと思っている。

とり皮は串にぐるぐる巻いてあり、とり肝はゆつたりとろけ、砂ずりは大ぶりの玉ねぎと交互にさしてある。肉厚の豚バラ、つくねもおおぶり、実直そのものの串をほおぶる。

奥さんがレモンハイを作ってくださいのをながめてい



はらかな昔から、ひとびとは火に集い、肉を焼いて食べてきた。炭の熱を調べて、おいしく焼く。素朴なやきとりこそ、料理人の腕の見せどころ。一本の串の姿かたち、修練の時間が宿る。

て、思わず声が出て、だんなさんが笑う。うちの濃いや。

ジョッキの九割五分まで、焼酎。炭酸のまざる隙のないレモンハイを用心してすすり、ほくほくの里芋と豚足はかりかり、とろり。そうして、こめかみに酔いが届いたころ、あたらしいお客さんが来た。お父さんお母さん、おばあさんのあいだに、四つになる坊やがちよこんとすわる。

……この子の太鼓が、すごいんだ。

だんなさんが教えてくれて、ご両親はお祭りの録画を見せてくれた。大人を凌ぐばちさばき、粒のそろった連打に目をまるくすると、ちいさな声で、これだからやめられないんだよ。だんなさんは、うれしそうにいった。

帰る日は、忙しい。旦過市場をめぐり、青果店のまんなかに、若松潮風キャベツを見つけ、なぜだか誇らしい。リュックサックにキャベツを入れて、小倉駅にもどる。

名店は、駅前古いビルの、地下にある。

のみすけの先輩の教えどおりに降りて、つきあたり。鎮守の杜のようにすがすがしい。

縄のれんをくぐると、いまあけたばかりですよ。だんなさんは、炭をおこしているところだった。

ビールをひとくち、炭の熱に、手のひらがあたたまる。旅の時間と、やきとりの時間、肩をならべて、くつろぐ。

二泊三日、この一年、生まれて五十年。ずいぶん歩いたなあ。つぐんでいた声がほどけた。この仕事も出会いと別れです。無口なだんなさんが、炭をかたむける。十五歳で和食の道に入り、三十代で独立して二十八年。還暦となり、

あと十年は続けてほしいとお客さんにいわれている。

……仕込んでくれた大将は亡くなりましたが、仕事に追われるな、仕事は追うていくもんやと教わりました。

このさきは、覚えた仕事をどう継承するか考えないと。きのう純たんの鶴さんも、おなじように話していらした。

炭がほどよくおさまり、おすすめの本五本。

豚バラは、脂と歯ごたえを同時に味わう。シロ（ダラム）は、地鶏の腸をやわらかく煮てから、焼く。レバーの焼きかげんのみごとな頃あい。人気の手羽は、炭の香りをスパイスのようにまとい、澄んだ熱が骨の芯までこもる。

食材は、いきもの。毎日がう。お肉の繊維をよく見て仕込んだ串は、口のなかですりりと抜けた。やきとりは、手仕事。作り手のこんにちがあらわれる。この旅で覚えた。

おすすめを、もうひとつ。鶏ももの唐揚げ南蛮は、南蛮たれの甘みと柑橘の酸味、かつおだしの奥深さ。味わったことのない配合に、笠岡さんの吟味と工夫の歳月がある。

常連さんと、旅のご夫妻が入って来た。炭火の縁につどい、山のいのち海のいのちを、みんなで祝う。初対面でも、おなじ火をかこむ仲に、垣根がない。関西から来たご夫婦は、はじめて来て、すぐに来月もきますと予約をした。

……駅前の古ビルの地下は、かならず名店があるものよ。奥さんがそういって、やっぱり。おもしろい、うれしい。食べずに帰れないお店、会わずに帰れないひとに会えた。帰りがけ、またきてください。笠岡さんは、まっすぐに声をかけてくださった。

