

ロース	カルビ	ホルモン
-----	-----	------

雲のうえ

うめえっ！

もう焼けておひい

38

二〇二三年  
伊三未  
北九州市





ひいき  
 鼻肩のチームが負けた日も  
 あいっ  
 やっちまった彼女を  
 はげますときも

七輪か、ロースターか。どちらにしても焼き上がりのおいしさは自分次第なので真剣にいこう。焦がすな注意！

目次

1  
 特集

今日は、  
 やきにくだ!

写真=戎 康友 題字=牧野伊三夫

3

北九州焼肉日記 その一  
 煙と白球の夏

文=黒澤 彩 写真=戎 康友

やきにく百済

炭火焼肉 八輪

しちりん炭火焼肉 井上商店

焼肉の店 大広苑

17

北九州焼肉日記 その二

カルビと白飯、時々キムチ

文=東出昌大 写真=戎 康友

焼肉の日活

ホルモン焼 阿部

ジンギスカン ラムちゃん

東秀苑

『雲のうえ』38号

表紙の絵・題字=牧野伊三夫

アートディレクション=有山達也

編集=黒澤 彩

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。



「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 | 藤崎駅・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。



特集

うまい肉をたらふく食べれば  
元気になるさ。  
よし、

今日は、  
やきにくだ!

題字＝牧野伊三夫

写真＝戎康友

※掲載した情報は  
2023年6月時点のものです。

北九州焼肉日記 その一

## 煙と白球の夏

文＝黒澤彩

ぼんやりしていると下関しものせきに行く電車に乗ってしまふから気をつけなさいと教わって、小倉駅こくらのホームでしつこく確認している。JR山陽本線の下関行きと、鹿児島本線の門司港行きが、だいたい交互にくるみたいだ。了解。

混んでも空いてもいない電車に揺られてほんの15分。着いた門司港駅の、駅舎のすてきなことといたら！ じつは北九州にきたのは初めて。笑われそうだが、門司が明治／昭和の面影を宿した港町だということ、洋風の駅舎は4年前に大正時代の姿に復元されたことなど、当地にきてから知った次第。そのぶん新しい目で街を見て、味わいたい。

観光コースからはたぶん外れていそうな線路沿いの道をしばらく歩き、ひとつ曲がると「やきにく百済くくだら」がある。明るい夕暮れに白く灯った看板。お住まいを兼ねていると思しき一軒家は丹精された庭木の濃い緑におおわれて、小さなオアシスのようにも見える。みどりのゆびの持ち主は、チョン・ヨンエさん。韓国の釜山プサンから北九州に移り住んで結婚し、子育ても一段落した50歳のときにこの店を開いた。「釜山は、三国志だと百済じゃなく新羅しらぎよね。でも、日本には百済からいろいろな文化がもたらされたと聞くし、響きもいいでしょ

う。覚えてもらいやすいと思って店名にしたんです」

小上がりになっていて靴を脱いでくつろげる席。韓国の陶壺、掛け軸などチョンさんが選んだ品々がしつらえられ、ゆったりした古楽の調べも耳に心地いい。コムンゴという伝統的な琴の音なのだろう。

窓ガラス越しに庭の緑を眺めながら、冷えたビールをひと口。まだなにも食べていないけど、もうこの店が好き。長居してしまふな。さてさて、ではでは、お肉を注文しよう。タン、上ロース、上カルビ。塩とタレが選べるから塩でいきたい。あとカクテキと韓国風サラダ、えごまのチヂミもお願いします。はい、お肉と一緒にチシヤもお持ちしましょうね、とチョンさん。チ、チシヤ？ それは韓国の薬味かなにかですかと聞いたたら、肉を包んで食べるサンチュのことだった。あとで判明するのだが、北九州の焼肉店ではサンチュではなくチシヤというのがスタンダード。レタスの和名で、蒿苳ほうとうとむつかしい字を書く。

りんごとかたまねぎ入りの自家製タレとレモンでスタンバイ。1枚ずつだいに世話を焼き、猫舌だから小皿に取ってひと呼吸。噛みながらなぜか頷く。うん、うん、いい肉。焼肉が



最近は店に出ることも少なくなったというチョン・ヨンエさん（中央）と息子夫婦。キム・ジンチョルさん（右）は、店を継ぐために釜山で料理を学んだ努力家。妻の金本麻由子さん（左）はもともとこの店のアルバイト店員だったそう。



（右上から時計回り）自家製のチャンジャは、ご飯泥棒。上カルビと上ロースに野菜の盛りつけも華やか。辛さの奥に深い旨み、具だくさんのチゲ。チヂミは鉄に乗ってくる。温泉旅館でステーキが鉄に盛られていて「これだ！」と閃いた（写真は海鮮チヂミ）。



# やぎにく百濟





やきにく百済  
 門司区浜町9-15  
 ☎093-3211-2691  
 昼12時00分～15時00分  
 (土、日、祝)  
 夜17時00分～22時30分  
 火休



(上) チョンさんが好きな植物に囲まれたお店。えごまも栽培している。(右下) 麻由子さん作のキンパブは、色とりどりの具が入って芸術的断面。(左下) これが噂の、赤ちゃんがゆ。

