

キ タ キ ュ - グ ラ ム
Kitakyugram



はい
いただきます♡

INDEX



めしあがれ♡

西南女学院大学「WILL」のメンバーが、北九州の食の魅力を紹介!

③ # 豊前海一粒かき # 若松妙見かき

④ # 豊前本ガニ

⑤ # 関門海峡たこ

⑥ # 一本槍 (ヤリイカ) # あかもく

⑦ # 藍島の特産物

⑧ # 馬島の特産物

⑨ # 合馬たけのこ

⑩

⑪ # 若松水切りトマト

⑫ # 若松潮風®キャベツ # 大葉しゅんぎく

⑬ # 小倉牛 # 小倉ふる里どり

⑭ # 小倉発祥丸腸 # 北九州のラーメン

⑮ # 門司港発祥焼きカレー

⑯ # 戸畑チャンポン

八幡ぎょうざ

⑰ # 小倉発祥焼うどん

⑱ # 門司港ちゃんら～

ぺったん若松焼き

⑲ # ぬか床・ぬか炊き

⑳ # 北九州の醤油

㉑ # 若松ワイン

㉒ # 北九州の酒 # 北九州の麴

㉓ # 北九州のお土産

㉔ # 北九いいと

㉕ # 北九州の企業

㉖

菓匠きくたろう

オク # 東筑軒

丸窓てんぷら店

無法松酒造

㉗ # シュガーロード # 北九州市菓子組合

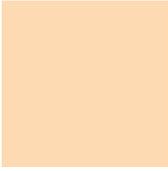
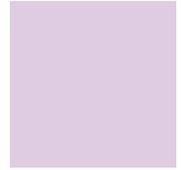
㉘ # ロールケーキ # 三官館



←北九州市のローカルヒーロー
キタキューマン



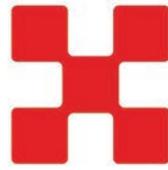
中の人→
若松区出身の滝夕輝さん



北に響灘、東に周防灘。南に広がる山地…。大都市でありながら、海、山、大地から四季折々、新鮮な食材が届く恵まれた街、北九州市。

これらの豊かな食材や独自の食文化を土台とした個性的な加工食品など、「北九州の魅力、あふれる多彩な「食」が存在する街でもあります。

「食」を通して、「北九州」をたっぷり味わってみませんか？



#豊前海一粒かき

buzenkai-hitotsubukaki



波静かで、貫川・朽網（くさみ）川・竹馬川と3つの川が流れ込む、豊前海（周防灘の九州沿岸側）。カキの養殖に絶好の海域で育まれた「豊前海一粒かき」は、ぷっくりと丸みを帯びていて、濃厚な味わいが人気です。

旬は1月末～3月末。寒い冬ほど質の良い品が育つとのこと。とろけるような食感で、ジューシー！ おいしいのはもちろん、美しい乳白色で、タンパク質、脂質、糖質のほか、ビタミンA・B・C、カルシウム、リン、鉄、亜鉛など栄養をたっぷり含む「豊前海のミルク」です。素材そのものをシンプルに味わうのがお薦め☆



#若松妙見かき

wakamatsu-myokenkaki



2016年、若松区で生まれたブランドカキ「若松妙見（みょうけん）かき」。市漁協脇の浦地区が響灘で養殖を始め、試行錯誤を重ねること6年、やっと満足のいくカキができました。大ぶりで味が濃いカキを、ぜひ味わってみて。