旅のものは、そのひとことが、いちばんうれしい。



海峡を、渡れば渡るほど楽しめる旅

<https://kanmontime.com>

「拍手が湧く旅」をご用意します。

関門時間旅行は、関門エリアを舞台に、一冊の本、またはお芝居や映画、ドキュメンタリー、最後に拍手したくなるような...そんな旅を作るプロジェクトです。

関門海峡は「日4回向きを変えながら、最速時にはリフトのスピードで流れる、本州と九州の間の川のような海です。

世界の船がパレードのように次々通るこの海峡は、古代から近代に至るまで歴史の舞台です。

源平壇ノ浦の戦い、武蔵小次郎の巖流島の決闘、高杉晋作の騎兵隊決起...みんな関門。

歴史以外にも、関門は旅のA級コンテンツの宝庫です。海峡の絶景、ふたつ焼きカレーまで食文化、海峡沿いの神社めぐり、様々な芸能行事、明治大正ロマンの近代建築・灯台・船舶・鉄道、金子みすゞ、山頭火、杉田久女など詩人・文学者...自分で調べてめぐるのも最高ですが、我々が練りに練った旅では、普通の旅とはひと味もふた味も違うワクワクをご用意させていただきます。

さあ、関門時間旅行へ。海峡都市で、会いましょう。



- わたしも仲間に加わりたい
- ビジネスパートナーになりたい
- ポスター・チラシ協力してもいい

info@kanmontime.com

093-981-3842

<https://kanmontime.com>

Facebook @kanmontimetravel Twitter @kanmontime
Instagram @kanmontimetravel



ありがとうございます！
ぜひご連絡ください！

関門時間旅行
海峡都市で、会いましょう。

提供 北九州市・下関市(関門地域行政連絡会議)

薄さ新次元へ

目指したのは世界一の薄さ 階段昇降機



屋内 屋外

乗降スムーズ!

薄さは6.5cm。スムーズに
乗降いただけます。

段差解消機



お見積
無料

設置場所の確認から販売、工事まで自社で行うのでその後のメンテナンスも安心です!

階段昇降機や段差解消機の設置・メンテナンス 大野城市御笠川2丁目11-11
株式会社SCシステムズ TEL.092-580-8215
<http://www.scsystems-lift.com>



滞在型フラワーショップ ゆくはし植物園

植物の魅力をたくさんの人に伝えたい。



滞在型フラワーショップ(ゆくはし植物園)は常に花からお客様が彩りのあるライフスタイルが出来るように、あらゆる面でご提案させていただきます。

たくさんの植物と出会うために、数多くの植物達を集め、植物を愉しむための充実した花器等もご用意。

お客様と植物とのイメージを沸き立てるインテリアとの展示もあり、植物に囲まれた中で癒されるカフェも併設。

〈ゆくはし植物園〉で花や植物とのくつろぎの時間をゆっくりとお楽しみください。



住所 〒824-0064 福岡県行橋市上津熊221 年中無休/営業時間 10:00 -18:00 TEL.0930-24-1848

公式HP <https://yukuhashisyokubutsuen.jp/>

ゆくはし植物園 検索



SNS
公式HPで
最新情報を
発信中!

@yukuhashishokubutsuen

串の数だけ笑い声。

写真＝齋藤圭吾
絵・題字＝牧野伊三天
文＝つるやももこ

お腹の中も 友情も。

年季の入った佇まい。朱色の幌には古風な字体でめいっばい大きく『やきとり王将』。さては暖簾をくぐればもくもくの煙の中から手ぬぐいを頭に巻きたいかつい大将が……と思いきや、あれっ？ ポロシヤッ姿のイケメン大将！ 焼き場に立つ大将

こと田中範昭^{のりあき}さんの隣では、パールのピアスが似合う妻の愛さんが、カウンターに通い慣れた感じで腰を落ち着けている男性3人組と談笑している。この、気持ちよくグラスを飲み干す常連さんが、傍らで見ているだけでとてもいい感じなのです。ひとき

やきとり 王将

八幡東区尾倉 1-3-16
☎ 093-681-9045
17:00 ~ 23:00
日休



豚バラ、かしわ、砂ずり、とり皮……
思いつくままに注文しても、安心の1
本 60 円。北九州のやきとりは小ぶり
で低価格が多い。飲みながら食べる、
呑んべえにはうれしい。



わ大きな声で笑い、時には少し真剣に話し、背中を叩き合っている肩を組んじやったりして。こうやってほがらかに飲んだり喋ったりしているお客がいると、がぜんこちらも楽しくなってくる。お酒の場ってやっぱり人次第だよな。こちんまりしたテーブル席でニコニコ、レモンサワーを流し込み、来たばかりの串に手を伸ばす。
2階の座敷と1階を元氣よく行ったり来たりするのは、近くの九州国際大学に通うバイト君だ。付いて上って見たら思いのほか奥に広い。80人は座れるのではないかと聞いて驚く。実は2階の一部は元実家。ここで育ったという範昭さん。両親が1階で

