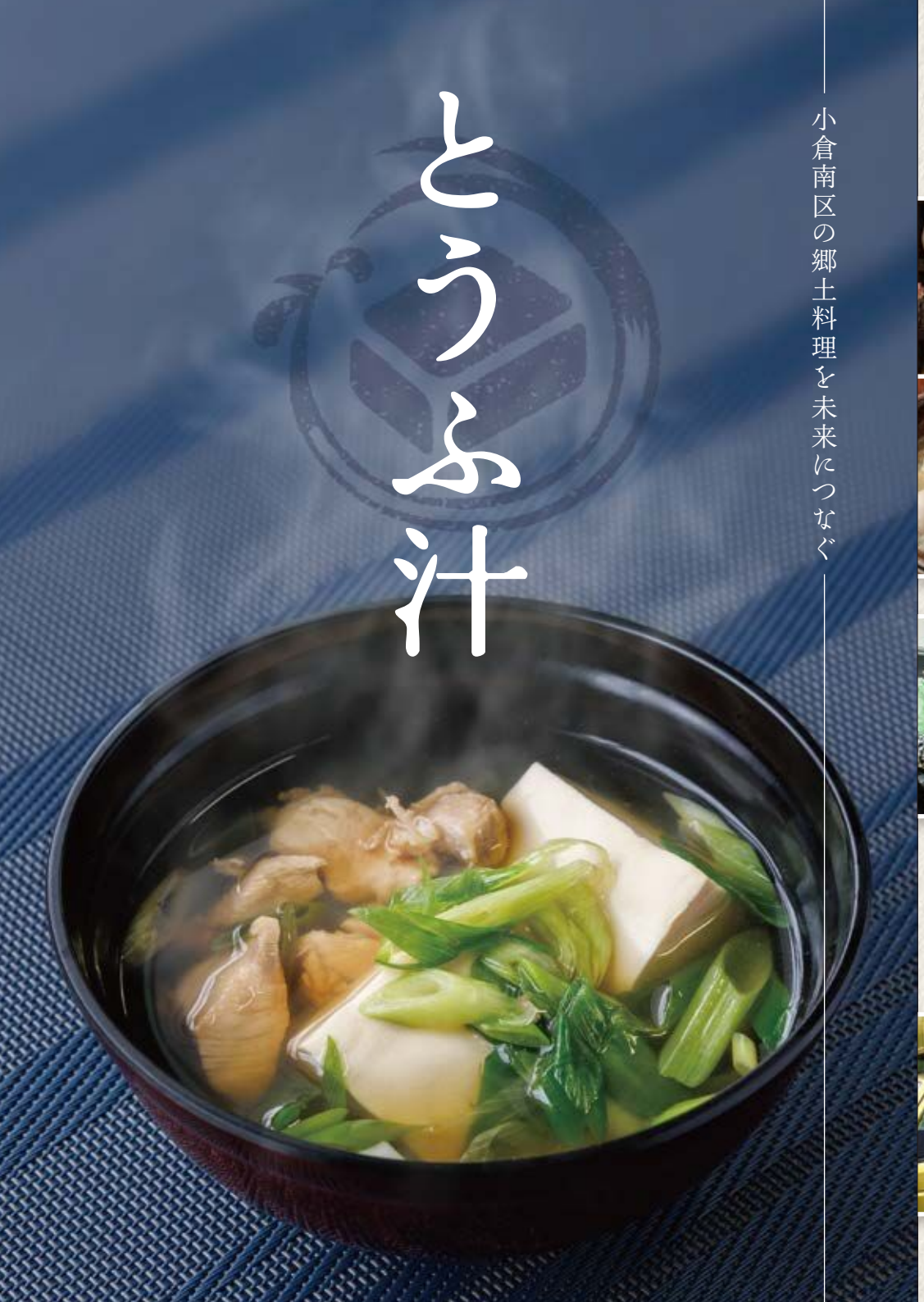
とうふ汁

小倉南区の郷土料理を未来につなぐ













とうふ汁
提供店舗募集中！

小倉南区役所ではとうふ汁を次世代に継承し、
新たな観光資源としてファン層の獲得を目指すため、
飲食店でのメニュー化や魅力発信を進めています。
詳しくは以下のお問い合わせ先までご連絡ください。







お問合せ
小倉南区役所総務企画課
093-951-4111（代）















発行：2026年11月

とうふ汁とは

伝えたいのは三谷の自然、歴史、文化、そして人々の営み

小倉南区の旧東谷村・中谷村・西谷村からなる〈三谷地域〉には、古くから来客や祝い事の際に庭先で飼っている鶏をしめてさばき、「とうふ汁」に仕立てて振る舞う習慣があり、地域に根ざした食の記憶の歴史と生活文化として大切に受け継がれてきました。

親鶏（おやどり）を活用した郷土料理は日本全国に存在しますが、その多くが「麺」や「米」を主とするのに対し、とうふ汁は親鶏の出汁で、大きく切った豆腐を煮込むという、豆腐そのものを主役とした特徴的な料理です。