主役といっても、サラダのようになにげない一皿にも美しい包丁とていねいな仕事が見てとれ、じんわり感動する。

この店で頼むべきものがまだある気がして、メニューをすみずみまで検分していると(赤ちゃんがゆ(離乳食))が目に留まった。聞けば、お客さんのリクエストで特別に作ってあげたところ好評で、いつからか定番になったもの。赤ちゃんじゃない人も食べていいそうなので、いただいてみよう。とろりと柔らかかく炊いたお米に細かく刻んだ野菜、チゲに使うのと同じ出汁で、淡い味ながらも旨みたっぷり。かつて赤ちゃんだった大人たちが一腕たいらげるのを、ウフフと笑って見守るチョンさん。赤ちゃん用には、野菜をさらに細かく刻むそうだ。



沖縄のカラカラにも似ている酒器。韓国のもとの日本のもの、季節の花がどれもさりげなくしつらえられていて品がいい。

も手作りしていた母と同じようにはいかなけれど、できるかぎりは自家製で。コーン茶は毎日大きな釜で煮出して作るし、梅の実がなる季節には1年分の梅酢をまとめて仕込む。「私の料理はどうしても家庭の主婦の味。でも、お嫁さんのはプロっぽい味ね。このキンパブは彼女が巻くんですよ」

現在、店は息子のキム・ジンチョルさん、金本麻由子さん夫婦が継いでいる。キンパブはコロナ禍で持ち帰りできるものと、麻由子さんが試行錯誤して完成させた自信作だ。話を聞いていて気づいたのだが、チョンさんは本場の韓国で料理修業をしてきた息子よりも、お嫁さんをしきりに褒める。血はつながらないけれど、きびきびと働く姿がどことなく似通うふたり。楽ではない商売の家に嫁いできてくれた麻由子さんを、

料理上手は、釜山のお母さんが作った料理を家族の誰かが残したことは一度もなかったはず。麴を家で発酵させ、韓国味噌

かつて日本にきた頃の自分に重ねて見ているのかもしれない。勝手にそんなことを思いながら、ご飯とチャンジャと韓国海苔の三位一体に箸が止まらなくなって、食べすぎてしまった。北九州市で焼肉の激戦区といえ、小倉ともう1か所、八



(右上から時計回り) 取材陣のあいだで旨いと評判だったご飯は山口県産のコシヒカリ。大きな塊の肉をカットするのは紀昭さんの仕事。ナイス腕っづし。七輪の炭で焼くのがうれしい。店の奥は小上がり席。子どもたちも「おにくください」。

炭火焼肉 八輪  
八幡西区黒崎2-10-11  
☎093-616-1182 8  
18時00分〜翌1時00分  
日・第2月休



炭火焼肉

八輪

左から、店主の父、荒木紀昭さん、スタッフの加藤篤範さん、亮さん、優子さん。肉の仕込みが終われば、紀昭さんは家に帰って孫の春琉菜ちゃん、柊磨くんと過ごし、夫婦は店を開ける。家族の連携プレーで本日もいきいきと営業中。

幡西区の黒崎という町の名がよく挙がる。小倉駅からまたJRに乗って20分ほど。駅からまっすぐ延びる大通りを中心に、両側に街が広がっているようだ。楽しそう、かといって、気の向くまま散歩するにはあまりに暑い。はやくビールを飲みたいから焼肉に直行することに。

この夏、もとあった場所の斜向かいに移転した炭火焼肉の「八輪」。ピカピカの客席と広くなったキッチンでの営業がはじまったばかりで、店先にはどーんと大きなお祝いの花輪。景気がいいねえ。

店主の荒木亮さんは、ここ八幡西区の生まれ育ちで、実家は祖父の代から続く精肉店。ご自身の念願だった焼肉店を、10年前に開いた。八輪にはふたつ意味があるんです、と亮さん。七輪の7にプラスワンのサービスをという心意気と、八幡の輪を広げたいとの願い。そうか地元を愛しているんですねと感心して店内を見渡すと、ハブ酒を漬けた瓶が。メニューにはオリオンビールやさんびんハイ、おつまみにミミガーもよく聞くとBGMも沖縄民謡だ。妻の優子さんのふるさとが沖縄本島なのだった。

ふたりは博多で出会った。「焼肉屋さんをやりたいっていう夢があったから、博多でもいろいろな店を食べ歩いたり、楽しかったですよ。ねっ」と亮さんに微笑みかける優子さん。北九州に来て、初めはモツ、ホルモンの種類の多さに驚いたそう。マルチョウ、シマチョウ、ミノ、テツチャン……、食べたことのないものばかりで戸惑ったのもなつかしい記憶で、

今では人気焼肉店の女将さんだ。七輪の網を替えてくれる手際もすごくいいし、追加の飲み物の注文を取りにくしてくれる。タイムングも絶妙。じゃあ、さんびんハイください、こっちはハイボールを。気分よく飲んで、肉もモツもじゃんじゃん食べて、ご飯もおかわり。それでお会計を見て腰が抜けそうになった。安い、これ合ってます？ ものすごくリーズナブルなお肉もサービスも上等で、ちよっと心配になるくらい。オリオンビールも、牛骨出汁のスープが自慢のラーメンも、サンキュー価格の390円とは。