商売をする間、賑やかな声を聞きながら、一緒に暮らしていたおばあちゃんのご飯を食べて育った。ちなみにやきとりを始める前は、ここで祖母が焼肉屋を、その前は親戚が寿司屋を開いていた。生粋の商売の家の子。継ぎたくないと大学卒業後すぐ福岡へ出たが、「やっぱり食べるのが好きやけん」イタリアンで腕をふるっていたそう。父の体調不良を理由にたった5年で母にこっそり呼び戻されたが、結局2年前まで、15年間父親と並んで働いた。最近、父がいないペースにようやく慣れ、「自分の店」という気持ちに変わりつつある。

「お父さんとお母さんが働きよった時から、自分がお金ない時からずっとここに來とったもんね」とは、前述の常連3人衆。実は同期。年を経て、部署も勤務地も肩書きも変わったが、いつもの顔と同じ場所。待ち合わせる。よく効く練り辛子が添えられたキャベツをかじり、キリツと男らしい焼き具合の串を頬張ってうん十年。腹の中身も友情も、変わらないなんて素晴らしい。それって王将があつてこそ、ですよな。



ジューダス・ブリーストとねぶり串。

叔父さんが営んでいたやきとり屋を手伝ったのが高校生の時。カウンターだけの小さな店で、客と向かい合い、会話を交わしながら仕事をする喜びを知った。いしやん。こと石橋敏彦さんが、生まれ育った小倉南区に自分の店を持って20年になる。

高度成長期から、市内のベッドタウンを担ってきた街だから家族連れも多い。カウンターに座るのは、仕事場のある都心からはさっさと引き揚げて、近所でゆっくり飲んで食べたい常連さん。隙間にすべり込み、芋焼酎のお湯わりをすすりながら、おすすめの串をおまかせして待つ。

焼き場の目の前。芳ばしい煙を浴びながら聴こえてくる、というか否応なしに耳に入ってくるのは、グウィングウィン鳴るギターと不穏なメロディ。やたら高いヴォーカルが何やら叫んでいる。

「ジューダス・ブリーストの……あつ、これは『地獄の聖者』です。知ってます?」

ヘヴィメタルのメロディアスな疾走感が好き。仕事に集中できるから、とニコリ。見た目に反して人懐っこい笑顔のいしやん

焼鳥 いしやん

小倉南区徳力2-5-2
☎ 093-963-0990
17:30 ~ 24:00
水休



“普通に美味しい” というものが世の中に意外と少ない。淡々と積み重ねることで完成していく腕と味、店の雰囲気。そういうものを自分は大切にしていきたいと、石橋さん。

でちよっと安心した。

「はい、とり肝行くよー!!」

突然、音をかき消す大きな声が響き、間髪入れずに「はいよっ!!」とバイト君の返事が弾む。ほどなく目の前に、見るからに新鮮な血色のいい串が置かれた。なんだかテンションが上がるのは歌のせい?

ネタはその日の朝に仕入れたものしか使わない。焼き具合も炭も塩も試行錯誤して今があるが、こだわりは大きな声でうたわれない。代わりにBGMのテンションと接客の声はマックス。腰を落ち着け程なくすれば、不思議とそれが心地よく、隣の常連さんとの会話も弾む。二つとない店の空気は、働く人とお客さんが積み重ねて作っていく。さて、目の前には砂ずり、豚バラ、とり皮……、香ばしく焼けた豚足も。「ガブツ」といっちゃいな」と促され、そのままに。ふわっとしてトロツとして肩の力が抜ける。あれっ? とところで、気づいたら私、手づかみ。いつもなら、箸を串に添えて、お肉を串から外して……。ふと大将の方を見れば、バシッと頭に巻いた手ぬぐい模様にかまわぬ」と。そうだよ、肉にかじりつき、串をねぶる(北九州言葉で舐める)のがやきとりの醍醐味だもの! 奇しくも流れる歌のタイトルは、『切り裂きジャック』。箸なんか使ってられねえぜ。