プリプリで、
うま味が
ジュワ～！

【豊前海一粒かきを味わえるお店】

■恒見焼き喰い処（門司区大字猿喰 1501 新門司海浜緑地内） ☎ 080-2720-5861

オープン時期 12月～3月末（営）10:30～16:00（休）水曜

■はちがめ（小倉南区曾根新田南 4-1-2） ☎ 080-5255-2491

オープン時期 12月～3月末（営）平日 11:00～17:00、土日・祝日 11:00～19:00（休）金曜

■かきの平尾（門司区柄杓田 1416-14） ☎ 093-341-1317

オープン時期 12月～3月末（営）11:00～16:00（休）火曜

【若松妙見かきを味わえるお店】

■妙見かき小屋（若松区響町 3-1-38） ☎ 093-751-1108

オープン時期 1月下旬～3月末（営）月・金曜 11:00～17:00、土日・祝日 10:30～18:00

（休）火・水・木曜

※営業時期は、収穫量などにより変更。事前に確認を

#豊前本ガニ

buzen-hongani



広大な干潟があり、潮の干満差が大きい豊前海沿岸は「ガザミ（ワタリガニ）」が取れることで知られています。

横長六角形の甲羅の背面は黄褐色。甲羅の下部分、はさみ、脚には白い水玉模様。甲羅の前縁・左右にとげがあるのが特徴。はさみは頑丈で、はさむ力も強力！ 後方の足は平たく、海中をすばやく泳げます。

乱獲を防ぐため、水揚げするのは甲幅 13cm以上のガザミのみ。これらは市が誇るブランド水産物「豊前本ガニ」として注目を集めています。

「身を食べるならオス」「濃厚な内子（卵巣）を堪能するならメス」と言われ、7月末～9月末の高水温期はオス、10月～11月末の低水温期はメスが水揚げされています。

漁師イチオシの食べ方は、うま味が流れ出す、素材の味が生かされる「蒸しガニ」。沸騰してから15分～20分が食べ頃とのこと。鮮度が命！ 生きているうちに調理しましょう。



うま味が流れ出ないので「蒸しガニ」がお勧め



関門海峡たこ

kanmonkaikyo-tako



「関門海峡たこ」の特徴は、早い潮流で鍛えられ太く短く育った足と先の方まである吸盤。歯応えが良く引き締まり、うま味が凝縮されて甘みが強い身は、ほかのタコとはひと味違う!

「船の上で立ち上がったたり、ジャンプできるほど足が強くて筋肉質なんよ」と、「千春」店主・中内豊さん。

漁獲時期は6月～12月。この期間は夜明け前から、関門海峡へタコつぼ漁に出ているとのこと。「旬と言われる夏場は、小ぶりで身がやわらかくておいしい時期。タコが成長して栄養たっぷりの冬場も、また違うおいしさがある」と中内さん。目玉を除けば、どの部位も全て食べられるそうです。刺身でもよし、煮てもよし、揚げてもよし。今回の取材で初めて関門海峡たこを食べた私たちは、「弾力があって、噛むほどにうま味がじわ～っと出てくる…こんなタコ、食べたことない!」と感動しました。



■千春 (せんのはる)
小倉北区紺屋町 12-13
☎ 093-541-7575
営業 16:00 ~ 22:00 (休日・祝日)



筋肉質な足の
刺身の見事な
反り返りに注目!



#藍島の特産物

ainoshima no tokusanbutsu



小倉渡場から渡船「こくら丸」に揺られて約35分、猫の島としても有名な藍島に到着。自然豊かな藍島は、周囲約13kmなので、1日で端から端まで回れちゃいます。

特産品のイチオシは、鯖（さわら）。温暖化などの影響から以前は取れなかった種類の魚が取れるようになっていたとのこと。鯖は3年ほど前から、よく取れるようになったそうです。また、潜水漁も盛んであり、夏場はウニ、アワビやサザエなどが有名です。

取材の際に食べた鯖のたたきは、上質な脂がのっていて、ポン酢をつけて食べるとあっさりしておいしかったです♡ 藍島の鯖、お薦めですよ！

ワカメとヒジキも有名で、ワカメは北九州市の学校給食にも使われています。天然のワカメは磯の香りが強く、歯応えがいい！ 初めに食べたアカメクも、粘りが強くさっぱりしていて食べやすかったです。島の人たちがあたたかく、また遊びに行きたくまりました！



給食のワカメが
藍島産だったなんて、
鯖がこんなに
おいなんて、
知らなかった～！

①「一本釣りの鯖のたたきが、お薦め」と藍島ぶらんど倶楽部代表・藤野朱美さん。ネット (<http://aishima.net/>) で注文でき、全国的にも注目の一品です

