



愛蔵品 37

北九州市



「住む」より「楽しむ」BESSの家

自然の木をふんだんに使った BESS (ベス) の家。

とても個性豊かな家たちです。

BESS がめざすのは、その家の先にある楽しい暮らし。

手をかけながら、毎日を愛おしむ。

家族がおおらかに笑いあう。

そんな暮らし、感じに来ませんか？

個性豊かな木の家がいろいろ。楽しい暮らしを体験できる場。

ログウェイ
LOGWAY
BESS北九州

国道三号線遠賀バイパス沿い

〒811-4331 遠賀郡遠賀町別府3713-3
TEL.093-291-1700 (代)

営業時間
10:00-18:00

定休日
水曜・木曜(祝日は営業)

交通 | 最寄駅・JR遠賀川駅から約2km
https://kitakyushu.bess.jp



ログウェイ
LOGWAY
BESS博多

福岡空港から車で6分

〒812-0863 福岡市博多区金の隈1-39-7
TEL.092-583-3700 (代)

営業時間
10:00-18:00

定休日
水曜・木曜(祝日は営業)

交通 | 最寄駅・JR南福岡から約4km
西鉄雑餉隈から約3.5km
https://hakata.bess.jp




感染症予防対策を万全にして皆様をお迎えしております。



「おひる、豚まんにしとき」

文 柏田花

「おひる、豚まんにしとき」

昼ごはんをどうするかたずねると、そう返ってくるのが北九州ではよくあるらしい。朝食もしかり。ごはんかパンか、豚まんか。第三の選択肢に豚まんが挙がるのは珍しくなく、冷蔵庫にはたいていあるそう。しかもデカい。食べごたえ満点。一個で食事になる。その代名詞的存在が「揚子江」の豚まんだ。まつしろ。ふつくら。かぶりつくと、肉汁がじゅわあ。一滴たりともこぼすもんか。そう心に誓い、どんなに慎重を期しても、こぼす確率はほぼ100パーセント。これはお約束にしてご愛嬌。よく食べている人は、ときに

この話を聞いてニヤリとするくらい。

そんな揚子江の豚まんが誕生したのは1957(昭和32)年。台湾出身の先代創業者が小倉の繁華街・魚町で中華料理店を営む頃から人気の一品だった。具に生地を改良を重ねた味は評判を呼び、豚まん専門店となってからも店にはいつも長蛇の列が。混雑緩和のためスーパーへ卸すようになると、揚子江の豚まんは北九州の食卓にさらに浸透していく。「私は毎朝、豚まん一個と牛乳瓶一本」豚まんを食べないとエネルギーが出てこない。そう話す揚子江の社長・黄石正行さん、豚まんへの情がふとこぼれた。



小倉の豚まん専門店といえば「揚子江」と「平和會館」。皮にも個性ありで、平和會館はふかふか(上)、揚子江はもっちり(下)。

1 目次
コラム
「おひる、豚まんにしとき」 文 柏田花

2 特集

北九州市、
中華料理店の人々。

写真 長野陽一 題字 牧野伊二夫

3 頭のなかは
全部料理のことばかり

文 佐野由佳

中国東北料理・台湾家庭料理 瑛翔楼

中華家庭料理 餃子兄弟

中国家庭料理 友ちゃん餃子

中華料理 長栄軒

21 息子たちの中華

文 柏田花

ひたや亭

中華龍

中華料理 富貴亭

「雲のうえ」37号

表紙の写真 長野陽一

表紙の題字 牧野伊二夫

アートディレクション 有山達也

編集協力 岡崎友則、福岡佐知子

校正 齋藤晋

©北九州市 2023

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。

北九州市、

中華料理店の人々。

写真：長野陽一 題字：牧野伊三夫

「二回非軍、腹がへったときは、中華料理店にかけ込むにかぎりますな。チャーハンに餃子、それに麺。」

「昨今、町中華、本格中華などと耳にしますが、北九州市はようになっておるのか。」

揚げたての鶏肉につばをのみ、

餡^{あん}かけめしの香りに自昇をならして

料理名人たちをたずねてまいりました。

※掲載した情報は2023年3月時点のものです。



中国東北料理・台湾家庭料理
瑛翔楼

山下翔正さん（右）、山下瑛子さん夫婦は、ともに中国東北地区黒竜江省の出身。「同じ調理場、同じ先生に習った」。台湾大根もち（右頁）。角がピンツとした表面のこんがり感があとを引く。もち粉、干し海老、ベーコン、大根の千切りでつくる。



頭のなかは 全部 料理のことばかり

文 佐野由佳

瑛翔楼の瑛は瑛子さんの瑛、翔は翔正さんの翔。
山下瑛子さん、翔正さん夫婦がふたりで始めた店は、今年で14年になる。ござっぱりと掃除が行き届いた店内には、カウンターとテーブル席が2卓、小上がりにある掘りごたつ式のテーブル席が2卓。時分どきともなれば、あつという間に満席になる。

小倉中心部から戸畑方面に向かう坂道にある、ビルの1階。赤い看板には「中国東北料理・台湾家庭料理 瑛翔楼」の文字。親しみやすい店構えではあるけれど、メニューは、冷菜から始まって、スープ、海鮮、肉料理、麺類、ご飯物はもちろん、点心、デザートまでフルコースで揃う。紹興酒は550円のグラスから、1万円のボトルまで。変わったメニューがあるわけではない。けれど、その料理はどれも、ここでしか食べられない特別なものだ。

「大根もちにさ、ちゃんと角があるんだよ。ピシッと」
本誌編集委員で北九州市出身の牧野伊三夫さんが、この店がいかに美味いかを話してくれたときに、そう言った。聞いているときにはピンとこなかったけれど、食べてみてそれは実を射た解説だったことを知る。大根もちの角がピシッ

としていることが、そんなに重要なかと思うかもしれないが、ああ、大根もちってこういうふうな美味しいものだったのかと思った。つくる人のなかにある、「美味しい大根もち」に向かう道に迷いが無い。そのブレのないスピード感が、ピシッとした角に現れている。