初めてなんだけれど、
「ただいま」な感じ。

**やきとり
きんちゃん**
 門司区東本町 1-5-31
 ☎ 093-332-4538
 17:00 ~ 22:00
 日・祝休

伊三夫
 二〇一六年
 十月十日
 門司港
 きんちゃん

年季の入った木のカウンター。隣同士が近いから、初対面も自然と仲良くなってしまふ。仕入れは地元の市場が主。朝8時には店に来て、買い物、掃除に仕込みと、一日があっという間に過ぎていく、と眞喜代さん。



やきとりの番付表？ 平天プラは焼いて生姜とネギをたっぷりかける。ズバリはニンニク、シラネは白ネギと、一見には難解なメニューも。常連さんのリクエストで生まれた、豚バラを巻いたレタス巻は人気メニューに上昇中。

隅っこが落ち着く。そんな人間に何より心地いい。2軒長屋を繋げたお店は、焼き場と厨房の周りをコの字にカウンターが囲む造り。新しいお客が入ってきたら、椅子をずらしながら奥へ奥へ。「狭いやろ、ごめんねえ」と女将さんは言うけれど、それがいいんです。

18時、気づけばいつの間にか満席で、譲り合って肩を寄せ合う。あちこちで代わる代わる起こる笑い声を聴きながら、目の前にはあったかいお酒と串が並んでなんとも楽しい風景。しあわせな時間とはこういうもの。

女将さんは、みんなに「まさちゃん」と呼ばれている。エプロンではなくて、白い割烹着をピシッと着て、髪を束ねて焼き場に立つまさちゃんは凛としている。その格好に反して、ちゃんと紅をさしているのが素敵だと思った。傍でお酒を出したり、小鉢を作ったりしているのはともちゃん。小さい頃からこの店に家族でご飯を食べに来ていた。人手が足りないと聞いて「それなら手伝うわ」と客席から厨房にまわったそう。

「なんせ67年も続いているもんでね。どこもかしこも古いでしょ」。まさちゃんこまき代さんはあははと、いい声で笑う。初代の欣二こと「きんちゃん」から息子の健史さんが受け継いだ店を、嫁として手

伝ってきた。夫と一緒に店に立つのは好きだったけれど、仕入れや仕込み、焼き場にいたるまで自分ひとりで受け持つ日が来ようとは。最初は緊張で足が震えたが、夫が亡くなっても店を閉めなかったのは、ひとえに初代の頃から通い続けてくれた常連さんのためだ。それを知ってか知らずか、この店を愛しすぎるがゆえになんやかんや説教されたこともあったそう。正直、腹をこいた(立てた)日もあったろうに、でも、眞喜代さんの笑顔、笑い声はきつといつでも変わらぬここに在って、今、ただやきとりを食べるためだけに『きんちゃん』に通って来る人は、一人もいないんじゃないかなあ。「まさちゃん飲みよ」と客からビールをお酌される眞喜代さんをカウンターの端から眺めて思う。

焼き場に戻って仕事をやる眞喜代さんの手元を見てみると、「えっと、なんしょんやろか(何するんだっけ)」と声が。ひとり言？ ほどなく、「そう、私は、今ここで餅を焼きたいの」と。年上の女性に向かつて失礼なのは承知で、ああ、チャーミングだなあと思ってしまう。酔いも回り、気持ちもほぐれていく。

とり皮、レバーを食べ、豚バラと里芋を頼んだ。豚バラに塗った柚子味噌は手作り。柚子の時季に市場で仕入れて、皮を剥



いて冷凍しておくそう。里芋には赤味噌。ケシの実がバラバラと振られて、細やか。シメは、来た時から決めていた、あん餅。やきとり屋に邪道だと言う人もいるかもしれないが、この店のメニューのいくつかは、常連さんのリクエストで作られている。

こんがり焼けた熱々のお餅にホクホクのあんこを頬張りながら、またきんちゃんに帰って来るぞ。そう心に誓う夜なのだった。



やき鳥
松ちゃん

門司区柴町7-19
☎ 093-331-8211
17:00 ~ 21:00
月休



美味しくするには
手間をかけんと。

「これ一番好きなんすよ。1本どうぞ。」
おそらくひと回り以上年下の常連さんから、
ささみ明太子を奢ってもらった。柔らかに
て焼き加減も申し分なし。ありがとう！
『松ちゃん』に来るのは何度目だろう。
口数は少ないけれど、笑顔がとても素敵な
ご夫婦に誘われて縄のれんをくぐる。お父
さんは焼き場、お母さんは、お酒を作った