「長く通ってくれている常連さんもいるし、若者のグループやお子さん連れのお客さんも増えました。うちを選んでわざわざきてくれる人たちにおいしいものを食べてほしいから、この値段でがんばっています」と迷いが無い。目下、迷っているのは、パイナップル柄のシャツをユニフォームに採用するか否か。新しい門出を迎えた若夫婦に、とてもよく似合っている。

旅の拠点は、やっぱり小倉駅近くが便利だからと決められていたビジネスホテル。数日滞在するうちに魚町のアーケード街とか旦過市場あたりは地図を見なくても歩けるようになった。初めて食べた魚の糠炊きもおいしいし、憧れの角打ちにもふらり立ち寄りたりして、体が少しずつ街になじんできたかな。小倉だったら、もうひとりどこへでも行けそう、なんて思ったのが甘かった。

次なる焼肉店、「井上商店」について調べると最寄り駅が

### 黒澤 彩

くろさわ あや/ライター、編集者。旅行誌、女性誌などを中心に、旅と暮らしまわりのテーマを取材。書籍編集も手がける。酒は日本酒。野球は東京ヤクルトスワローズ。

店の正面ではなく横顔にも味がある。目印がないので、車でお客さんが迷わないよう、こちら側にも看板があるのかと推察した。

しちりん炭火焼肉

井上商店

ホルモン井上商店



しちりん炭火焼肉 井上商店  
 小倉北区親和町4-1  
 ☎093-561-0155  
 17時30分〜22時30分  
 火・第3水休

(右上から時計回り) 韓国のSNSで店を知ったという青年。北九州を楽しんで。タレの下味でいい塩梅の焼き色に。タンにねぎ。ここの刻みねぎはひとときおいしい仕事をする。麗しいミノ。



なく、モノレールでもバスでも行けない。街の人たち、みんなどうやって行くのだろう？ ちょうど夕立がぱらぱら降ってきて、勝山通りを流していたタクシーに乗り込んだ。行き先を告げると、なんと運転手さんが店を知っていてほっとする。ああ、焼肉ねえ、いいですよねえ。

営業は17時半からだだが、それに間に合わせるためには16時前に炭を焼きはじめなくてはいけない。手間もコストもかかるけれど、やっぱり炭が肉をおいしくしてくれますからね、とは店主の松下宗徳さん。かつてお母さんが営んでいた駄菓子屋さんを改装した店は、飾らず清潔。床が半分は土間だったり、妙な位置に柱があったりするのが駄菓子店の名残といえ

鉄塔と送電線の連なりを見上げて、ずいぶん遠くにきてしまったかと思ふ。ぼそい気分になったものの、そういう気持ちになることが旅らしくてうれしくもある。川辺にはまだ青芒が揺れていて、虫の音だけが秋らしい。住宅地のような、倉庫街のような、郊外の景色のなかに佇む井上商店の暖簾をくぐると、店内はもう大盛況だ。



ボトルも、小皿も、ベタベタしてなくて感激。そう伝えると「初めて言われたよ」と松下さん。几帳面さが滲む。

今日もまた、口開けのビールを焼肉とともに。ここのタレは醤油ベースのあっさりめ。九州の醤油は甘いので、お客さんのリクエストで揉みダレを辛くすることももあるそう。鮮度のいい肉はどれも最高だったけど、もう一度食べたいものといったら、タン塩。別添えの刻みねぎが、ごま油と塩で和えてあるのがたまらない。ねぎの水分と相ま

備長炭で焼く肉が絶品との評判で、近くにお勤めの人はもちろん、遠方からの予約も絶えないそう。この日も、韓国からの学生さんらしき旅行者がふたり和やかに七輪を囲んでいた。SNS全盛の昨今、アクセスが少しくらい不便でも、お客さんはいい店をめぐってやる。

てこれ自体がとろみのあるソースになるのを、もうひと匙たりとも網の下に落としたりと注意深くタンにのせて焼き(最初は落としてしまった)、そっと包んで、レモンに軽く浸して食べた。もくもくの煙越しに会話をするのも慣れてきて、たいし



見よ、この実家つぼさ。ただいと再訪したくなるあたたかな場所。(左上) 長く店を守ってきた新井順子さん。愛着のある店名ロゴをバックに。(右ページと左下) こちらのお店は小倉出身の本誌編集委員、牧野伊三夫さんイチ押し。ご飯とマッコリの両立を実践中。(右下) 極上焼肉定食の一人前は、こんなに盛りもり。



# 焼肉の店 大広苑

焼肉の店 大広苑  
小倉北区京町4-3-13  
☎093-551-4866  
17時00分～22時00分  
火休

た話じゃなくても異様に楽しくなってくる。たぶん、焼肉を食べながら深刻な話をする人はいない。もしも誰かが、じつは借金が2億あって……などと打ち明けようものなら、聞こえないふりをして、あっ、このロース焦げちやうよ！ ほら、たまねぎも取っちゃってよ、とか言えばいい。焼肉に借金の話題はふさわしくないし、それなら野球の話でもしたほうがいいに決まっている。