そして瑛翔楼の料理には、一事が万事、どれも大根もち同様の「ピシッとした角」があるのだ。そこにはもちろん、盛り付けの美しさも含まれる。白い皿に並ぶ端正な大根もちには、パセリの緑がちよこんと添えられ、夏の花みたいな色をした小皿に入ったタレが脇に控えている。海鮮ゆば春巻きは、扇型の皿に薄ピンク色の海老が入った断面が見えるように盛り付けられ、お揃いの色をしたえびせん、色鮮やかな香菜、甘酸っぱい赤いタレで描いた雲形が、まるで一幅の絵のようだ。注文した皿が運ばれてくるたびに、わっと歓声をあげたくなる。それはどれも大げさでなく、日々の食卓でも真似してみたくなるような愛らしさなのだ（真似してもこうはいかないのだろうけれど）。

翔正さんがメインの料理を引き受け、明るく、大きなよく通る声の瑛子さんが店内を仕切っているが、実は瑛子さんも料理人である。「同じ調理場で働いていて、恋をした」という。



海鮮ゆばの春巻き。翔正さんの指導のもと、息子のお嫁さんが盛り付けを担当。親子で厨房に立つ。



味よし見た目よしの料理の数々。右上から時計回りに、台湾黒大豆の醤油をベースにしたピータン豆腐。蒸し鶏の葱香味ソースは中央の漬物も美味しい。台湾切り干し大根炒飯。日替わりおつまみの、じゃがいもの細切りサラダ。



現在70歳の瑛子さん、68歳の翔正さん夫婦は、ともに中国東北地区黒竜江省の出身。瑛子さんは中学を卒業してから、当時の中国政府が推し進めていた上山下郷運動により、農村部に2年間働きに行った。ふたたび都市部に戻ってきて、入った料理店で知り合ったのが翔正さんである。優秀だったふたりは、中国外務省が派遣する調理師の研修生に選ばれて研鑽を積む。このとき選ばれた20人の料理人のうち、女性は瑛子さんひとりだったという。

結婚したのは1978年、瑛子さんが25歳のとき。「まじめで、料理に一生懸命で、頭のなかは全部料理のことばっかり」な翔正さんにひかれたのだという。

翔正さんは28歳のときに、調理師としては国家職業資格1級の高級技師の資格試験に、最年少でトップの成績で合格。87年から2年間、アフガニスタンに派遣され大使館で腕をふるった。瑛子さんいわく「腕がよくて、無口で人柄もいい」翔正さんは、その間にもインド、タイと各国に臨時で派遣され、やがて日本にもやっ



「台湾には胡椒、花椒、麻椒、三つの椒があります」と瑛子さん。麻婆豆腐は「麻椒」をかけて食べる。山椒よりシビレが少ない。

てきた。福岡市の領事館に2年間勤務。その後、門司区の料理店から声をかけられたことがきっかけで、家族で日本に移り住み、91年から5年間、店で働いた。いったん中国に戻ったものの、友人のついでで2004年に再来日。台湾に本社がある小倉の台湾家庭料理店で働きな

がら、本場の味を学んだ。いま瑛翔楼の看板に、ふるさとの中国東北料理だけでなく、台湾家庭料理と銘打っているのは、そのときの経験が店の味にもなっているからだ。やがて店を持つなら日本で、と思うようになった。各国をまわるなかで、「日本が一番よかったから」という2009年に帰化して、いまの場所に店を構えた。

いい材料を選んで、美味しいものを出したい——開店当初から妥協はなかった店の味は評判を呼んで、地元の新聞などにも取り上げられ繁盛した。当時、店にかかってくる電話を「お客さんに取ってもらってました」というくらい日本語がわからなかった瑛子さんだが、必要に迫られて運転免許も取った。「頑張りました。試験、一回で通りました」。努力の人である。

日本人はやさしい、言葉がわからなくても買い物も困らない、役所の手続きも親切に教えてくれる、空気がよくて、こはほんとにいいところ、と瑛子さんは言うけれど、そう言えるようになるまでの歳月を思う。言葉もわからない異国の土地で、自分の腕だけを頼りに生きていこうと決めた翔正さんの覚悟の強さ、そして、根付いた土地のことを

「この人はいいい人ばかり。いい人は、いい人を連れて来てくれる」とまっすぐな瞳で語る瑛子さんの懐の深さが、この店の味そのものだろう。

瑛翔楼の看板メニューのひとつに、「玉子あめ」というデザートがある。

小麦粉、片栗粉に卵を入れて混ぜ合わせたものを鍋で薄く焼き、切り分け

て揚げ、砂糖を熱してつくった飴でからめたものだ。仕上げに黒ごまをふる。大学芋に似ているがさにあらず。かつて食べたことのない味わい。ふわっと柔らかく、パリッと香ばしい。特殊な材料は何も使わないが「材料の合わせ方と、焼いて揚げるタイミング、長く糸を引くように飴をからめるのがコツ」



黙々と調理する翔正さん。無口で誠実な人柄と、確かな技術、美味しい料理の腕前をかわれて、世界中で要人をもてなしてきた。

中国東北料理・台湾家庭料理

瑛翔楼

小倉北区緑ヶ丘1-14-29

☎ 093-592-8090

昼 11:30 ~ 14:00

夜 17:00 ~ 21:00

水休

という。早い話、素朴だけれど技術が要る料理で、中国料理の試験には必ず出る。あまり見かけないのは「難しいからみんなつくりたがらない」のだそうだ。

このコロナ禍で、持ち帰りや取り寄せもできるようにと、近所に豚まんのお店をつくった。昼の営業時間が終わると工場へ。夜も21時に店が終わってからまた工場へ。注文が多いときには夜中までつくることもある。水曜の定休日は毎週厨房の大掃除。「そうしておけば安心でしょ」と瑛子さん。年末は12月31日に午前中の持ち帰りが終わったら大掃除をして終了、正月は2日から営業する。「休みは旧正月に1日か2日」