親鶏をじっくりと炊き出し、深いコクのある出汁。椀種（わんだね）は、箸で持ち上げるのも重いほどの大きさの豆腐と親鶏。椀妻（わんづま）は、三谷の豊かな自然が育んだ旬のねぎ。特に冬の味覚として絶品です。



三谷地域とは

旧東谷村、旧中谷村、旧西谷村からなる地域のことを三谷地域と呼びます。地図で見るとわかるように、山で隔てられた三つの谷に分かれたこのエリアでは「とうふ汁」という共通の食文化が受け継がれてきました。しかし狭いエリアながら、その味には地区ごとに特徴があり、さらには各家庭ごとに受け継がれたそれぞれのとうふ汁が今も息づいています。



今後は、季節ごとの食材（旬の根菜や山菜等）を添え、年間を通じて「三谷の旬」を味わえるメニューとして、一人でも多くの方に知ってもらい、味わっていただきたいと考えています。

小倉南区にとって「とうふ汁」は大切な食文化であり、地域の歴史と風景を伝承するかけがえのない郷土食です。

とうふ汁とそこにまつわる食文化を
丁寧に受け継ぎ、次の世代へ。
そして小倉南区三谷地域との出合いの入口に。



三谷地域のみなさんと考える

とうふ汁座談会

Special Talk

祭りや寄り合いの締めに、地域で受け継がれてきた「とうふ汁」。
三谷地域に住むつくり手のみなさんが、その歴史や思い出、
そしてこれからの未来のことを語り合いました。



いつ頃から食べられてきた？

安村　元々三谷地域にお住まいの方と、嫁いでこられた方がいると思いますけど、いちばん古いとうふ汁の記憶っていつ頃ですか？

下田　50年前、小倉北区からお嫁に来た時です。結婚のお披露目に近所の方を呼んで、色々お料理が出た最後の締めに出たのが初めてのとうふ汁でした。それからお姑さんにつくり方を教わりました。

田村（章）　大人が祭りの後に食べていたけど、子どもは食べなかったですね。石原町では、家でとうふ汁を食べるって聞いたことがないな。

蜷川　井手浦もそうで、家で食べた記憶はないです。秋祭りのしめ縄をつくった後に振る舞われたのを、子どもの頃にちょっともらったくらい。

永津　あら、合馬では、おかずがない時に普通に家で食べてましたよ。



下田　うちも普段からよく作ります。娘の旦那さんも孫も大好きで、誕生日のごはんにもとうふ汁をリクエストするくらいなんですよ。

安村　家で食べてるかは地域によって違いはあるけど、みなさんが子ども時代だと60年前ぐらいは普通に食べていたと。

廣津　郷土史『西谷』には、祝い事や祭事で振る舞う料理のひとつに「とうふ汁」と書いてあるんです。でも、いつ頃から食べられていたかは書いてなくて。

下田　最近１００歳で亡くなったお姑さんは河内出身だったから、嫁いで作り方を覚えたはず。そう考えると案外１００年近く前から食べられてたかもしれんね。

廣津　90歳くらいのおじちゃんおばちゃんたちが元気なうちに、いつ頃からつくっていたか、ちゃんと聞いとかないけんね。

地域のならわしと「とうふ汁」

中野　東谷の木下という地区に、樹齢千年を超えるムクの木があって、年に

3回、祝詞をあげてもらうお祭りがあるんです。その時の直会（なおらい）では、当番のお宅に女性陣が集まっていろんな料理をつくります。その中に魚のお吸い物があるのに、最後には必ずとうふ汁をつくっていますね。

田村（節）　12月の「御宮座（おみやざ）」と、1月の「御日待（おひまち）」もそうです。日頃は質素な食生活だから、その時は煮魚や煮物を7種類くらいつくって豪勢に。「御日待」は、夕方からお客さんが入れ替わり立ち替わり「座（当番の家）」に集まって、お日様が昇るまで食べて呑んで。最後にとうふ汁が出ます。



永津　お日様が昇ってきたら、また同じ料理を作ってね。もうそれが嫌で嫌で（一同笑）

下田　最近は町内会長が若い人に変わって、この行事をやめてくれたから本当に助かったよね（笑）。



竹田　私もとうふ汁にあんまりいい思い出がないんですよ（笑）。実家は椎茸出汁のさっぱりしたとうふ汁で、お嫁に来て初めてお姑さんにつくったら、「これはとうふ汁じゃない！」って言われて。それがずっと忘れられなくて、集まりでつくる時は一歩引いて、ベテランの方に任せていました。

安村　とうふ汁は嫌な思い出、というのが実は妻の共通認識だったりして（笑）

とうふ汁の味は十人十色

林　道原も、昔は公民館の寄り合いとか、村で何かあるたびに集まって呑みごとがあって、とうふ汁が出ていましたけど、今はもう地域で集まることがないんです。若い方が家でとうふ汁を作られているかも、わからないですね。

下田　合馬の中でも、上手の地区は鶏すきみたいにもっと甘いんです。だから最初、誰が味つけるかで揉めて大変やったんですよ（笑）。今、合馬のとうふ汁として出している味は、上と下の両方を合体させたような味にして収まりました。