去る8月23日は、夏の全国高校野球の決勝戦が行われていた。開店前に迎え入れてくれた「大広苑」のテレビでは「ミヤネ屋」がついていたが、高校野球に変えてもいいですかとお願いしてみる。どうぞ、どうぞ、甲子園決勝だものね。心やさしい店主は新井順子さん。

いちばんお得で人気の「極上焼肉定食」は、気前よく盛りられたカルビと野菜、キムチ、ご飯、スープがついて、これだけでバランスよく完結できる。こういう定食があるお店は、ひとりでくるのにもいいかもしれない。カルビの焼き加減を気にしながら先頭打者ホームランに舞い上がって喜び、連打に興奮しつつエリンギなんかも焼いてマッコリを飲む。

サービスでデザートの大峰も出していただき、実家並みにくつろいでしまった。本誌編集委員の牧野さんの「焼肉店なのに、ファミレスみたいに居心地がいいんだよね」という感想がまさにびったり。

ここは1970（昭和45）年、順子さんが25歳の若さではじめた店。夫とともに営んでいた紳士服の商売が厳しかった

こともあり、肉の卸をしている友人を頼って自分ひとりで行おうと決めた。「生活のためよ。私は炊事、洗濯、掃除が苦手でなんにもできなかったの。焼肉屋さんをするっていったって、初めはタレやキムチの作り方もわからない。だからせめて、いいお肉を安くお出ししようって」。ひたむきに歩んできたから、界隈の勤め人たちを中心になじみのお客さんが増え、小さかった店は開店時の4倍ほどの広さになった。

「このあたり、昔はすごく華やかだったの。キャバレーの『月世界』があったね。その頃と比べると静かになってしまったけど、今は『チャチャタウン』ができたでしょ。街がきれいになって、人が戻ってきてくれるのはうれしいです」

移り変わる小倉を見つめてきた五十余年。順風満帆だったわけではなく、狂牛病にコロナと、たびたびのピンチを乗り越えて、数年前にはご自身の手術も。あとのくらいお店をできるかわからないから、取材してもらえて記念になったと言われて、なんと応えたらいいのかわからない。たくましく生きてきたのに言葉も笑顔もやわらかくて、それが店の居心地をつくっているのだと思う。

応援していた高校は107年ぶりに優勝した。その光景を北九州の焼肉店のテレビで見たこと、ずっと忘れないだろう。愉快な旅だったけれど、心のこりがひとつ。順子さんが「東京へ帰る前にもう一回食べにきて」と言ってくれたのに行けなかった。きっと、またお会いしましょう。

北九州焼肉日記 その二

## カルビと白飯、時々キムチ

文 東出昌大

北九州の空港に降り立つと、空は雲ひとつない快晴だった。8月下旬。本来であれば晩夏の長雨を過ぎた今時は秋の足音が聞こえ始めてもいい頃だが、今年はまだまだ暑い。ここ数年異常な暑さが続いているように思うが、実際どうなんだろう。「記録的な」という言葉を使い過ぎるからそう錯覚しているのか、判然としない。カメラマンの戒さんが、「芥川が死んだ年の夏もこれくらい暑かったんだって……、暑過ぎて生きてるのが嫌になっちゃったのかな」と仰る。こう暑いと発言の中身も不確かになる。私も横で「そうかも知れませんねえ」と、なんとなく口から溢れた言葉をそのままにして、ぼんやり空を眺めた。芥川の頃には、キンキンに冷えたビールと甘いタレの焼肉はなかったのだろうか。

今回の旅は、焼肉紀行。『雲のうえ』編集委員の牧野さんにお声がけ頂き、格好良い先輩方と物作りができるのが楽しみで飛び付いた。

小倉駅近くのホテルにチェックインを済ませ、いざ軒目の焼肉屋へ。北九州の街を縦断するモノレールに乗り、初見では読めない香春口三萩野駅で下車し徒歩3分、裏路地をちよつと入った目立たないところにその店はあった。「焼肉

の日活」、先ず看板が良い。時代が付いている。高度経済成長期の逆のような熱量を感じさせるフォント。

店主にご挨拶をし、早速ビールとタンを注文。こぢんまりとした長方形の卓上ロースターに火をつける。このサイズが良い。縦20cm横30cmくらいしかないロースターはすぐに自身の統治下になり、網の上に思い通りの理想的なレイアウトで肉を並べ、一枚一枚を愛でるように楽しめる。左右1列ずつ火が立つロースターは、直火から遠い中央に肉を並べるのが正解だと店主に習う。「もともとはねえ、ロースターなんて洒落たもんはなくて、どこの店もジנגスカンの鉄板とか焼き網でやってたんだよ」。みずみずしいタンから肉汁がジュツと音を立てて滴つたら、食べ頃と確信し小皿に取る。レモンを搾り、バクツ。ガツチリと塩が振ってあり、肉の味も強過ぎずサッパリとしており一口目にちょうど良い。美味い。お次はロースとカルビを頼む。芸術的なサシの入った肉は見た目にも美しく、薄くタレがかかっている。ロースターの上に置いた瞬間、脂が滴りモワツと良い匂いの煙が立ち上がる。コメを頼みたいが、まだここは我慢。ビールとキムチと肉のトライアングルを堪能する。