店をもっと大きくしたい気持ちはあるけれど、「自分たちはもう歳だから間に合わない」という。でも、いま一緒に厨房に立つ息子夫婦に、あとを託したい。そうして時間ができたら、自分の人生と店の味を、自分の言葉で記しておきたいと瑛子さんは考えている。



玉子あめ。小麦粉、片栗粉、卵だけでつくる素朴なデザートながら、中国の調理師資格試験には必ず出題されるといふ難易度の高い料理。



餃子兄弟
中華家庭料理



餃子は皮が命。材料はごく普通の強力粉と水だが、季節やその日の天気などを塩梅しながらこねる。麺棒の両端で2枚同時にのばす超絶技巧。水餃子も焼き餃子もつくる餃子は同じ。中国では餃子といえば水餃子で、日本に来てから初めて焼き餃子をつくったという。

「餃子兄弟」という店名を聞いたとき、いい名前だなと思った。餃子と兄弟という意外な言葉の取り合わせが、なんだかちょっと面白い。一度聞いたら忘れない。兄弟でやっているのかと思いきや、店主の王世安さんと、王蕊さんは夫婦。「餃子兄弟」という店名には、餃子を食べればみんな仲良しという意味が込められている。

20年間、折尾駅にほど近い八幡西区の堀川沿いで営業してきたが、6年前に立ち退きで、同区千代ヶ崎の産医通り沿いに移転してきた。「堀川は店を始めた場所だからすごく好き」で、そこからの常連さんも、いまの店にも通ってくる。

世安さんには、同じ八幡西区で中国料理店をやっている兄がいる。ま

さに兄弟だが、兄弟店なわけではなく、そちらは店名を「友ちゃん餃子」といい、兄夫婦が切り盛りする。

兄弟は中国東北地区吉林省の出身。「おばあちゃんが日本人」だ。飯塚出身の祖母は、戦時中、満州に渡り、終戦のときに日本に帰ることができなかった残留日本人のひとりだっ



夫婦ながら、ほがらかな笑顔がどこか似ている王世安さん（右）と王蕊さん。出身が同じなので、味でもめたことはない。

中華家庭料理
餃子兄弟
八幡西区千代ヶ崎2-1-10
☎ 093-601-9708
17:00～22:00
日休

た。蕊さんは25歳。子どもが小さくてもできる仕事と考えると、最初は蕊さんがひとりで始めたのが「餃子兄弟」である。最初の店は、世安さんがのこぎり1本、ハンマー1本でつくったカウンターだけの5坪ほどの店だった。その店のことは「すごく懐かしい」という蕊さんは、当時、日本に来て2

た。中国人の男性と結婚。やがて日中の国交が正常化して、夫が亡くなってから、1980年代に親族のいる日本に戻った。中国にいる家族も少しずつ日本に渡り、孫である世安さんたち兄弟が日本に来たのは93年のこと。「家族がみんな日本に来ることになったのでね。日本は知らない国だったけど、おばあちゃんはやさしかったし、いろいろ話には聞いていた。それにあのころ、中国の東北地区は貧乏でたまらんかったから」と世安さん。いまや、九州だけでなく、広島や東京など、1000人近い親戚が日本で暮らしている。日本に来たとき、世安さんは28歳、金属機械の会社に勤務し

中国家庭料理
友ちゃん餃子



長谷川世安さん（右）、徐桂香さん夫婦。世安さんが、「餃子兄弟」の王世安さんのひとつ上の兄である。ちなみに世安さんは、博多ラーメンが好きだ。



中国家庭料理
友ちゃん餃子
 八幡西区萩原 3-3-21-102
 ☎ 093-621-8188
 昼 11:00～14:00 (日、祝、第1・3土)
 夜 17:00～21:30
 火休



水餃子の茹で時間は差し水せず5分ほど。桂香さんいわく「餃子は昔のお金の袋の形」。縁起物でもある。中国では餃子はグラム単位で売っている。名物のちゃんそば(下)は夏のメニューとして考えたが、年間通して人気。

年くらいは日本語がわからず、辞書を片手に朝から晩まで働いた。ときには辞書を枕にカウンターでうたた寝してしまうことも。「忙しすぎて、子どもにはかわいそうなことをしました。いまなら店を出さない」と笑う。小さかったふたりの子どもたちも、30歳と28歳、立派に成人した。

開業当時はメニューもいろいろあったが、いまは、餃子と焼き飯のみの潔さ。持ち帰りは午後3時からだが、店内での営業は夕方5時から。夜10時までとしているが、その日つくった餃子が終われば閉店である。昼の営業をしないのは、「一日につくれる量は限られているから、昼の営業をすると夜の餃子がなくなっちゃう。無理につくって味が落ちるのも嫌だから」という。自分たちが納得できる餃子を、ふたりでつくれる分だけと決めている。



「友ちゃん餃子」のお品書きは、店の名付け親でもあり、創業メンバーのひとりでもある長女・友美さんの手書き。

て、水餃子とラーメンを一緒に食べる人がいるのも驚いた。それは「寿司をおかずにご飯を食べるようなもの」なんだとか。「皮は餃子の命」と王さん夫婦がいうように、「餃子兄弟」の餃子の皮はしっかりしているのに繊細で、いくらでも食べられる。材料は「普通の強力粉と水。企業秘密は一切ナシ」。

秘密はないけれど、最強の秘密兵器がある。蕊さんの手だ。生地は打ち粉をした調理台のうえでこねられているうちに、蕊さんの手と一体になって、すべてときめ細やかでふくよかで、すでにして絶対に美味しそうだ。これを棒状にしてからサイコロ状に切ってまるめ、なんと、麵棒の両端で2枚同時にのばしていく。肝心なのは、皮ができたらずぐに餡を包むこと。時間を置くとダレてしまう。具は豚肉、キャベツ、白菜、玉ねぎ、ニラ。一年中同じ。変えることはない。「年間通して安定して安い野菜を使います」。ニンニクは入れずに、すりおろしたものを食べる時に付けるのは中国の食べ方だ。