林　私もこのあいだ初めて合馬のとうふ汁を食べてみて、うちと全然違うから、こういうとうふ汁もあるんだなって思いました。

安村　僕も当初は、最初に食べた合馬の味をいかに再現するかを意識していたんです。でもある時「その日できた味がとうふ汁なんよ」と言われてハッとしました。その家、その人、その日ごとに味が違っていい、という柔軟な考え方に改めたんです。

田村（章）　「とうふ汁はこうじゃないといかん」という概念は変わっていっていいと思うんよね。いろんな味があって、具材が変わっても「とうふ汁」の名前が残ればそれでいいですよ。



「食べる人」と「つくる人」を増やす

安村　伝統行事や寄り合いがなくなると、食べる機会も減りますよね。郷土料理が消えてしまわないよう、みんなでとうふ汁での地域おこしを進めていますが、この先どうやったらとうふ汁を残せるでしょう？

田村（章）　なかなか難しいよね。僕たちは神社の行事の手伝いに集まったら、パッとつくるのが当たり前だったけど、その習慣がない若い人たちに同じようにやってもらうにも、教える人自体が少なくなっている。お嫁さんたちがおばちゃんの中に入って聞くのも今の時代嫌やろうし。純粋においしいものとして広まっていくのがいいんだろうけどね。



廣津　これまで市民センターで2、3回とうふ汁の講座をしたら、みんな「おいしい！」とびっくりして、家でつくってみたって声もありました。小学校の校長先生にも、調理実習でとうふ汁をつくりませんかと提案したら、いい反応があったんです。子どもたちがおいしいと言えば、親もつくってみようかなとなるんじゃないか。今の若い世代は集まりたがらないけど、子どもが食べたいと言えば動いてくれるかなと。食べ手もそうだけど、つくり手を増やさないといけないんですよね。



片山　それこそ給食で出て、「このあいだ給食で食べたとうふ汁を、今日はつくりましょう。今日はどこどこ地区のとうふ汁です」と調理実習でつくったりね。案外、とうふ汁という話題を出すと興味を示す方もいると思うんです。家にはネギも豆腐もあるし、お肉屋さんに親鶏が欲しいと言えば、綺麗にさばいてくださいますしね。

永津　JAの女性部で親子料理教室をやっているので、地元の味を伝えるバージョンとして、とうふ汁をつくってもいいかもですね。



蜷川　三谷から外に嫁いだ人が市内に結構いるなら、「忘れていたけど、昔とうふ汁食べてたな」と思い出して、つくってくれたらいいよね。

廣津　講師派遣登録みたいなものがあれば、依頼に応じて市民センターに出向いて教室をする、とかね。

安村　資格制度をつくって、「あなたはとうふ汁3級です」とかもおもしろい（笑）。深く掘るほどとうふ汁は「家」や「人」に辿り着くので、「あの人に会いたい、あの家のとうふ汁を食べたい」となるんじゃないかな。「とうふ汁の日」をつくって、「道原なら○○さんち、合馬なら△△さんち」と、いろんなところに旗を立てて「とうふ汁あります」となったらおもしろいですよね。まだまだやれることはいっぱいありますね。楽しみです。

小倉南区三谷地域の本場の味を知る

とうふ汁試食会

一部の地域でしか知られていない小倉南区の郷土料理「とうふ汁」をもっと広めたい。とうふ汁の食べ手とつくり手を増やしたい。そんな思いで行われたとうふ汁試食会。飲食店や農家、学校給食関係者などが集い、新たなメニュー開発につなげました。













とうふ汁のレシピ化、普及にご協力いただいた
Masako Office 代表　牟田園 満佐子さん



「とうふ汁」は個性豊かな郷土料理です。滋味深い味わい、三谷の自然と歴史や文化、そして人々の営み。
そのすべてがひとつのお椀に詰まっています。一人でも多くの方にご賞味いただきたいと願っています。

料理人が作ると、とうふ汁はこうなる！

とうふ汁作りにチャレンジした飲食店を紹介

◀ 次のページへ

とうふ汁の作り方

地域ごとに個性があり、味わいもそれぞれ。
あなたはどのとうふ汁がお好みですか？



西谷 合馬

材料
・親鶏（もも・むね）、若鶏
・ソフト豆腐
・九条ねぎ、白ねぎ
【出汁・調味料】
・鶏ガラスープ
・こいくち醤油・砂糖・酒
・はばまい昆布つゆ
・白だし・塩

切り方
【親鶏】大きく
【豆腐】長方形に大きく
【ねぎ】ぶつ切り



作り方
1 鶏肉は酒・醤油・砂糖で煮て下味をつける
2 鶏ガラと水を鍋に入れ、アクを取りながら1〜2時間煮込み、鶏ガラを取り除く
3 鶏肉を煮汁ごと加え、煮る
4 白ねぎを入れ、15分程度煮る
5 味付けをし、豆腐を入れて煮る
6 仕上げにねぎを加える