②藍島活性化グループのメンバーと一緒に記念撮影☆ 北九州市の給食には、藍島のワカメが使われていたんですね



#馬島の特産物

umashima no tokusanbutsu



小倉渡場から船で20分ほどの位置にある馬島。とても静かで時間がゆっくり過ぎるように感じます。

藍島と並び、馬島といえば、なんといっても「にゃんこ」。どこを見渡しても、猫がいます。どのにゃんこも人懐っこい！ とっても癒やされます。

半農半漁と海にも陸にも名産があるのがこの島の強み。農業では、ワケギ、赤シソを育てています。島特有の砂質土から、この2種の作物が栽培されるようになりました。

漁業では、アワビやサザエ、コウイカ、ワカメなどが水揚げされます。コウイカは2月から「イカかご漁」を実施。

また、一般的にワカメは養殖が多いのですが、馬島のワカメは船の上から竹竿で引っかけて収穫している「天然もの」。貴重なワカメです。一口食べるとその歯応えにびっくり！しゃきしゃき！湯通しして酢みそで食べるのもいいですが、地元の方のお薦めは天ぷら。ぜひお試しあれ♡



天然ワカメの天ぷら、
食べたことある？



初・馬島♡
ワカメのシャキシャキが
クセになる(笑)



#合馬たけのこ

ouma-takenoko



全国的に有名な「合馬たけのこ」。市内の竹林面積は約 1500 ヘクタール。その中でも小倉南区合馬地区はタケノコ生産に適した赤褐色の粘土質の土壌で、竹林には主に孟宗（モウソウ）竹が生えています。

ここで採れる「合馬たけのこ」は、関西市場でも極上品として取り引きされています。1番おいしい時期を見極めて掘り出すので、やわらかく、えぐみが少ないのが特徴。良質な炭水化物、タンパク質、脂肪、ビタミン B1・2、繊維質をたっぷり含んでいます。

アクが少なく、風味豊かでやわらかい食感も魅力的合馬たけのこ。掘りたてはスライスして刺身で味わえるというところにびっくりしました。おいしく食べる秘訣は、入手したらすぐに湯がくこと。唐辛子やぬかを入れなくてもいいから、とにかく早く湯がく！ どうしても少し置いておかなければならない時は、水分を逃さないようにタケノコを“逆さ、”にしておきましょう。



キレイに整備された
竹林の広さにびっくり！
手間をかけているから、
おいしいタケノコが育つ
んですね

【合馬たけのこを味わえるお店】

■合馬茶屋（小倉南区大字合馬 1187） ☎093-451-0977

オープン期間 2月下旬～5月上旬（問い合わせを）

※1日限定 100食 <http://ohma.jp/index.html>

■合馬竹膳（小倉南区徳吉南 4-5-1） ☎093-482-3566

（営）11:00～14:00

（休）月曜（3月・4月は無休）

■護聖寺（小倉南区辻三 307） ☎093-451-1116

（営）12:00～16:00（2日前までに要予約）（休）不定

【合馬セレクションギフトに関する問い合わせ】

■合馬天然水 ☎0120-585-819 （営）9:00～18:00（休）日祝日



「タケノコ作りで1番重要なのは、親竹の管理です」と、「とみ川商店(株)」の富川渉さん。竹を切って竹林に空間を作ることで太陽の光が入り、立派なタケノコが育つようになります。

9月は除草、10・11月は伐竹、12・1月は客土(きゃくど/赤土を振り出し、竹林にまく)など、急斜面で行う竹林の手入れは重労働。高齢化が進むタケノコ農家。竹林管理やインシシ対策は、「北九州農産加工組合」などが互助に取り組んでいるそうです。

また、富川さんの加工工場では、給食用タケノコや真空パックなどの加工品も手がけています。「自慢のタケノコを気軽に味わってほしい」と富川さん。「合馬天然水極麗」「合馬の筍水煮」「合馬産だけのこはんの素」のセット「合馬セレクションギフト」(4320円、送料別)など、新展開にも注目ですよ。



採れました♪



えいや!



ココ



合馬の魅力
詰め合わせました!