り、テレビの側に立って、いつものんびり
お客さんと話をしている。この度、初めて
馴れ初めから聞いたところ、2人は元々、
同じお肉屋さんで働いていて出会ったそう
な。店名の『松ちゃん』は、妻の立花松子
さんの名前から。なぜなら店は松子さんが
始めたから。
うんと若い頃、熊本の人吉から門司に出
てきて、ずっと自分の店をやってみたくっ
たという松子さん。お肉屋さんのお客さん
に勧められて、1978年に開店。夫婦で
路頭に迷わないように、夫の昌宏さんは商
売が軌道に乗るまで肉屋勤めを続行。肉の

目利きとして仕入れを担当していた。その
役目は今も変わらない。
素材は塊肉で仕入れる。それを串に刺し
やすいように、食べやすいように、肉の目
に合わせて切る。だから仕込みは朝8時から。
「(肉を)切る人は(串に)刺す
人を、刺す人は焼く人を考えて仕
事をする」とは夫婦の暗黙のルー
ル。「2人きりですものね」と言
うと、松子さんがニコツと笑い、
「手間はかけんといけんですよ」
と。なんとなく足が向く、美味し
い理由はちゃんとあるんです。

やきとりの間の玉ねぎは熊本県人吉産。生でも甘くてみずみずしい。肉は市場に直接出向き仕入れる。やきとりは素材が命。朗らかな接客とは裏腹に松子さんと昌宏さんに妥協はない。



炭火焼とり
梵天

八幡西区黒崎1-11-13
☎ 093-641-3308
18:00 ~ 24:00
日休

店も祭りも力いっぱい、
梵天をかざして前に進め。

焼き場の側には大きな壺が置いてある。中身はご主人手製の塩。薬味や香辛料を独自にブレンドしてあって、素材を焼きながら、これで味を調える。まさに梵天の隠し味。

すでに店内は満席に近い混みようで、ギリギリ滑り込み、ひと息。温かい湯気と煙、芳ばしい匂いにお腹がぐうと鳴る。
ビールを頼んで串を3本。やきとり屋なのに珍しいジンギスカン(羊串)があるというのでそれも頼む。生のキャベツの皿が当たり前のように目の前に置かれて、それをバリバリとかじりながらビールを飲んで、仕事場を眺めながら焼き上がりを待つ。
大将の中野聖一郎さんが小さな声で注文を確認する。すると妻の佳世さんが手を止めることなく、速やかに高く通る声でそれに答えた。縦長の調理場を、長男の亮太郎さん、大将の弟の健三郎さん、合わせて4人が、声を掛け合いながらスムーズに行き来する。その光景が見ていて清々しい。
ふと、Tシャツの背中に目が留まる。黒崎に光の山と男たち力のかざり握る梵天。そうここは、県の無形民俗文化財に指定されている黒崎祇園山笠の聖地。この歌を書いたのも、山笠に乗って士気を高める役目が握る「梵天」を店名にしたのも佳世さんなのだ後から知った。黒崎で生まれ育ち、家族を作り、祭りを愛し、店を育てて23年。店が偉そうにしたらいけん。美味しくて安くて何より居心地のよさを大切にしたいから。想いは店に身を置けば実感する。食べればしみじみ伝わってくる。

すでに店内は満席に近い混みようで、ギリギリ滑り込み、ひと息。温かい湯気と煙、芳ばしい匂いにお腹がぐうと鳴る。
ビールを頼んで串を3本。やきとり屋なのに珍しいジンギスカン(羊串)があるというのでそれも頼む。生のキャベツの皿が当たり前のように目の前に置かれて、それをバリバリとかじりながらビールを飲んで、仕事場を眺めながら焼き上がりを待つ。
大将の中野聖一郎さんが小さな声で注文を確認する。すると妻の佳世さんが手を止めることなく、速やかに高く通る声でそれに答えた。縦長の調理場を、長男の亮太郎さん、大将の弟の健三郎さん、合わせて4人が、声を掛け合いながらスムーズに行き来する。その光景が見ていて清々しい。
ふと、Tシャツの背中に目が留まる。黒崎に光の山と男たち力のかざり握る梵天。そうここは、県の無形民俗文化財に指定されている黒崎祇園山笠の聖地。この歌を書いたのも、山笠に乗って士気を高める役目が握る「梵天」を店名にしたのも佳世さんなのだ後から知った。黒崎で生まれ育ち、家族を作り、祭りを愛し、店を育てて23年。店が偉そうにしたらいけん。美味しくて安くて何より居心地のよさを大切にしたいから。想いは店に身を置けば実感する。食べればしみじみ伝わってくる。