東谷 石原町

材料
・親鶏（もも・むね）皮なし
・ソフト豆腐
・九条ねぎ
【調味料】
・主：塩
・こいくち醤油
・酒
・白だし

切り方
【親鶏】大きく
【豆腐】三角に大きく
【ねぎ】斜め切り



作り方
1 鶏肉は皮脂を取り除き、酒、塩で下味をつけ、洗い流す
2 鶏肉と水を鍋に入れ、丁寧にアクと脂を取りながら煮る
3 白だし・塩・酒で味付けをし、豆腐を加え、味をよく含ませる
4 醤油で味をととのえ、仕上げにねぎを加える



中谷 道原

材料
・親鶏ミンチ
・生姜・卵・小麦粉
・ソフト豆腐
・九条ねぎ
【出汁・調味料】
・昆布とかつお（一番だし）
・主：塩
・こいくち醤油

切り方
【親鶏】団子にする
【豆腐】長方形に大きく
【ねぎ】斜め切り



作り方
1 親鶏ミンチは生姜をしぼり、汁・卵・小麦粉をまぶし団子にする
2 出汁を引く
3 沸騰した出汁の中に、団子にした鶏ミンチを入れて煮る
4 味付けをし、豆腐とねぎを加える



東谷 新道寺・木下

材料
・親鶏（もも・むね）
・ソフト豆腐
・九条ねぎ
【調味料】
・主：うすくち醤油
・こいくち醤油・塩
・生姜
・酒

切り方
【親鶏】そぎ切り（薄切り）
【豆腐】長方形に大きく
【ねぎ】ぶつ切りまたは斜め切り



作り方
1 鶏肉は黄色い脂の塊と筋を取り除き、酒をふる
2 鶏肉・ねぎ・生姜・水を鍋に入れ、アクと脂を取りながら2時間位煮込み、ねぎと生姜を取り除く
3 豆腐を加えて煮る
4 煮立ったらねぎの白い部分を入れ、味付けをする
5 仕上げにねぎの青い部分を加える

※このつくり方は各地域の一例です







▲店主の仲島愛さん

Shop no.1

キッチン cafe あいちゃん

毎週水曜
限定10食

あいちゃん家のとうふ汁定食｜小倉南区若園

小倉南区役所そばにある、ヘルシーでボリュームのある定食が人気の店。水曜のきまぐれランチメニューの日に取り入れた「とうふ汁定食」は、中谷地区の少し甘みのあるレシピを参考に作られた。すまし汁とは思えないコクと鶏脂のパンチが効いた汁の決め手は、丁寧に下処理した親鶏のガラを煮込んだスープだ。「臭みや雑味が出ないよう、鶏ガラを丁寧に下処理し、湯引き、洗浄を繰り返し、3時間付きっきりでアクとりをして旨みを濃縮させました。昔ラーメン店を営んでいた両親が、豚の頭骨を何度も何度も洗っていた姿を思い出し下処理に時間をかけました」と店主の仲島愛さん。

具材は鶏肉、鶏団子、タケノコ、木綿豆腐、ネギ。鶏団子は刻んだタケノコと柚子ごしょうがアクセントとなっている。

「思っていた以上に手間がかかるとうふ汁。でもこのおいしさだからこそ、長い間伝わって来たメニューだと思います。若い方にもこの味を知ってもらい、食べたいと思えるメニューに育てていきたいと思います」

キッチン cafe あいちゃん

小倉南区若園4-2-14

営8:00～10:00／11:00～14:00／17:00～20:00

土曜11:00～15:00（おにぎり屋さんはお休み）

休日曜、祝日 席12席

詳細はInstagramで！▶



Shop no.2

居酒屋さつま

コース内に
追加可能
（要予約）

とうふ汁／とうふ汁 みぞれ仕立て｜小倉南区若園

京都の料亭で修行を積んだ大将・樋川雅彦さんがつくる繊細で味わい深い料理で親しまれる居酒屋。この店の名物は、樋川さんが考え出した「すっぽんのパイ包みスープ」。料理人歴40年を超える職人の斬新なアイデアはとうふ汁を進化させた。

「試食会で味わったとうふ汁は、地区ごとに味や具材に個性を感じました。その家々に伝わる味があるのであれば、うちでもアレンジしやすいなと安心した」という樋川さん。イメージしたのは鍋に近い具だくさんのとうふ汁だ。

具材は人参、蓮根、ごぼう、大根といった〝土もの〟野菜。それぞれに出汁で下味をつける手法からは和食の料理人ならではの細やかさが感じられる。スープはすっきりと澄んだ見た目とは対照的に、鶏ガラからとった出汁の濃厚な旨味がしっかりと染みわたり、とうふや具材のおいしさを引き立てている。

「鍋はみぞれ仕立てにしてみました。冬になれば旬のかぶらや春菊、柚子を使って季節のおいしさを出していきたいですね」

居酒屋さつま

☎093-962-8666

小倉南区若園4-14-19

営月～金12:00～13:00／18:00～22:00、土曜祝日18:00～22:00

休日曜 席32席











▲店主の樋川雅彦さん







▲チーフマネージャーの角久美子さん

Page no.3

B&W ITALIAN BAR

コース内に追加可能（要予約）

とうふ汁｜小倉南区長行

季節の野菜をふんだんに使ったランチやコースが評判のイタリアンレストラン。「地元で採れるものに誇りを持ってデビューさせたい」と、野菜は地元生産者から仕入れ、調味料は手作り、ピザ生地には合馬の天然水を使うなどこだわりも深い。