おいそ〜



#若松水切りトマト

wakamatsu-mizukiritomato



甘いのももちろん、トマト特有の酸味と香りも感じられるのが魅力の「若松水切りトマト」。市場でもほかの野菜とは別格とされる、特別な一品です。

「販売時期は11月～6月。日持ちするので、贈答品にもお薦めです」と、笑顔がステキな生産者の大庭始さん。

赤くて重みのあるトマトは皮がかたく、かぶりつくと実が詰まっていて甘い！ よくテレビの食レポで聞く言葉ですが、なんだかフルーツみたい♡

通常のトマトの糖度は約5度～6度ですが、「若松水切りトマト」は9度以上。生育期間は6カ月。通常のトマトの倍の時間がかかります。10月に苗の定植をし、ギリギリの水しか与えず、温度や日光の調整を行いながら育成。「水切り」という極限状態を長く保つことで、この甘みが生まれます。

「まるでスパルタだよな（笑）」と大庭さん。このスパルタな栽培方法が、甘みを生んでいるのです。旬は3月～6月。ぜひ、丸かじりしてみてください！



あまいね♡



【販売店舗】

■JA北九かっぱの里 若松店（若松区大字松川 470-1） ☎ 093-741-6070

■松尾商店（若松区本町 2-2-15）

☎ 093-761-2986

かたい皮の奥を噛みしめたら、濃厚なトマトのうま味と甘み。収穫後2日～3日置くと、より甘みが増すんだって



#若松潮風® キャベツ

wakamatsushiokaze-kyabetsu



若松区は西日本有数のキャベツ産地。冬キャベツの国の指定産地になっています。絶えず海からの潮風が吹きつけているため、ミネラル分が豊富で糖度が高いことが特徴。ちなみに、糖度は8度～9度。畑は赤土のため、生育に時間がかかりますが、巻きが強く、中がギュッと詰まったキャベツが育ちます。2013年11月、ブランド化を目指し、「若松潮風」という名称が商標登録されました。

冬になると広がる一面のキャベツ畑は壮観！ 市内でも生産量が1番多い野菜です。生で、ゆでて、シンプルにうま味を堪能しましょう。

【販売店舗】市内のJA直売所、量販店

#大葉しゅんぎく

oba-shungiku



あったかお鍋、しゃきしゃきサラダ、風味豊かなおひたしなど、食卓を彩る名脇役の「大葉しゅんぎく」。味はもちろん、ビタミン、カロチン、カルシウムなど、栄養たっぷりです。

誕生のきっかけは“突然変異”。ギザギザがある一般的な春菊の中に、ギザギザの少ない春菊が混ざっていることに気が付いた生産者が開発を重ね、1971・72年頃に誕生。1998年度から「鍋旬ぎく」（夏場は「サラダ旬ぎく」と命名しました。旬は11月～3月。小倉発ブランド野菜を、いろんな料理で楽しんで！

【販売店舗】市内のJA直売所、量販店

#小倉牛

kokura-gyu

きめ細やかな
舌触りが。。。



北九州が生んだ、貴重なこだわりの牛肉「小倉牛」。生後8カ月～10カ月の黒毛和牛を約20カ月間、一頭一頭大切に育てられた中から、厳しい品質検査により選別。選り抜かれた牛だけに「小倉牛」の名が与えられます。生産農家は、飼料、病気予防・治療経過を一頭ごと記録。毎日健康状態を確認し、出荷を行っています。

ジューシーできめ細やかな肉質は、料理人からの信頼も絶大！「小倉牛」の販売などに関しては、指定店制度をとっていて、平成28年12月現在、食肉店12店、飲食店8店が指定されています。地元で育ったこだわりの牛肉を味わってみませんか。