水餃子、焼き餃子、両方あるが、同じ餃子を茹でて水餃子、焼いて焼き餃子をつくる。中国では餃子といえば水餃子のこ

とで、焼き餃子は日本に来てからつくられるようになった。そして、自然と覚えた。「いまは店で買う人も増えたけど、昔は肉を

叩いてミンチにするとところから大変。お祝いの日なんかは、餃子をつくって一日が終わる」。そんな祖国の家庭の味が懐かしいと、家族を連れて食べにくる年配の中国人のお客さんも少なくない。

一方、世安さんの兄・長谷川世芳さんと、妻である徐桂香さん夫婦が営む「友ちゃん餃子」もまた、中国の家庭の味を楽しむ、文字通り、餃子の美味しい店だ。こちらは、餃子以外のメニューもいろいろあり、なかでも「ちゃんそば」は人気の一品。「スープ麺のちゃんぽんは夏に食べるのは暑いから、夏でも食べられる麺があるといいなと思って」桂香さんが考えた。麺は外注してつくっているオリジナルで、キャベツ、玉ねぎ、ニンジンと一緒に醤油のタレで炒める。焼きそばとも焼うどんとも違う、あとを引く美味しさだ。

「ちゃんそば」のちゃんは、もちろん「友ちゃん」のちゃん。「友ちゃん餃子」の店名は、娘の名前にちなむ。長女の友美さんが名付け親だ。開店当初は、桂香さんと友美さんの親子が、ふたりで始めた店だった。やがて友美さんが久留米に嫁ぎ、世芳さんの勤めていた会社が潰れてしまったこともあり、いまは夫婦で切り盛りする。世芳さんいわく「やっついていくうちに慣れた感じです。この人、キビシイからね。文句を言われ、棒でなぐられ……」と、シブく寡黙に料理をしていた世芳さんが、くくく、と笑いながら冗談を言うと、桂香さんはここに聞こえないふりで聞き流す。

世芳さんと桂香さんは、中国にいたころ煉瓦をつくる会社で知り合って結婚した。日本に来ることになったとき、桂香さんは親から「離婚しろと言われたくらい反対された」という。それでも家族で来日。世芳さんは水道工事の仕事に就き、桂香さんは機械部品の組み立て工場で9年間パートで働いた。そのうち「日本には中国料理の店は多いけど、家庭料理が食べられるところが少ない」と思い立ち、すでに就職していた友美さんに声をかけ、ふたりで「友ちゃん餃子」を開業した。「最初はとりあえずやってみようと思って、親戚も店をやったから助けてもらって」。親戚とは「餃子兄弟」のことで、義弟夫婦の店ではあるが、店としては先輩にあたる。「こんなに長くやるつもりじゃなかったんだけど」と桂香さん。気がつけば、今年で15年になる。「餃子兄弟」とは、「安い野菜とか、情報交換してます」。

つくっているのは、「中国の普通の家庭料理」という。少しずつ考えながらメニューを増やしてきた。厨房でつくるところを見せてもらおうと、使っている調味料もごくごく普通のもの。なのに、餃子はもちろん、ちゃんそばしかり、どれもすこぶる付きで美味しいのだ。特製のラー油がまた、餃子にかけて食べるとことのほか美味しかったので、お土産で買って帰ることに。つくり方を聞くと、「唐辛子を塩と油で火を通すだけ」という。拍子抜けするほどシンプルなので、使っている油は何ですか？ と聞いたら「日清キャノーラ油」と言われて、おそれ入った。

中華料理
長栄軒



「ラーメン」「中華ソバ」「特々麺」と、
麺類のラインナップが豊富で複雑な長
栄軒。いずれも半手打ち機械でつくる
自家製麺を使用。写真は「中華ソバ」。



高校時代はモトクロスをやっていたバイク好き。いま乗っているのはコロナ禍になって購入した「カワサキ・エストレヤ」の中古。

折尾駅から東に向かって、旧199号線沿いに長栄軒はある。赤地に白く店の名を染め抜いた暖簾。入り口の引き戸をカラカラ開けると、蛍光灯の白くて素っ気ないあかりがモルタルの土間を照らしている。メラミンの朱色がまぶしいカウンター席、古道具屋みたいに寄せ集めた家具でしつらえたテーブル席、の奥に、マンガの本を並べた本棚と、壁のコーナーにはテレビがある。人生に必要な無駄なものだけが、無駄なく置かれたような店内は、どう見ても居心地がよさそうだ。土曜の昼下がりにここでラーメンと炒飯が食べたいと、店に入るなり思った。大相撲中継をやっている夏の夕暮れどきでもいい。



ホルモン（温）は、豚の内臓とニラ、玉ねぎ、セロリ、を炒めて柚子胡椒で味付け。「野菜炒めにセロリを入れると美味しい」

「何の気なしに、おすすめは何ですか？」と聞いたら、店主の長隆幸さんに「どれもおすすめめやからメニューにのしとる」と叱られた。思わず笑ってしまったが、それは屁理屈なんかじゃなく「自分が食べて好きやなっていうのを置いとうから」。

くさそうな口調で丁寧に解説してくれた。要約すると、どれも戦後まもなくこの店を始めたお父さんの代から、名前を変えて続いてきた由緒あるメニューで、ラーメンの具は肉と野菜を炒めたものと溶き卵、特々麺はその上に、豚を揚げた「豚唐」が乗っている。中華ソバはあっさりした醤油味のスープに海苔とかまぼことチャーシュー。麺は全て同じ、自家製麺を使っている。「ホルモン」も、父の代からの名物メニュー。まだ日本ではホルモンを食べていないころから、裏メニューのように出していたら好評で表のメニューになった。セロリと自家製柚子胡椒が効いて、ご飯がすすむ。

長さんはこの町で生まれ育ったが、父は栃木県宇都宮の出身。幼いころから奉公に出て、食べ物屋ばかり転々として働き、16歳のときに志願して満州陸軍の料理長になった。中国の人たちが豚の内臓を食べるために持って帰るのを見て、自分でも調理してみようと思ったのがきっかけという。