「うちでとうふ汁をつくるのなら、小倉南区特産の『うまかろーま®』を絶対に入れたい」とチーフマネージャーの角久美子さんは直感した。イタリアンの店だけにとうふ汁を通常メニューに加えることは難しいが、予約などで要望があれば提供したいと話す。

ベースとなるのは合馬の養鶏場から仕入れた丸鶏を圧力鍋で煮込んだ鶏ガラスープ。骨の髄と脂身から抽出したコク深いスープに数種の出汁を加え、三温糖と醤油で味を整えた。「木綿豆腐を使ったのは味が染みやすいから。冬になれば甘みのある太いネギを使いたい」調理担当のあきさんは祖母のとうふ汁を思い出しながら作ったという。うまかろーま®はフレッシュのままトッピング。その味をダイレクトに味わえる。

B&W ITALIAN BAR
☎093-453-2525
小倉南区長行1-9-7
営11:00～22:00（LO21:00）
休水曜
席19席





とうふ汁を彩る野菜を育てる小倉南区の農園を紹介！

とうふ汁×農園 vol.1

岡村農園



▲５棟のハウスで栽培される岡村農園のうまかろーま®。年間で4万株を栽培

B&Wの角さんをとうふ汁の試食会に誘ったのは、中谷の山本地区で３００年以上農業を営む岡村農園の代表・岡村資巳（もとみ）さん。岡村さんの奥様や娘さんがB&Wで働いたり、B&Wのスタッフが畑を手伝いに来たりと、お互いの仕事の刺激になるいい関係が10年ほど続いているという。今回提供した「うまかろーま®」（大葉春菊）も岡村農園で栽培したものだ。

「父の代から栽培を始めた大葉春菊の特徴は葉が丸く、一般的な春菊と比べてえぐみが少なく生食もできるところ。関門のふぐ料理と歩んできた歴史があると言われ、淡白なふぐの味を損なわないということから、北九州と下関でつくられてきたと言われています」と岡村さん。

２０２４年に小倉南区の特産品「うまかろーま®」としてブランド化。ＪＡの育苗センターで均一な苗を育て、畑には北九州の放置竹林で伐採した竹からつくった「竹パウダー」を土壌改良剤として活用するというルールも作られた。土の中の微生物の働きを活性化させ、有機肥料で安全安心な作物を育てるという岡村農園の野菜は学校給食にも使われている。

とうふ汁を昔から食べていたという岡村さん。「うまかろーま® はシンプルなとうふ汁の味にぴったりな野菜だと思います」



▲JAの大葉春菊出荷組合長も務める岡村さん

岡村農園の野菜はここで買える！

・JA北九大地の恵み
・エフコープ など

詳細はInstagramで！▶





▲病気や暑さ寒さにも弱いため、栽培にも手間がかかるが、最近では関東や福岡でも人気

とうふ汁×農園 vol.2

U FARM

Page no. 4

農家のとん汁

とうふ汁｜小倉北区室町

定食のとん汁から変更可







▲店主の浦野優子さん



▲平尾台を望む畑

「農家のとん汁」の浦野さんは新道寺の農家育ち。元々はピアノ教師をしていたが、広大な畑を見ていた両親に代わって、農業に足を踏み入れたという。イベント出店で出していたおにぎりと一緒にとん汁を提供したところ人気になり、農業と飲食店の二足のわらじを履くことを決意したという。「生き物はストレスで味が変わる」という信念のもと、パートナーと一緒に完全無農薬の自然農法を行なっている。

「人手が足りないから草刈りをする暇もなくて。たぶんこの辺に生えているはず」と天道生え（自生）のエゴマをかき分けるとネギが現れたり、冬瓜がたくましく実っていたり、とうふ汁の具材選びはまるで宝探しのようだ。「新道寺は平尾台からの冷たい水が水源なのでお米もおいしいし、肥料も一切使わない筍は、ミシュラン掲載のお店のシェフから毎年注文が入ります」

2丁ある田んぼの稲刈り後に訪れた畑には、まだ小さい人参や大根、白菜、里芋、収穫期のさつまいもや栗など、ありとあらゆる作物が育っていた。代々受け継がれた田畑と山の実りを守り、自然の恵みをいっぱいに蓄えた作物本来のおいしさを知る浦野さん。いずれは「農家のとん汁」に野菜の販売コーナーをつくりたいと考えているという。



▲発酵させた木屑をすき込んだ畑の土はふかふか





U FARMの野菜はここで買える！

・イベント出店 など

詳細はInstagramで！▶

2026年6月にオープンした具沢山のとん汁が看板の店。自家農園の朝採り無農薬野菜をはじめ、人気の唐揚げには、5種類のハーブを配合し抗生物質・合成抗菌剤を使用しない飼料で飼育した「長州どり」を使うなど、安心安全と食材の持つ旨みにとことんこだわっている。