#小倉ふる里どり

kokura-furusatodori



うま味の
洪水や〜

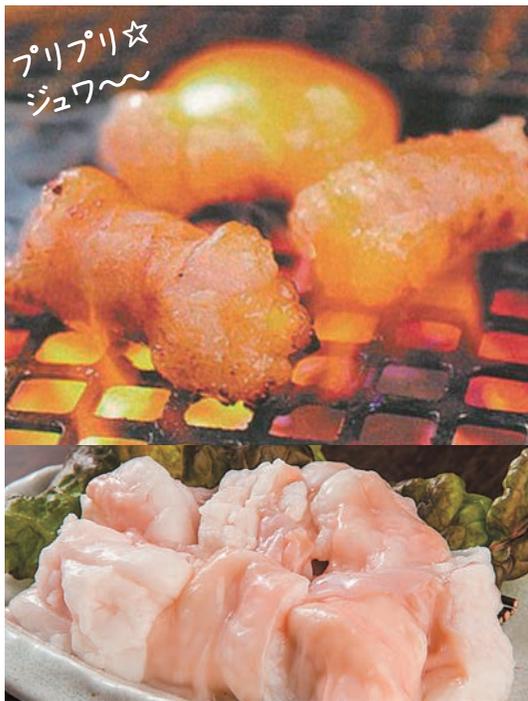


小倉南区合馬地区の地下水で飼育されている「小倉ふる里どり」は、日本三大地鶏・比内地鶏の血統を持つ九州唯一の鶏。オスの飼育期間は4カ月～5カ月、メスは半年。2002年春に小倉南区の農家で飼育をスタート。現在、「小倉ふる里どり生産組合」には、小倉南区の農家10軒弱が加入しています。

通常の食用鶏の数倍の時間をかけて、じっくりと育てられた鶏肉は、独特の歯応えと、あっさりとした脂身が特徴。うま味成分が通常の食用鶏の1.5倍とも言われています。まだ味わったことがないという人は、要チェックですよ！

#小倉発祥丸腸

kokurahasshou-marucho



牛の小腸を裏返し、脂を中に閉じ込めた丸腸。小倉には焼肉店が多く、家庭でもホルモンを食べる食文化があるので、小倉っ子にとってはけっこうなじみのあるホルモンです。

皮に焦げ目が付いて縮み、中から脂が出てきてリボン状になったら食べ頃！ 外はカリカリ、噛むと甘みのある脂が口に広がり、プリプリでジューシーな味わいを楽しめます。“丸腸文化、の発祥とされる小倉では、焼くだけでなく、焼うどんやから揚げ、鍋など多彩なメニューあり。牛肉に比べてカロリーが低く、コラーゲンたっぷり♡

小倉丸腸新鮮組 (<http://www.kokura-marucho.com/>)

#北九州のラーメン

kitakyushu no ra-men



豚骨ラーメンで有名な福岡県の最北端に位置する、北九州市。「博多ラーメン」「久留米ラーメン」はなじみがありますが、「北九州ラーメン」という呼び名はあまり聞いたことがありません。

北九州は久留米ラーメンの流れが多く、どこか懐かしさを感じるスープで、麺も細麺ではなく中太麺の豚骨ラーメンが多いようです。そんな中、醤油ラーメンやみそラーメンも昔から親しまれてよく食べられています。何十年と営業している老舗が多いのも特徴的です。それらを全部含めて、北九州でしか味わうことができないラーメンが「北九州ラーメン」なのです！

「北九州ラーメン王座選手権」なども開催されています。写真は昨年の様子

#門司港発祥焼きカレー

mojikohasshou-yakikare-



門司港のご当地グルメといえば、なんといっても「焼きカレー」。JR 門司港駅周辺には焼きカレーを提供するレストランがズラリと並び、各店がそれぞれ個性のある味で楽しませてくれます。地元産のフグやタコをあしらうなど、アレンジもさまざまです。

門司港は、九州の最北端に位置し、明治から戦前にかけて国際貿易港として繁栄した港町。洋食の文化もいち早く広まり、「焼きカレー」といった門司港独自の「ハイカラ、な料理」が誕生しました。ご飯の上にカレーをかけて、チーズと卵をのせてオーブンで焼くだけというシンプルな調理法でお手軽だったため、家庭料理と定着していったようです。

とろけるチーズや半熟の卵がスパイスの効いたカレーに絡まり、その味わいを一層引き立てる…そんな魅惑の料理「焼きカレー」。地元で食べ歩きを楽しむのもいいですが、お土産用のレトルトにも注目ですよ。



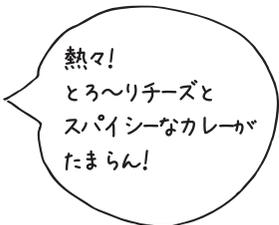
お店で、おうちで気軽に楽しめるのがうれし～(´▽`)



焼きカレーMAP片手に食べ歩き♪



いろんなイベントにも出展



熱々!
とろ〜りチーズと
スパイシーなカレーが
たまらん!