## 東出昌大

ひがしで・まさひろ / 俳優。1988年埼玉県生まれ。11月に長野・松本、12月に東京・吉祥寺で上演される舞台「ハイ・ライフ」に出演。山小屋での生活を綴った「山暮らし日記」を「週刊文春CINEMA」で連載中。



# 焼肉の日活



店主の久村俊之さん。24歳のときに母から引き継いだ店を、現在は奥様と二人三脚できりもりしている。ホルモン鍋と焼肉とどちらが人気ですかと尋ねると「だいたいみんな、肉焼いてから、鍋するね」とのこと。



開店当時の屋号は「日活食堂」。かつてこの界隈には、小料理店、バー、畳屋などが軒を連ねたアーケード街があり、「焼肉の日活」は、その往年の面影を残す店だ。まもなく開店70周年を迎える。

焼肉の日活  
小倉北区香春口1-6-24  
☎0931-931-1467  
17時00分～21時頃  
不定休

メインディッシュはホルモン鍋。これが美味いと聞いていた。レシピの成り立ちを伺うと、「博多のもつ鍋とは違うけど、鍋の中にホルモン系とか肉とかを入れて、そんとき店にある野菜と一緒に煮込んだんだ」。創業者の義兄が60年以上前に鉄工所で作ってもらった鍛造の鉄鍋が美しい。肉は注文を受けたものを入れる。お任せするとセンマイとホルモンが入る。「センマイとホルモンがオススメですか?」「まあなんでも良いんだよ!」。ご主人の飾り気のない答えに思わず頬が緩むが、出来上がった鍋を頬張って納得。くたくたに煮られた野菜は優しく、野菜の水分とタレをジュワツと吸い込んだホルモンは甘く柔らかい。この鍋には何を入れても美味いはずだ。メは鍋にコメと浅葱(あさつき)、「蘭王(らんおう)」というこだわり卵を入れてオジヤ。動物性の旨みと野菜の柔らかい甘みが下味を作り、残りのキムチも投入すれば、思わず唸る完成品に。

お店の話をちよいとご主人に聞く。「名前の由来? 昔、映画館が裏つてにあってね、その劇場の名前を取って日活にした。近所のパチンコ屋と雀荘も日活って名乗ってたし、みんな名前考るのがめんどくさかったつちゅう話じゃないかなあ。昭和の頃はこの辺は遊郭や博打場が多く、博徒の兄ちゃんもホルモン鍋食いに来た。凄みがあったね、怖かったですよ」。ご主人はお母様からお店を継いでもうすぐ半世紀になるそう。な。「けどねえ、正確にいつから誰がつてのが分からないんですよ。もうすぐ70周年なのかな。もう過ぎたのかな。どうだっけ?」と厨房の奥様に声をかけると、またその

話? と顔に書いたまま「知らない」と素っ気ない、しかしご夫婦の歩まれてきた年月の長さを感じる返事が返ってきた。看板の勢いそのままの、豪快で、あたたかい店だった。初日の取材は以上で終了。

2日目は朝食に北九州のソウルフード「資さんうどん」へ。卓上のタブレットで注文しようとすると、横に座るお婆様が「それ今壊れてるみたい」と教えてくれる。店員さんに直接注文し、お婆様とちよつとの会話。「おっきいわねえ。運動はバスケット? バレー?」「剣道です」「ああそう。面打たれないでしょ」「いやあ、そんなことないですよ」「どこから来たの」「東京です」「仕事?」「はい、焼肉食べに」「……ああ、そう」。不思議がつていらしたが、まあ仕方ない。朝ご飯はかしわうどん定食。うどんとコメの炭水化物セット。この3日間は豪華な食事が続くから、白い食べ物が妙に落ち着く。食後は小倉駅前をブラブラし、昼過ぎに取材先に向かう。

北九州の街並みをのんびりと掻き分けるように走る筑豊電鉄の三ヶ森駅下車、徒歩5分のところにホルモン焼の「阿部」はある。私と同年代のご夫婦が営業している活気のあるお店。壁一面に落書きされた子供の絵が、店主の人柄を代弁しているように居心地が良い。壁に日替わりのオススメが書かれており、この時期外れないトマトスライスと、この店特注の巨大レモンサワーを注文する。卓上の定番メニューには肉の名前がぎっしりとあるが、看板にホルモンとあるのだから是



ホルモン焼 阿部  
八幡西区三ヶ森2-10-10  
☎093-611-6100  
17時00分〜23時00分  
(LO 22時30分)  
日休(祝日は不定休)



筑豊電鉄は黒崎駅前駅と、かつて筑豊炭田のあった筑豊直方駅を結ぶ鉄道で、車窓の景色や駅舎に懐かしい北九州の時代を感じることができる。「阿部」は、三ヶ森駅前の商店街の近くの酒場が並ぶ一角にある。(右ページ左上) 酒屋と考案したレモンサワー特大メガジョッキ。レモンがまるごと一つ入っている。(左ページ) 店主の阿部利啓(としひろ)さん、名帆(なほ)さんご夫婦。