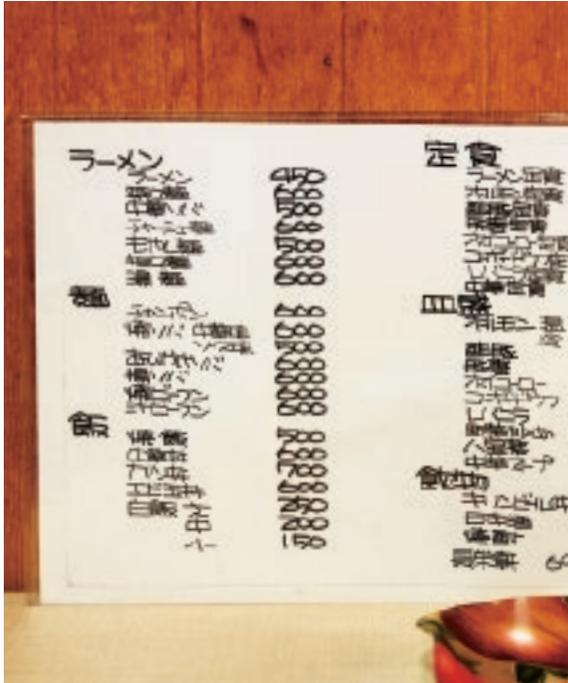
そんな父が麺を打つ姿を、父の側で見ているような子どもだった長さんが、4人兄弟の末っ子で、跡を継ぐ気はさらさらなかった。今年70になる長さんが、本格的に店を継いだ

のは40を過ぎてからだ。

九州産業大学付属高校デザイン科の一期生。卒業後は大阪のデザイン会社で、展示会の会場構成などを手がけた。辞めて、洋服の会社を立ち上げようかと思っ

た時期もある。しかし店の跡を継いだはずの2番目の兄が、いわく「すぐにケツ割って」、巡り巡って気がつけば長さんが厨房に立っていた。いま、かつて父の側で見ていたように、半手打ちの機械を使って麺を打つ。「内臓の処理と麺を打つのは人のいないときにやる」と決めている。

店の壁に、少し色あせた二枚の写真が貼ってある。一枚は、デザイン科一期生時代の同窓会の写真、もう一枚は、20年ほど前、店に来ていた高校生たちと卒業祝いに撮った一枚だ。彼らが制服のまま、店でタバコを吸っていたのを注意したのがきっかけだった。「もう時効やろうから」と前置き。「お前ら、制服着とったらオレが注意しないけんやろが！



メニューはどれも注文を受けてから材料を切るのだから「出すのに時間がかかる」。営業時間がピンポイントすぎるが、お客さんが居れば開けておく。

中華料理
長栄軒
八幡西区光明2-13-20
☎ 093-691-0744
昼 12:00 ~ 13:00 すぎ
夜 19:00 ~ 20:30 すぎ
日休

佐野由佳

さの・ゆか / 1963年静岡県生まれ。聖心女子大学卒業後、工作社入社。インテリアの専門誌『室内』編集部を経てフリーに。職人や建築家へのインタビュー、住まいについてなど執筆。「大衆演劇ナビ」共同主宰。静岡県在住。

いる。

取材が終わって、あとで食べに来ますと言ったら、「やっとならね」という。日暮れてから店に行くと、実に無愛想に出迎えてくれ、居心地のいい長栄軒の日常に組み込まれたような気がして、ちよつと嬉しかった。

息子たちの中華

文 柏田花

ガタン、……ドン。ゆつくりと電車が停まる。ここは終着駅、門司港。大正時代の創建当初の姿に復原された駅舎を見上げ、国際貿易の拠点としてこの港町が過ぎた百年を想う。大きな関門橋に向かう通り道、ふと足を留めた店がある。真っ赤なひさし屋根に堂々とした「ひたや亭」の文字。店内のお品書きの字もおいしそう。ちゃんぽんの「ん」がいい。

「やわやき、ひと一つ」。頼み慣れた声が飛ぶ。やわやきとはやわらかい麺の焼きそば。ちゃんぽんや皿うどんは大皿にたっぷり。冷蔵庫の棚には、瓶ビールの隣におかずがずらり。南蛮漬け、山芋おろし、筑前煮など十数品。注文を待つあいだ一杯傾けたくなる、食堂のような庶民派町中華だ。

細長い厨房の奥にひとり立つ大将の牟田豊樹さん。「この中は禅寺みたいなもんですよ。自分があれこれしたくても、お客さんのほうが先」。がっしりした体格で一見コワモテだが、まなざしは温厚だ。ご両親の故郷・久留米に生まれ、父の転勤で門司港に移り住んだのは小4のとき。父は採石場で働き、母は小原市場で食堂「ひたや」を営んでいた。ひたやは「日田屋」、大分県日田出身の人から譲り受けた屋号だ。

大学進学で門司港を離れ、ふたたび舞い戻ったのは40手前。

ゼネコン相手の営業マンを辞め、紆余曲折の末に、実家に戻るしかなかった。

「4年間プー太郎。親には心配かけましたよ」自分の腕で稼ぐ道を探すなか、栄町銀天街の中華料理店・龍王亭に縁を得て修業へ。お品書きで「焼麺」とある横に「ヤキソバ」と読みがなをふってあるのは師匠ゆずりだ。

食堂を畳んだ母を手伝い役にひっぱり出し、「ひたや亭」として1988(昭和63)年に開店。「何時から?」「鍋持ってきたけ、作って!」と営業時間外にシャッターを叩かれることもざらだった。定休日は油落としてトイレ掃除。自分の手で隅々まで拭き込む、それは自らを拭き込むことでもあっただろう。母に褒めてもらいたい——その一心で牟田さんは仕事を続けた。

だが母は77歳を迎えたある日、こう言った。「今月一杯で来ないからね」。嘘だろ?と思っただが本当に来なくなった。

店を始めて35年。「私は運がいい、ほんとに。両親、友達、お客さんにも恵まれて」と皿を運びながら相手に心を傾ける日々。ひたや亭を営むことは、母と生きることに。母の代から5代目となる紺のれんが潮風にはためいていた。