九州ご当地グルメグランプリ 2010 入賞

#戸畑チャンポン

tobata-chanpon



竹ッっと食べられますよ



戸畑区で食べられる、細くてコシがある蒸し麺を使った「戸畑チャンポン」。戸畑区に日本を代表する遠洋漁業の基地があった70年～80年前、長期保存が可能な麺を…ということで作られたのが始まりと言われています。蒸し麺のうえ、細いことから調理が早いので、官営八幡製鐵所戸畑工場で働いていた、忙しい製鉄マンたちにも愛された戸畑伝統の味。キャベツやモヤシ、豚肉、かまぼこなど具だくさんで、コシが強い細麺は豚骨スープとの相性もバッチリ！

蒸し麺の特徴を生かした「戸畑焼チャンポン」も、現在売り出し中です。

#八幡ぎょうざ

yahata-gyouza



官営八幡製鐵所で働く労働者が「安くてスタミナが付く!」と、好んで食べていたのが餃子。戦後の物資が乏しく貧しい時代、少ない食材で作ることができる餃子は市民に喜ばれていたそうです。

庶民派のスタミナ料理として八幡の食文化として根付いてきた「八幡ぎょうざ」は、大きく分けて「鉄なべ系餃子」「中国本土系餃子」「ラーメン系餃子」「お母さん系餃子」の4つ。薬味に「柚子胡椒」を使って食べるのもこの地域ならではの、「ひとくち餃子」「手羽餃子」「スープ焼餃子」「揚げ餃子」など、多種多様に進化中です！

八幡ぎょうざ協議会 (<http://yahatagyouza.com/>)

#小倉発祥焼うどん

kokurahasshou-yakiudon



終戦直後、鳥町食道街の「だるま堂」の店主が焼きそば用のそば玉がなかったため、干しうどんを湯がき、焼いて出したところ大好評だったことが始まりと言われている「焼うどん」。

小倉に名物料理と言われるものが定着していなかった頃、焼うどんに目を付けたのが「小倉焼うどん研究所」所長・竹中康二さんです。「ホテルマンだった私は、観光客にお薦めの地元料理を聞かれた時、何を勧めればいいのかいつも悩んでいました」と竹中さん。「そういえば、焼うどん発祥の地とされるのは小倉だった!」と気付いたのですが、そのことはそんなに知られてはいませんでした。そこで、「焼うどん」を活用したイベントや広報を始め、現在の活動に至るとのこと。

キャベツや豚肉にもちもちとした麺がソースと絡み、ほっこりする家庭的な味わいの小倉の「焼うどん」。

実はケニアのナイロビで、最近焼うどんがブームだそうです。「焼うどん」には世界を巻き込む力もあるのかも!



2015年10月
焼うどん世界記録達成



■和羅部 (わらべ)
小倉北区京町 2-6-16
☎ 093-541-3401
営業 11:30 ~ 22:30 (休不定)

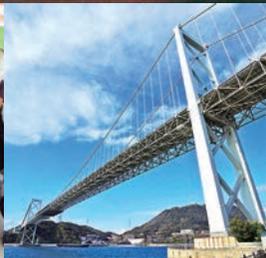
竹中さん曰く「小倉焼うどんは、こだわりがないのがこだわり」。各家庭やお店によって味が違うのが、焼うどんの魅力!



#門司港ちゃんら～

mojiko-chanra-

あっさり、
とシンプル!



和風だしにちゃんぼん麺のあっさりした味わいが魅力の「ちゃんら～」。リーズナブルなうえ、ボリュームのある麺料理として、門司港の一部の地域で愛されてきたご当地グルメです。具材は、モヤシとキャベツを基本に、ネギやかまぼこ、焼豚、ゴマなど、各お店でアレンジ。「門司港ちゃんら～倶楽部」（写真左下）により、「ちゃんら～マップ」も作成されています。

ちゃんぼんでもない、ラーメンでもない、うどんでもない。門司港ならではの麺料理「ちゃんら～」。観光しつつ、地元のお店で味わうのはもちろん、気軽に自宅で味わうのもお勧めですよ。