「とうふ汁は長州どりでサッと出汁を取ります。素材の味を消したくないので、味付けはあえて塩のみ。塩は長崎の海水を天日干ししてつくったものを使っています。今日は畑で採ってきた赤大根とネギを加え、最後に紫蘇の花を散らして完成です」と店主の浦野優子さん。あっという間に完成したとうふ汁だが、その味はまろやかな塩味のなかに深みがあり、すべての素材の味が引き立てられている。「うちの料理は素材が命。余計な調味料でごちゃごちゃ味付けするより、素材のおいしさを感じて欲しいですね。季節によって里芋や人参なども使いたいけど、なるべく具材は少なくシンプルなとうふ汁にしたいです」

農家のとん汁
☎093-330-1159
小倉北区室町2-11-4 TMビル1F
営11:00～15:00（LO14:15）／17:00～21:00（LO20:15）
休水曜 席30席











▲オーナー焙煎士の川島佑太さん

Shop no.5

あつみ珈琲

小倉南区のとうふ汁｜小倉北区浅野

毎月10日・20日・30日の、カツセットの汁物がとうふ汁に

自家焙煎のスペシャルティコーヒーとボリューム満点のトンカツが評判のカフェ。ランチメニューのトンカツセットにつく汁物が月に3回とうふ汁になる。オーナー焙煎士の川島佑太さんは、昔ながらの食べ物にはその地域の人柄が表れるといい「とうふ汁を初めて食べて、小倉南区の家庭料理らしい素朴さと優しさを感じました」と話す。

川島さんが目指したとうふ汁は、トンカツに負けない奥行きのある味わい。まず親鶏を炒めて肉に旨みを閉じ込める。そこに出汁を加えて味の膨らみを出し、塩と醤油で整え、隠し味にはなんと酢を加える。「コーヒーでは苦味と酸味のバランスで味を考えます。日本語で酸味の表現は、「酸っぱい」で表現されることがほとんどです。しかしこの酸味は、他の味と組み合わせると味の立体感や風味を演出します。塩味と酸味は冷めた時に明確になるので、最後までおいしく味わえるとうふ汁をつくりました」

親鶏のコクと優しい風味は酢がもたらす丸みによるもの。ほっこりとした味わいながら食事に合う一杯に仕上がった。

あつみ珈琲
☎093-330-3438
小倉北区浅野3-1-3 ハイコート浅野102
営モーニング9:00～10:59(LO10:59)／ランチ11:00～15:00(LO14:00)／カフェ9:00～18:00(LO17:30)
休火、水曜 席22席





Shop no.6

ぬか床と料理　ミサヲ

ミサヲのとうふ汁｜八幡西区熊手

夜のおすすめメニューとして提供（不定期）

黒崎のカムズ一番街を抜けた先にあるミサヲ。東谷地区出身のオーナー崎田陽平さんが祖母・ミサヲさんから受け継いだ100年床を使ったぬか炊きが看板の家庭料理の店だ。崎田さんにとってとうふ汁は「正月に祖母がつくってくれる馴染みの味。子どもの頃は餅のない雑煮かと思っていましたけど」と笑う。

懐かしい祖母の味の再現へのこだわりは深い。朝びき親鶏のモモ肉を1時間ほど煮込み、五島から取り寄せた甘味のある粗塩で味を決める。木綿豆腐は2時間ほど水切りし出汁をしっかりと染み込ませる。ネギはじっくり煮込む焼きネギ、仕上げ前に刻みネギ、トッピングに白髪ネギと三度に分けるこだわりようだ。だし醤油とみりん、三温糖で味を整えたとうふ汁は、優しい塩味と醤油の出汁が染み込んだ木綿豆腐が家庭料理ならではの素朴さを感じさせる。鶏肉の旨味をトロトロのネギの甘みが引き立て、たっぷりとトッピングしたすだちの酸味が効いた爽やかなとうふ汁だ。

ぬか床と料理　ミサヲ
☎093-631-0011
八幡西区熊手2-2-25
営火～土曜11:30～15:00（LO14:00）／金・土曜・祝前日15:00～23:00(LO22:30)
休日・月曜・祝日 席18席











▲オーナーの崎田陽平さん（右）と妻の加奈子さん（左）







▲支配人の恒松美紗さん

Shop no.7

東横INN 北九州空港

合馬風とうふ汁｜小倉南区空港北町

宿泊者向け
無料朝食の
一品として
（毎日）

北九州空港そばにあるビジネスホテル。宿泊者向けのサービスである無料朝食の一品として、とうふ汁が毎日提供されている。支配人の恒松美紗さんは、全国チェーンのホテルだからこそ、宿泊した地域の味を感じられる朝食を出したいと試行錯誤を重ねてきたという。「これまでもご当地メニューとしてぬか炊きや焼きうどんは提供しておりますが、毎日では飽きてしまう。とうふ汁であれば毎日食べても飽きないと感じ、提供を即決しました」

早朝から提供され調理時間も限られるため、これまでは生ものを扱うことがなかったが、とうふ汁用に生の親鶏を仕入れ、アクをとりながら2時間ほど煮込み出汁をとり、大きめの豆腐とネギをたっぷり入れて煮込んだ。