カレー焼飯 650 <small>円</small>	焼飯 600 <small>円</small>	餃子 450 <small>円</small>	焼ちゃんぽん 700 <small>円</small>	五目麺 750 <small>円</small>	ちゃんぽん 650 <small>円</small>	焼豚麺 750 <small>円</small>	ラーメン 580 <small>円</small>
-------------------------------	----------------------------	----------------------------	--------------------------------	-----------------------------	-------------------------------	-----------------------------	------------------------------

生ビール 550 <small>円</small>	ビール 大 580 中 500 <small>円</small>	めし 大 200 小 150 <small>円</small>	ラーメンとめし 650 <small>円</small> <small>ワレスランチ十一時～三時半</small>	焼麺(軟) 750 <small>円</small> <small>ワレスランチ十一時～三時半</small>	焼麺(軟) 700 <small>円</small>	焼麺(硬) 730 <small>円</small>	長崎皿うどん 750 <small>円</small>
------------------------------	--	---------------------------------------	---	---	-------------------------------	-------------------------------	--------------------------------

ひたや亭
 門司区東本町2-2-3
 ☎ 093-321-2114
 昼 11:00 ~ 14:25
 夜 17:15 ~ 21:15
 月休



ひたや亭

焼麺(軟い)は薄味であっさり。肉も野菜もたっぷり。麺はちゃんぽん麺で、わざわざ長崎から取り寄せている。ちなみに焼麺(硬い)は揚げ麺。めくるめく麺メニューの数々、ここを「麺好きのパラダイス」と呼ぶ常連も。

店を出て駅周辺をぶらつくつと、清滝という地域に迷い込む。かつては料亭が軒を連ねた花街。その一画にも中華料理店を見つけた。「龍」というその店、じつにつつましい。中華といえど華やかな店構えが多いところ、ここは白と茶色が基調の楚々とした佇まい。「龍」の一字が書かれたちいさな看板が掛かり、夜のとばりがおりの頃に灯りがもれる。

注文に迷ってお店の人に聞くと、「たーるー麺とみそ麺はほかであまり見かけんかもね」。その言葉に背中をおされてみそ麺を頼む。ちなみにたーるー麺は、「中華丼の丼が麺になったもの」。

カンカン！ 威勢よくおたまが鍋肌に当たる音が響き、ほどなく熱々が運ばれてきた。デミグラスソース色のとろみスープをひと口。ん、濃くない。むしろまろやか。ペロリと平らげてしまう。これは大将がお考えで？

「いや、わしじゃなくて。おふくろの代からあるメニュー」大将の奥中鴻明さんが物心つくときにはすでにみそ麺があった。どうやらジャージャー麺からヒントを得ていたらしく、「甜麵醬よりも手に入りやすかったんやろね。だけん、見



母と入れ替わるようにひたや亭に入った田原さん(左)は、段取りも接客もテキパキ。今や大将の頼もしい右腕だ。

よう見まねで甘口な赤味噌に代えて」生まれたのがこの一品。そのおふくろさん、門司港駅と近い年。駅が開業した1914(大正3)年、中国の福建省に生まれた。海を渡って日本に嫁いだのは17歳のとき。夫は華僑。貿易業という仕事柄来客が多く、手料理でもてなすことも多数。やがて母の料理は評判を呼び、交流の場として店「萬龍」を開いたのが戦後まもない1947(昭和22)年。

空襲で焼け野原になった門司港は復興のさなか。鴻明さんが生まれたのもその頃だ。

それから母は厨房に生きた。厨房で育った6人兄弟の末っ子の鴻明さんは、高校卒業を待たずに当時まだ珍しかった四川料理の修業へ。社用族の接待が多かった門司港ゆえ、大人数向けの座敷がメイン。萬龍に戻ってからは母と厨房に並び、福建省仕込みの家庭料理と、四川料理の本格コース料理を

展開した。年老いて火の前を退いても、目配せしたり、器を拭いたり。89歳で永眠するまで、母の居場所が厨房だった。

「簡単なちやんぼん屋でもしよかな」と方向転換を決めたのは鴻明さん65歳のとき。夫婦で目配せできる身の丈にすべを絞った。『萬龍』の名前が大きすぎるからと店名はあえて「龍」に。調理は鴻明さん、接客は奥様の知子さん。移転



中華
龍

みそ麺は奥様の知子さんも「これが一番好き」。トッピングはシャキシャキもやし。きゅうりだったのを「このほうがおいしい」と鴻明さんが工夫。



奇をてらわず、薄味でやさしい味わいが龍の料理。みそ麺の隠し味は鶏ガラスープ。カラッと揚がった肉だんごも、とろみあんが絶妙な八宝菜も酢豚も、一品料理はどれも昔からあるものばかり。これは飲まずにはいられない。



中華
龍
門司区本町4-7
☎ 093-321-2028
昼 11:30 ~ 14:00
夜 17:30 ~ 20:00
日休

中華料理
富貴亭



左から山添章夫さん、充範さん、雄太さんの親子3代。若い料理人たちがたくましい腕をふるう。店の定番は中華丼だが、この日はあえて海鮮あんかけチャーハンを。あんがトロットロで、味はしっかりめ。ひと皿で大満足。

先は倉庫部屋。カウンターとテーブルで全20席ほど。68年間営業した萬龍を開め、その2週間後には龍を開店した。

唯一変わらないのは、萬龍時代からの味。一番人気は酢豚で、「甘酢が甘っぱい感じ。これがうちの味です、昔から」これが絶妙で、「なんてことはない、けどなんでも上手やった」という母の味。ひと口でファンになった。「これはおすすめ」それまで物静かだった鴻明さんが誇らしげに瞳を光らせた。