非モツを食べたい。トマトとレモンサワーで脂を待ち構える準備をし、オススメの部位を持ってきて頂く。

先ずサガリ。これは内臓ではなく歴としたお肉だが、流通量の少なさから希少部位とされるらしい。脂はサツパリしているにも関わらず甘い。赤身肉の牛らしい味わいが強く、甘いタレとサンチュとの相性が抜群。次にヤン。初めて聞いた部位。ハチノス（第2の胃）とセンマイ（第3の胃）の間にあるらしい。

希少部位だがお値段680円。このお店のカルビが1600円なので半値以下。ミノやハチノスほどサツパリはしておらず、適度に脂がある。しかしマルチョウやホルモンのようなドバツとした脂ではなく、ホルモンが苦手な人でも食べられるあつさりとした旨みである。最後が豚ホルモン。牛ホルモンよりサツパリ！お値段も480円とサツパリ！肉のメニューで唯



店にやってきた著名な競艇選手にサインを求めて壁に書いてもらったところ、その後、お客たちが次々と壁に落書きをするようになって、壁じゅう落書きで埋まってしまった。

「おすすめ」のスタンプがある通り、この店を代表するメニュー。いつまでも食っていたいと思うホルモン焼だった。

東京の川を見慣れた私にとって、小倉を貫く神嶽川かんだげがわは大層透き通って見える。海から呑気に泳いできた黒鯛どどかが青い水の中を遊び、背の高くない小倉城が水面に映る長閑な土地に、

ジンギスカンの「ラムちゃん」はある。入り口には『うる星やつら』のラムちゃん人形が鎮座しており、迎え入れてくれた女将さんに何の気なしに店名の由来を尋ねると「ラムちゃんなんてつけたらラムちゃんって呼ばれそう、そんな絶対イヤやし、でも羊やし」と、口元を隠すようなちよつとシャイな仕草が印象的で可愛らしい。

瓶ビールとキムチを注文。キムチは甘過ぎず酸っぱ過ぎず、コクがある味わい。韓国の方が作る本場のものらしい。鉄板はジンギスカン特有の兜かぶとのような半球状。肉はオススメのラムタンから。牛タンより柔らかく、包丁が深く入れられているため

噛み切りやすい。2品目のロースから、いよいよジンギスカンがスタート。先ず肉を頂上に布陣させ、流れ落ちる肉汁を受け止めるように野菜を並べる。多少脂のあるロースは弾力はあるが柔らかく、癖のないフレッシュな肉汁が口内に入る。肉で口の中が重くなってきたらキャベツやタマネギ、サービースで出して頂いたレンコンなどの焼き野菜を箸休めのように楽しむ。

ラムちゃんでは味付けの正攻法が2種類ある。1つは磨り下ろした野菜やフルーツの入った甘めのつけダレ。もう1つはクミン、カルダモン、シナモンなど肉のワールドさを引き立てるスパイスと岩塩の組み合わせ。肉も野菜も味も、自分の好みで行ったり来たりできるから食卓が楽しい。

3品目、シヨルダー、本来硬い肉質なのか薄切りになっているが、噛めば噛むほどに肉の味が残る。ランプ、お尻周りの脂は芳醇な味わい。ラムラック、ガリーラックバターとマスタートドで食べる。一番野趣に富んでいて肉肉しく赤ワインが合う。ラムソーセージ、前歯でプツリと皮の緊張を解き放った瞬間、ラムの旨みとハーブの香りが鼻腔に迫る。そして最後のマトン、脂はなくサラツとした赤身肉の旨みで、ラムをいっぱい食べた後の脂の浮いたタレで食べるいいとこ取り。

と、まあ盛大に食べた。牛でこんな量は食べられないだろうが、羊肉はあつさりしていて脂も重くないのでこれだけ食べてもケロツとしている。女将の藤島典子さんもグラスビールを持ってテーブルに来てくれた。チリ産の軽やかなカベル

ネ・ソーヴィニオンを開け、会話も弾む。鉄板の熱か、お酒の酔いか、火照った顔を冷まそうと外に出る。お城とは本来、険しいものの筈なのに、幾度となく攻め落とされた小倉城は夕焼けの中でのんびりと佇んでいた。

3日目。鈍痛がする頭を抱えながら目覚めた。カーテンの隙間からキリで突いたような朝日が差し込む。ベッドサイドの紙パックをむんずと掴み、口元に運ぶ。だらしなく溢れるぬるい麦茶がよれたタンクトップの胸元を汚す。昨夜はスタッフさんと「酒房 武蔵」へ。お店が素晴らし過ぎて痛飲したしか、バーにも行った。なんか誰かと物作りの話をしていたような。牧野さんはカウンターで寝て、そのあと僕は誰かが甲子園について熱っぽく語るのを聞いていたような。もうタバコの煙が一吸い分も入らないほど、昨夜のアルコールとタールが全身に充満している。枕元の時計は8時過ぎ。午後から取材だから能う限りの体力の回復を図ろうと、厭世的な二度寝に入る。午後、台本が入っていないのに舞台に立たなければならぬ悪夢を見て飛び起きる。冷や汗をかいていた。熱いシャワーを浴び、涼やかな半袖短パンを身につけホテルを出る。かなり寝たから空腹も覚えている。