2F 家族揃って遊びに来てね!
常設は全国24ボートレース場で初!

ボルダリングパーク

OPEN! Red Rock
通称:レッド・ロック

ワクワクチャレンジ、ハラハラ冒険!
キミの動きに合わせて壁が変化する
ワンダーウォールも登場!
ボルダリングは楽しいね!



タッチして
花火を
咲かせよう!

陣取り
ゲームも!

クライミングウォール

ボート6艇の
色の壁に
さあ、みんな
でチャレンジ!



Red Rock

開館時間/平日(レース開催日に限る) 14:00~19:00
土日祝 11:00~19:00
利用対象者/4歳~小学6年生 保護者同伴が条件 ※当該年度に4歳になるお子様も含む。
料金 金/料金/無料(ボートレース場への入場料は別途)

わかわくらんど

もう
お天気なんが
気にせないうわ!



施設内はベビーエリア(生後6ヶ月~2歳)、ディスカバリーエリア(1歳~小学3年生)、
アクティブエリア(3歳~小学3年生)と年齢の違うお子さまも
安心して遊べる工夫がいっぱい!

エキサイティングな
すべり台は
いつも大人気!

ハイハイ、
よちよちの
お子様も安心して
楽しく遊べる!

たっぷり体を動かして
遊べるスペースも
充実!

わかわくらんど 開館時間/平日(レース開催日に限る) 14:00~19:00、土日祝 11:00~19:00
利用対象者/生後6ヶ月~小学3年生(保護者同伴が条件) 料金/無料(ボートレース場への入場料は別途)

BOAT RACE 若松 北九州市若松区赤岩町13-1 詳しくはコチラ! TEL.093-791-3400 http://www.wmb.jp
★ボートレースの開催スケジュールによってイベントや各施設の利用日時などが異なります。ご来場の際はホームページにてご確認ください。



北の九州 食の旅

知るほどに 美味しい発見が そこにある

九州北部地域には、新鮮な海の幸、山の幸、その土に根付いた郷土料理など、とても魅力的な食文化があらわれています。それらの「美味しい」の裏側にあるアキなお話を紹介する「北の九州 食の旅」。ぜひ、ご賞になり、美味しい「北の九州」を味わいにいらしてください。



~知るほどに 美味しい発見が そこにある~
出張の合間や旅行の計画の際に、ぜひご覧になり、美味しい「北の九州」を味わいにいらしてください。

「北の九州 食の旅」掲載例

寿司、餃子、角打ちなど、カテゴリー毎に店舗情報などを紹介しています。

〈例〉寿司の掲載店…照寿司(北九州市戸畑区)、二鶴(北九州市小倉北区)、鮭屋台(岡垣町)

今後も、うどん、ぬか炊き、あまおうなど、北の九州で味わうことができる美味しい情報を随時公開いたします。



地元いちばん 検索

<https://www.jimoto1ban.jp/shokutabi/>



お問い合わせ 北九州市産業経済局食の魅力創造・発信室 TEL:093-582-2080
〒803-8501 北九州市小倉北区城内1番1号

『北の九州 食の旅』
WEBにて公開中!



都心にそびえる

美しい名城

小倉城の記憶

今ここに甦る

1F
大迫力の
小倉城
シアター

3F
宮本武蔵と
佐々木小次郎
を紹介

1F
小倉城下の
にぎわいを
体感!

2019年3月30日
小倉城 リニューアル
OPEN!