さて、母と歩んだ中華があるならば、父と歩む中華もある。所変わってここは八幡西区。北九州の副都心・黒崎から数駅離れた郊外住宅街にある富貴亭は地元の人気店。カップルに家族連れ、仕事帰りのサラリーマン。杖をついて食べに来るご年配も多いとか。老若男女問わず店は大にぎわい。お客さんの楽しそうな声が響き、店内は昼も夜も満席状態。3カ所ある駐車場もすぐ満杯になるほどだ。オーブンキッチンでは、この店のうまさを証明するかのような恰幅のいい料理人たちが、額に汗をにじませながらパワフルに鍋を振っている。富貴亭を始めたのは今年で74歳になる山添章夫さん。高校卒業後、「履歴書が唯一通った」就職先が小倉の中華料理店・平和會館。豚まんを包みながら下積み時代を過ごしたあと、大阪・明石と渡り歩き、地元・八幡に戻って夫婦二人で店を開いた。それが今から半世紀近く前、1975（昭和50）年のこと。

「うちの料理に流派はないんです。四川とか北京料理とか」

当時のメニューは焼きそば、焼きめし、中華丼、酢豚、ちゃんぽん、ぐらい。繁盛の一方で、当初店での寝泊まりは日常茶飯事。「もう限界」という頃、息子の充範さんが修業から帰ってきた。そこからは、父と息子の二人三脚。その後スタッフがが増えていくなかで工夫が取り込まれていき、前菜・揚げ物・一品料理・スープ・麺にごはん類・デザートと、今や60種類近くが並ぶ。

「鍋振るのがしんどいな。俺を解放してくれ」

章夫さんから充範さんに代替わりしたのが昨夏。今では充範さんの長男・雄太さんも厨房で鍋を振る。祖父・父・息子の親子3代。章夫さんがそうだったように、充範さんも息子に「継げ」と言ったことはない。でも、父たちが厨房の外で常連と談笑する姿にいつしか惹かれ、雄太さんはこの道を歩き出す。色白い腕の内側にはヤケドの痕がちらほら。一番好きなメニューを聞くと、厨房での厳しい表情から一転、「麻婆豆腐ですね」と顔をほころばせた。章夫さんはというと、ちゃんぽん。創業当初からのメニューだ。以心伝心か、充範さんもちょうぽん。答え合わせのあとに「かぶった！」と思わず照れ笑い。雄太さんの好物を知ると、「おお、マーボか。あいつよう食べとるもんな」と二人目を細めて見合わせた。時はうつろう。人もうつろう。でも、それらは味からそう簡単には去っていかない。むしろ、残り続けるのかもしれない。

中華料理 富貴亭
八幡西区竹末1-14-16
☎ 093-642-4801
昼 11:00 ~ 15:30
夜 17:00 ~ 21:00
火・第2水休

ボートレース若松の収益金は 市民の暮らしに役立っています

ボートレース若松の収益金は、北九州市の一般会計に繰り出し、こども医療費やスペースLABO（新科学館）の運営に役立てられるなど、子育て環境や教育の充実、文化・スポーツの振興などにつながる事業の財源の一部として活用されています。

国の重要文化財に指定されました

若戸大橋・若戸トンネルの無料化

無料化の財源として、小倉けいりんとボートレース若松の収益金 **約25億円** が活用されました。



ボートレース若松は、持続可能な開発目標 (SDGs) を支援しています。

ボートレース若松は、地域・社会貢献にも取り組んでいます。本場には親子の交流広場「わかわくらんど」や「ボルダリングパーク」、地域の交流広場「クレカ若松」などが整備され、皆様のご来場をお待ちしています。また、公営競技場では初めての子ども食堂も運営しています。



クレカ若松

かぞくみんなで
雨の日だって
楽しめるんだよ!

ポーネルドプロデュースの子供の遊び場。知育玩具や体を動かす遊具がズラリ。保護者同伴の子ども6ヶ月から小学校3年生まで（無料）。



レッド ロック Red Rock

子ども向けボルダリング施設。保護者同伴の小学校6年生まで（無料）。



- 市民ホール・多目的ホール・会議室など全6室
- 使用料は空調・備品・消費税込みの低額設定
- 駐車場、カラオケ無料、キッチン完備
- 全館 Wi-Fi 完備で通信ストレスなし
- オープン5年目 新しく清潔

みんな
元気に仲良く
遊んでね!

BOAT RACE 若松

〒808-0075 北九州市若松区赤岩町13-1
北九州市公営競技局地域貢献室 TEL 093-791-5010



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>

英彦山神宮 検索

屋根・外壁塗装

お電話1本で
お見積りは私が
伺います

豪雨・台風・地震! いつ来るかわからない! 瓦の破損、外壁ヒビ割れ確認を!



近年、九州地方で発生した自然災害

- 2016年…熊本地震
- 2017年…九州北部豪雨
- 2018年…西日本豪雨
- 2019年…台風10号・17号・19号

ハウスペイント 中尾 辰朗

1995年~2000年(株)立製作所
本社勤務を経て足場・塗装職人
としての豊富な現場経験を積み、
現在、福岡県内で住宅塗替えを
専門でしております。それぞれの
お客様に適したご提案ができる
ように心掛けております。



★60回分割払手数料
★塗装作業足場代

当社負担

工事完了後のお支払いで安心! 見積り無料

外壁塗替え	20坪	30坪	40坪
建坪価格	38.5万円~	48.5万円~	58.5万円~

お電話1本で即日対応

福岡戸建住宅直塗専門店

ハウスペイント ☎ 0120-73-1236

お客様のお声が原点です、ご相談はこちら。

■福岡事務所 / 福岡市早良区原4-6-7
■北九州事務所 / 北九州市八幡西区町上津役東1-5-20

ハウスペイント 検索

北九州 都市圏域

Kitakyushu
Intercity Linkage

九州てっぺんエリア

眺めてよし。歩いてよし。食べてよし。
五感のすべてを使って楽しめる感動がある。
北九州都市圏域。

詳しい情報は
こちらから



- 岡垣町 みかん
- 芦屋町 芦屋釜最中
- 水巻町 水巻のでかにんにく
- 中間市 もつ鍋
- 北九州市 さばのぬか炊き
- 苅田町 松会漬
- 遠賀町 赤しそ明太子
- 宮若市 ぶどう
- 鞍手町 独楽豆腐
- 小竹町 黒大豆クロタマル
- 直方市 成金饅頭
- 香春町 あま干し柿
- みやこ町 和紅茶
- 築上町 キクイモ
- 豊前市 豊前ジビエ
- 行橋市 特別純米酒
- 吉富町 高菜漬
- 上毛町 レモン