「当初はゆず塩スープを使うことを検討していましたが、試食会で三谷地域の方に意見をいただき、合馬の味に近い少し甘めなとうふ汁に仕上げました。これからもっと郷土色を出して小倉を感じてもらえる朝食の一品に育てていきたいです」



東横INN 北九州空港

☎093-472-1042

小倉南区空港北町2-4





三谷地域のみなさんと一緒に

とうふ汁試食会 in 東横INN 北九州空港

東横ＩＮＮ北九州空港の試作品「ゆず風味のとうふ汁」を、三谷地域のみなさんが実食。北九州を訪れる国内外の旅行者に提供される郷土の味について、さまざまな意見、アドバイスが聞けました。

具材の大きさもしっかりあって、鶏肉、豆腐、ごぼうと食感も違い、食べ応えもありました。ゆずの風味もしてあっさりと食べられ、朝食にちょうどいいと感じました。

お豆腐が柔らかくておいしい。前日お酒を飲んだ方にも喜ばれそうです。



ゆずの香りが口いっぱいに広がっておいしかった。三谷地域の４地区のレシピを日替わりで出しても楽しいのでは。



親鶏をちゃんと使っているので、スープ自体は深みがあっておいしかった。お客さんがセルフで注ぐなら、豆腐も鶏ももう少し小さくてもいいかも。

しっかりした味付けでおいしい。白いおにぎりと一緒に食べたい。ゆず味もクセになりそう。



ネギは青ネギ（万能ねぎ）を使って、青い葉をたっぷり入れるといいとのアドバイスを参考にさせていただきます。



←支配人の恒松美紗さん

ゆずの風味がとてもさわやかな感じがしました。ネギをもう少し多めにした方がネギの甘さも加わり、深みのある味わいになるのかなとも感じました。



Memo

試食会当日は、味付け前のとうふ汁も用意され、三谷地区の皆さんが味付けをして食べ比べも行われました。東横INNの試作品はゆず塩スープの塩味が効いていましたが、三谷地区のみなさんは塩を使わず、砂糖、かつおだし、醤油、酒などを加えて地元の味を再現。自然な甘みを出すためにネギをもっと多く入れるといいとのアドバイスも参考になったようです。



Page no.9

CUO CUO CATERING

（クークーケータリング）

不定期で提供

とうふ汁×鶏飯（けいはん）×チュモッパ

映画撮影や舞台のバックヤードでの食事や、ギラヴァンツ北九州の試合前の食事を提供するケータリングサービス。現場ではお弁当よりもつくりたての温かい食事が喜ばれ、郷土食や珍しいメニューが出ると、演者やスタッフのテンションも上がるという。

「僕が試食会でとうふ汁を食べて最初にイメージしたのは『鶏飯』。ごはんにほぐした鶏肉や椎茸などの具材をのせ、鶏がらスープをかけるお茶漬けのような奄美大島の郷土料理です」とオーナーの廣末憲章さん。とうふ汁の鶏肉は5時間ほど煮込み、1日寝かした後に再度ホロホロになるまで煮込む。「まずは純粋にとうふ汁として食べてもらい、そのあとは味変として、たくあんや甘辛く煮た椎茸、錦糸卵を混ぜた韓国風おにぎり『チュモッパ』を投入してお茶漬けにして鶏飯として食べてもらいます」

地域だけでなく国境までを超えた郷土料理のコラボレーションは、食に詳しい映画スタッフと長年仕事をしてきた廣末さんならではのアイデアだ。



▲オーナーの廣末憲章さん

CUO CUO CATERING

出店情報はInstagramで！▶













Page no.9

カレー工房なかむら

不定期で提供

くにちゃんのとうふ汁

イベントや小倉南区役所、オフィス街、小学校などに出店する金色の車体がトレードマークのキッチンカー。野菜をじっくり煮込んで旨味を抽出したブイヨンをつかったサラサラ系の〝出汁カレー〟が人気だ。店主の中村邦彦さんは元フレンチシェフだけに、出汁へのこだわりの強さは半端ではない。

「初めてとうふ汁を食べた時に、鶏の出汁というシンプルな味が、うちのお客さんにも受け入れられやすいなと思いました」と話す。とはいえ、シンプルな味だからこそ、旨みを出すための工夫は欠かさない。仕込みでは丸鶏で仕入れた親鶏に塩をすり込み、日本酒で酒蒸しにすることで鶏肉に味を染み込ませやすくした後、しっかり2時間かけて煮込み鶏脂の甘みを引き出した。砂糖、みりん、塩、醤油で味付けされたとうふ汁は、すっと染み入る出汁に仕上がり、飲みやすい味は好評だ。「今回は具材にしめじを加えましたが、季節に合わせてタケノコや椎茸など、合馬産の具材を加えたいと思います」