住所 福岡県北九州市小倉北区城内2-1 TEL 093-561-1210 料金 大人350円 中高生200円 小学生100円
開館時間 9:00~18:00(4月~10月) 9:00~17:00(11月~3月) ※入館は開館時間の30分前まで

*** アンケート**

『雲のうえ』30号をお読みいただきありがとうございました。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13名の方に以下のプレゼントをお贈りいたします。2019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(アクティブリゾート福岡八幡・JR九州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



青雲 / 白雲

***特集「北九州 市民の水」、面白く拝読しました。綿密かつ読みこたえのある記事ですね。また、写真の水の美しいこと! 北九州市は工業都市のイメージなので意外に思いました。仕事で時々行きますが、今は家族で泊まりに行ってみたくて思いました。(福岡市・33歳女性)**

***貯水池やダムしか知らず、取水場がこんなにあるなんて知りませんが、大切にしようと思いましたが、水を大切にしようと思えました。(山口県下関市・44歳女性)**

***タイミングよく手に入れました。今までの号と共に、リラクセス・ベースである自宅のトイレ内でゆっくり読んでいます。今度北九州に行く時には、あのカラー屋さんに行ってみたいな、寿司屋さんもいよいよなと、去年は3度家族で行きました。テーマも意外性が多く、多方面から知ることができ、楽しく拝読しています。(福岡市・39歳男性)**

***水の旅前編「飲み水の道をたどって」の記事に感動しました。そして取材に大変苦労があったこととお察しします。読者は水のありがたさ、取り入れた水がどのようになっているか、家々たどっていくのよやくわかったと思います。(小倉南区・66歳女性)**

***水環境館をよく訪れます。セイゴと女の子の写真が素晴らしいです。(小倉南区・66歳男性)**

***初めて拝読しました。手に取った瞬間、すっきりとした表紙のデザイン、美しい写真に、一体なんの冊子なんだらうと思いましたが、よ読んで、内容の濃さにびっくりしました。ちょうど、南区の情報誌で水のことを特集されていて、共通する設備の名称など出てきてとても親近感を持ち、水を大切にしたいと思いがから読みました。紫川が近くにあり、毎日見ているせいか、いつまでも鯉や水鳥たちがいる美しい小倉であってほしいと思っています。(小倉南区・51歳女性)**

***北九州出身の歴史の人物の掲載をしてほしい。産業・商業の歴史を知りたいです。(小倉北区・72歳男性)**

***ローカル雑誌を紹介した本で見て気になって、北九州市立大学に進学し、やっと読めました。市について知れるし、自分が知っている内容が載っているのが嬉しくなります。29号のダンボールケースに出場をしていただけると、写真に写っていない冊子を見てもいいかなと残念です。(小倉南区・19歳女性)**

***毎号いろんな視点から北九州の「宝」にフォーカスしていますね。今回の水の特集もとても興味深く拝読しました。次号のやきとり特集も心待ちにしています。(福岡県大野城市・59歳男性)**

***北九州でユニークな農業をされている方や良いものを作っている工場があると聞きます。力まず、コツコツと良い仕事をされている方がおられるはず。紹介してください。(門司区・68歳男性)**

***北九州は農業大国だと思いますので、安心安全な野菜、果物、素敵なカフェについて知りたいです。(小倉南区・34歳女性)**

***「雲のうえ」は興味深い内容です。私は友人やご近所の方々に配布し喜ばれています。しかしながら、市民が立ち寄るところで目にすることが少なく、そこで提案です。銀行やゆうちょなどの金融機関に配布できませんか? (門司区・66歳男性)**

***門司港駅の「かえり水」で喉を潤した時、その美味しさがわかりました。市内水道マップや水道の歴史等、実に面白かった。水に感謝したいです。(八幡西区・71歳女性)**

おたよりをお待ちしております。綴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
清潔で美しくまことにします

きまりを守り
安全なまことにします

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
文化のおおむちにします

*** バックナンバー**

- 『雲のうえ』22
特集・北九州うどん。
- 『雲のうえ』25
特集・ザ・門門海峡。
- 『雲のうえ』26
特集・工業都市の工業学校。
- 『雲のうえ』28
特集・雲のうえ旅行社。



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。

SDGs 未来都市 北九州市

～「日本で一番住みよいまち」を目指して～



SDGsについて知りたいと思った方は、まずはコチラから! ↓

マンガで分かる! SDGsってなに?



ウェブ配信中! こちらのサイトをチェック!

<https://www.kitaq-sdgs.com/sdgs-manga>

スマホからアクセス