焼肉紀行の最後は、ホテルからも徒歩圏内の「東秀苑とうしゅうえん」。銀髪でダンディなマスターが迎えてくれた。ビールと甕かめマッコリ、キムチ盛り合わせ、ねぎ塩タンを注文。

「瓶ビールを注ぐときは、グラスを垂直に持ち、適度に泡



ジンギスカン  
ラムちゃん

(右ページ) 店主の藤島典子さん。もともと店は旦過市場の一角で営業していたが、大火災後、昨年11月に今の場所に移転して営業を再開した。(左ページ左上) 北海道式のジンギスカン鍋。開店当時、小倉にはまだジンギスカン鍋を食べさせる店はなく、藤島さんは足繁く札幌に通って食べ歩き、独学で味を覚えて店を始めた。(左ページ右下) ラムチョップを堪能する筆者。(左ページ左下) カルダモン、シナモン、クミン、あとは秘密の、オリジナルのテーブルスパイス。

ジンギスカン ラムちゃん  
小倉北区船場町7-17  
ビハライフ船場1階  
☎093-541-6322  
18時00分〜LO23時00分  
日休(祝日は営業)

# 東秀苑

人気の「ねぎ塩タン」。薄切りした牛タンに、山口県の安岡産の小葱をのせて片面だけを焼き、レモンだれやポン酢をつけて食する。



東秀苑  
小倉北区古船場町 4-17  
近藤ビル 1階  
☎ 093-551-0395  
16時00分〜翌1時00分  
無休

を立てながら注ぐと美味しい」と牧野さんに教わる。たしかに美味しい。甕マッコリも到着し、ビールとマッコリを1対1で割ったものを飲んでみると、ねぎ塩タンが届いた。肉の上になりばめられたねぎは目にも鮮やか。その香り高さからフグ料理などに重用される安岡産の青ねぎを使用している。網

立ち上がり、ピカピカと光る。焼き上がったカルビにタレをとっぷりとつけ、コメの上にパウンドさせてから頬張り、噛み締める。柔らかく、香ばしく、溢れ出る肉汁は甘い。そこにすかさず、コメを掻き込む。カルビとコメが、口の中で渾然一体となる。至福。ハラミ、ハラミ、ミスジもあつという間にた

の上でサツと焼き、肉で包むように摘み上げてちよこつとレモン汁につけ、バグツと頂く。美味しい。ねぎの爽やかさから、一皿食べてもサラダを一品食べたような軽やかな印象が残る。

いらげ、答え合わせも終わった。最強に美味しい肉と最強に美味しいコメの相性は至極。マルチヨウと残りのキムチでチャミスルを楽しみ、3日間の焼肉紀行は幕を下ろした。

さて、最終日にして私なりの暫定的な答えを申し上げると、焼肉の真価は肉とコメの組み合わせにあると思う。即ちお店で一番オススメの肉と炊



東秀苑の開業は1972年。こちらは、二代目の社長としてがんばっている阿久根元廣さん。

き立ての白米と一緒に頬張りたいたい。そうお伝えすると、カルビとハラミとミスジが運ばれてきた。ジュージューモクモク、肉からは脂がピトピトと滴り表面がカリカリと焦げ始め、食べ頃を示す色へと変化する。茶碗に大盛りのコメはガスコンロでこだわりの持つて炊かれていた。少し硬めで一粒一粒が

材旅行。出会いはあたたかいものばかりで、どこで何を食べても美味しく、また来たいと思う街だった。次回はもおちよつと節制しよう。コンクリートに囲まれたバスターミナルは有難いことに日陰になっている。バスを待っていると、清涼な秋風が、全身にまわりつく倦怠感を拭い去っていった。

J:COM北九州芸術劇場  
KITAKYUSHU PERFORMING ARTS CENTER

M.Y. Meet  
Your  
Dance

DANCE



ラインナップはこちら

「Meet Your Dance」＝「M.Y.Dance」

ダンスを踊ること、観ること、知ること全てがダンスとあなたとの貴重な出会い。それらがあなたの心や身体に何かを残し、新しいあなた自身とも出会えますように。

北九州芸術劇場では「M.Y.Dance」として、公演やワークショップなど様々な形でダンスに触れる機会を取り揃えています。まだ見ぬあなたと出会うきっかけを探してみませんか。

5/8(月)～  
北九州⇄ソウル線

気軽に、ちょっと、韓国へ！

85分

運航再開!!

北九州空港  
KITAKYUSHU AIRPORT

しまった！車で来た！  
ビールを飲めない！

みらい  
つなぐ  
北九州  
60th

公共交通で  
やきにくを食べに行こう



# 北九州市



北九州市観光情報サイト  
「ぐるリッチ!北Q州」

戸畑チャンポン

ぬか味噌炊き

焼うどん

八橋ぎょうぎ

焼きカレー

関門ご当地グルメ対決!