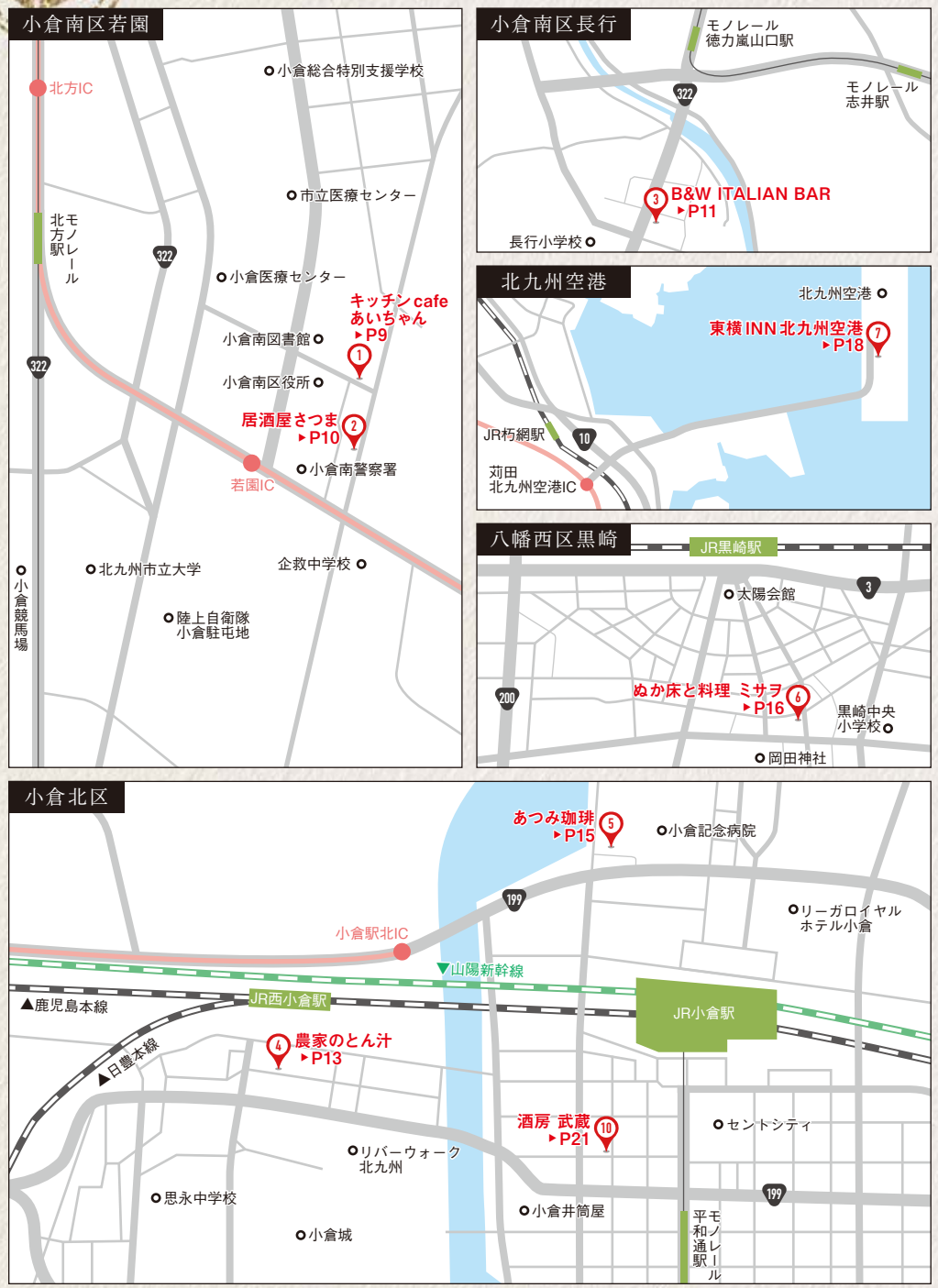
▲店主の中村邦彦さん

カレー工房なかむら

出店情報はInstagramで！▶

飲食店MAP

8 カレー工房なかむら ▸P19
9 CUO CUO CATERING ▸P20







▲合馬のたけのこのぬか漬け、イワシのじんだ煮

Page no. 10

酒房 武蔵

小倉北区魚町

創業昭和28年。小倉北区の魚町銀天街で昔ながらの酒場風情が楽しめる店として。地元民だけでなく出張客などにも愛される店。店主は、とうふ汁の試食会で初めてその存在を知ったと話す。「素朴な素材だけに、どこかで出会ったことあるような、懐かしいとは違うけど、親しみのある味でした」と語る。

昔はどこの家でも鶏を飼っていたと考えると、とうふ汁はきっと当時の〝おもてなし料理〟だったはず。今、店で提供するイワシのじんだ煮や合馬のたけのこのぬか漬けなどの郷土メニューに並ぶ一品になる可能性を感じるという。

「うちで出すとすれば、本来の汁とは少し変わるかもしれないけど、もっと豆腐をメインにした〝しんじょう〟のようなかたちがいいかもしれませんね。季節の野菜や山菜などを加えたり、薬味や調味料で変化をつけたり。冷奴や湯豆腐とはちがう豆腐料理として、熱くても冷たくてもおいしく食べてもらえる気がします」



酒房 武蔵
☎093-531-0634
小倉北区魚町1-2-20
営16:30〜LO21:45（土曜はLO21:30）
休日曜、祝日
席1Fカウンター30席／2F座敷90席（個室あり）