*読者プレゼント

はがきをお寄せくださった方の中から、抽選で45名の方にプレゼントをお贈りします。当選発表は発送をもって代えさせていただきます。お1人様1号につき1通まで。2023年8月31日消印有効。

A: 無添加ポディソープたっぶり泡ボトル&せっけんハミガキセット(シャボン玉石けん株式会社) ⇒ 15名様



B: 商品券 1500円分(株式会社サンキュードラッグ) ⇒ 5名様



C: OKANO伴走絆創膏(岡野パルプ製造株式会社) ⇒ 5名様



D: 足立山妙見宮「卯」絵馬(牧野伊三夫 画) ⇒ 20名様



青雲/白雲
*大病をしてから、食べることをいかにないがしろにしてきたかを反省して。35号特集「北九州家のいただきます」。ごちそうさま。「は具だくさんの汁やごはんなど美味しそうな記事ばかり。思わず「いただきます」と言いそうでした。食は命。」(八幡西区・75歳女性)
*福垣えみ子さんの作って食べて、家族になる。すばらしかったです。私は一人っ子なので、いつもの料理でリラクセスして食卓を囲み、お互いに遠慮せずに助け合える関係を築きたいと思っていたからです。お金では買えない貴重な財産です！(鹿児島市・50歳女性)
*「A級小倉・お母さんのまかないカレーライス」を読み、二十歳の頃、退社時刻が近づく、漬物やおかずを入れたタッパーを「これ、持って帰り！」と無愛想に渡してくれた職場の女性のことを思い出しました。こわい人でしたが、私が一人暮らしであたふたしていたのもわかっていて、やさしい人でした。私もみんなのおっかさんにならなければ、と気持ちがいやきつとしました。(山口県下関市・48歳女性)

*渋谷でたまたま手に取りました。A級小倉のまかないカレー?! あの内側にはこんな人情あふれる世界が広がっていたなんて。以前、北九州を旅したときに前を通ったものの、夫と勇気が出ず、中に入らなかつたことを悔やみます。テキスト・写真・構成、北九州への愛がそこかしこにあふれていて感動しました。(神奈川県横浜市・41歳女性)
*「街全体をひとつの『家』とするなら」という表現がとてもいいなと思いました。わたしのすんでいる糸島家は小さいですが、自然がきれいです。北九州家は大きく、機械が多いです。比べて大きくなりますか?どの視点で、あなたは見ますか?(福岡県糸島市・9歳女性)
*最高だったのはマルチライメンのコラム&写真! 小学校の頃、土曜におばあちゃんやネギを入れて白めしをつけて食べさせてくれた思い出がよみがえります。写真を参考に自作しようとしたら、近所の肉屋さんにはなつかしいハムはもう置いてありませんでした。同じハムを見つけたらまたチャレンジします。(福岡県飯塚市・56歳女性)
*且過市場の大火事の翌日に「雲のうえ」を入手しました。さばのぬか

炊きの記事にびつくり。且過市場ではもう買えないと諦めかけていたところ、作り方が書いていたのでチャレンジしてみたくまりました。(八幡西区・75歳女性)
*家庭の味というのが意表をつかれた。郷土料理とも違ったおうちの味。今日の家庭の姿が見えて楽し。(福岡市東区・60歳男性)
*とても美味しそう特集で、読んで「食べてみたい」と思いました。レシピも載っていて嬉しかったです。料理はしますが、自分で食べる分しか作らないので、どんな雑になりい加減な食生活になっていきます。でも料理って、人のために作るのがよいのかなと思いました。(東京都世田谷区・42歳女性)
*自宅を母を看取りました。それから自分のために作る料理がまったくおいしくなく、料理下手になってしまったように感じていました。そんな日々「北九州家のいただきます。ごちそうさま。」に出会えて、久しぶりに「ご飯作ろう」と思えました。(広島市・50歳女性)

「雲のうえへのご感想、取り上げてほしいテーマ、北九州市への思いなど、どんなことでもけっこうです。継続は力になります。お寄せください。」

次号予告

ただいま編集会議中。



*『雲のうえ』在庫無料配布中

- ◆32号 すし並一人前から眺める北九州。
- ◆33号 皆さまからのおたよりで綴る「雲のうえからこんにちは」
- ◆34号 北九州、わが心の風景。
- ◆35号 北九州家のいただきます。ごちそうさま。
- ◆36号 聞かせてください社長さん。北九州市の好きなお店、明日のこと

◎住所、氏名、電話番号、ご希望の号を明記し冊数分の切手を同封して、下記まで(1~2冊/250円分、3~4冊/390円分など)。1名様1号あたり1冊。数に限りあり。
〒802-0001 北九州小倉北区浅野3-8-1
TEL 093-551-8152
北九州MICE推進課「雲のうえ」送付係

雲のうえ 最新号 検索

北九州市民憲章
緑を豊かに
清潔で美しいまちにします
清濁を美しくします
安全なまちにします
きまりを守り
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
学が楽しさを深め
文化のかおるまちにします

◎制作 = 「雲のうえ」編集委員 牧野伊三夫、有山達也
◎発行 = 北九州にぎわいづくり懇話会
◎問い合わせ = 北九州産業経済局 MICE 推進課 TEL 093-551-8152
◎制作・印刷 = 株式会社ゼンリンプリンテックス
◎協力 = 北九州市のみなさま

みらい つなぐ 北九州 60th

不屈の精神で、
どんな時代も駆け抜けてきた
ものづくりの街・北九州市。
その魂や伝統は今もなお、
いたるところで息づいている。

この街は、チャンスの塊だ。
ほどよくコンパクトだから、
人と人がつながることができる。
地域と地域がひとつになれる。
環境への熱い思いがあるからこそ、
持続可能な取り組みに
次々とチャレンジできる。

5つの街がひとつになって60年。
さあ、みらいにつないでいこう。
前に進む力を、変化に挑む心を。

市制60周年



市制60周年記念
公式HP