あんこう鍋

ふく刺し

うどん

焼肉

瓦そば

総料理

持牛イカ

しものせき  
水産物 5kgパック  
フォトコンテスト  
9.10~2.4



フォトコンテストホームページ

# 下関市



下関市

北九州市

## \*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26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。令和6年5月31日消印有効。

A: タワーフロアツインルーム ベア宿泊券 28階ジャンボルーム特別朝食付き(株式会社リーガロイヤルホテル小倉) ⇒ 1名様



B: 「匠印」豚まん5個入り 冷凍(瑛翔楼) ⇒ 5名様



C: 足立山妙見宮「辰」絵馬(牧野伊三夫画) ⇒ 20名様



青雲/白雲  
\*子供の頃、祖父とよく「長栄軒」へ行きました。必ず食べていたのが「特々麺」。優しい祖父はいつも「豚唐」も分けてくれました。祖父が亡くなって5年経ちますが、記事を読み、懐かしく思い出しました。(福岡県水巻町・37歳女性)  
\*37号の表紙の雰囲気はかなり好みです。一人でふらっと立ち寄って、お店の方と会話してみたいなあと想像しました。(鹿児島市・51歳女性)  
\*数十年前に家族でよく食事した「萬龍」。建物は古かったけれど、出てくる料理は、それはそれはおいしかった! 大きな器にたっぷりの杏仁豆腐を、みんなで喜んでいただいた思い出がよみがえりました。(門司区・87歳女性)  
\*食べ物を通じて、これほど郷愁を感じさせる冊子は全国、世界でもほかにないでしょう。どこにいても、いくつになっても、北九州市に縁のある人たちは皆友だち。私が小倉に住んでいたのは30歳の頃ですが「雲のうえ」をひらくといつも気持ちが30歳に戻ります。(熊本市・73歳男性)

\*コロナ禍で外食を控える日々でしたが、素敵なお料理の数々や、働く方々の懸命な姿にとても癒やされました。とくに「餃子兄弟」さんの皮を手作りしている写真を見て、以前に行ったことのあるよく似た店を思い出し、涙が出そうになりました。味の記憶はすぐいもうたですね。(北海道幕別町・44歳女性)  
\*門司港は中華のお店が多いように思います。後継者がいなくて閉店してしまったり、お店がなくなっていくのが寂しいので、記事に残してもえらとありがたいです。(門司区・57歳女性)  
\*北九州市にはパン屋さん、ケーキ屋さん、喫茶店が多く、大好きな甘いものをよく買います。「お茶に合うお菓子」の特集をお願いします。(戸畑区・32歳女性)  
\*学生食堂のメニュー、社員食堂で一般の人でも利用できる場所があればと上げてほしいです。(福岡市・70歳男性)  
\*子供の頃、黒崎の町がお出かけの楽しみでした。商店街がにぎやかで、人もたくさんいて。私自身、しばらく北九州市を離れていましたが、戻ってきた今、昔と同じようではなくても、また楽しみに出かけたくな

る町になったらいいなと思います。ゆつくり散歩しながら、おやつ?と思うようなお店や風景を見つけたら、そのヒントをくれる「雲のうえ」を楽しみにしています。(小倉北区・55歳女性)  
\*北九州市は田舎でも都会でもないのがいいところで、住みやすい町だと思っています。いつも「雲のうえ」を読んで、北九州市の知らないところを教えてください。写真がきれいで、人の表情もとても素敵です。(八幡西区・47歳男性)  
\*今の時代、SNSでおいしい店やおしゃれな店を探すことができるけれど、37号を見て、やっぱり紙媒体は魅力的だと思いました。載っていたお店も全部調べてGoogleマップにブックマークしました。(八幡東区・27歳女性)  
\*高校生のときに友人3人と小倉へ行き、帰りに「揚子江」の豚まんを購入。あろうことか、満員電車のなかで立ち食いしました。あの時の乗客の皆さん、申し訳ありません。(大分県中津市・62歳女性)

## 次号予告

ただいま  
子育て奮闘中。



## \*『雲のうえ』在庫無料配布中

- ◆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」
- ◆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。北九州市の好きなところ、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 北九州市小倉北区浅野3-8-1  
TEL 093-551-8152  
北九州市 MICE 推進課  
『雲のうえ』送付係

雲のうえ 最新号 検索



\*北九州市にぎわいづくり懇話会では、「雲のうえ」への広告掲載企業を募集しております。⇒北九州市 MICE 推進課『雲のうえ』送付係まで

北九州市  
にぎわいづくり懇話会  
https://www.lets-city.jp/

# 掴む！新産業の風 ～洋上風力～

北九州市は、風力発電関連産業の総合拠点化を進めています！

総合拠点のイメージ  
(若松区響灘地区)



作業船 (SEP) 五洋建設㈱



風車基礎の製造 日鉄エンジニアリング㈱



増速機の製造 ㈱石橋製作所



風車のO&M ㈱北拓

## 北九州港湾空港局 エネルギー産業拠点化推進室

「グリーンエネルギーポートびびき」事業 HP  
<https://www.youtube.com/watch?v=wycv09MYOLw>

北九州市の事業を  
説明する動画です。