#ぺったん若松焼き

pettan-wakamatsuyaki

ぺったんコに叩いて
焼くのがポイント



「ぺったん若松焼き」は、薄く延ばした小麦粉の生地、ネギなどの具を入れた一銭洋食のような料理。鉄板で「ぺたぺた」と焼きながら作るの、そう呼ばれたそうです。

昔懐かしい昭和の時代、若松でも特に中心街辺りの駄菓子屋では、子どもたちに人気のおやつだった「ぺったん焼き」。最近では、2012年に設立されたPR団体「ぺったん若松焼き隊」が中心となってアレンジを加え、若松産キャベツを材料にした押し寿司風や、若松産ミカンを使ったクレープ風といった100種類以上にわたる多彩なメニューを考案するなど、日々成長中です。

#ぬか床・ぬか炊き

nukadoko・nukadaki



「ぬか床？ 独特な臭いが苦手!」。最近、ぬか床を扱ったことがないという人が多くいます。実際に私たち2人もそうでした。

「お友達とご飯を食べに行くでしょう? そんな時はなるべく地元の料理や食材を食べるようにした方がいいわよ」と、ぬか漬け名人で「樫乃家」店主の波多野淳子さん。波多野さんが手がける「ぬか漬け」は、新鮮な野菜そのものの味わいと、少しの塩気と酸味が絶妙! 「ぬか漬け特有の酸味は、植物性乳酸菌を摂取している証拠。「こちらどうぞ」と出された「イワシのぬか炊き」は、ぬかの香りとうま味が合わさって、食欲をそそる! 驚くほどご飯が進みました。〃生魚をぬかで炊く、という興味深い調理法の料理です。食の欧米化が進む今日、郷土料理という食文化を受け継いでいくのは、若い私たちでなければ!と感じさせられました。



■樫乃家
小倉南区長行西 1-974-4
☎ 093-452-2222
営業 11:00 ~ 17:00 (休日・月・火曜)

ぬか床をかき混ぜたことある?



ぬかで青魚を炊く文化は小倉城下ならではの



初めて触ったぬか床、なめらかで気持ちよかった(笑) コンニャクやアボカドを漬けてもおいしいんだって。〃ぬか油〃で手もすべすべ♡



#北九州の醤油

kitakyushu no shoyu

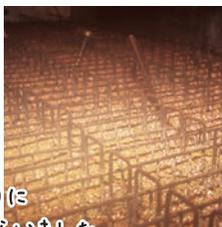


北九州市内の醤油屋さんには13軒。今回は、生揚醤油から手がけている小倉南区の「松中醤油本店」を直撃！「今年で創業123年を迎えますが、今も創業当時から変わらぬ技法で手造りしています」と4代目の松中新治さん。今では技術も進み、短期間でもろみを搾る醸造法がほとんどですが、松中醤油では原料の大豆と小麦から麹を造り、もろみを仕込んで約2年熟成させて搾る天然醸造にこだわっています。小麦を炒る・大豆を蒸す・もろみを搾る機械、もろみを発酵させる熟成樽など、使用する機具は全て昔ながらのもの。

「原材料から製品になるまで丹精込めて育てているので、一品一品への思いは強いです。伝統の味を造り続けていきたい」と語る松中さんでした。



室(むろ)に
入れてもらいました



■松中醤油本店
小倉南区中曽根東1-6-1
☎093-471-7010
営8:00～17:00
<http://www.matsunaka.co.jp/>

昔ながらの機械や、手作業を見て感動！北九州のお醤油があるということを知って、なんでもかうれしくなりました



北九州市内のお醤油屋さんのロゴマーク。
左上から、(名) 大町商店、ヒノヤマ醤油、(株) ごとう醤油、八幡くろがね調味(有)、刀根醤油醸造場、平岩商店工場、真名子醤油醸造元、ヤマニ醤油(株)、(有) ヤマワ、(有) 松中醤油本店、モロフジ醤油(株)、日光食品(株)、山家醤油醸造場

#若松ワイン

wakamatsu-wine



若松区「ワタリセ自然農場」の一角でワイン用のブドウを手掛けている、4代目農場主の藤田佳三さん。2015年に初めてワイン用ブドウを収穫し、久留米市のワイナリーに醸造を委託しました。150本の赤ワインが誕生し、あっという間に完売！「すっきりした味わい」と好評だったそうです。

「地元産ワインを作りたい」という思いが高まった藤田さんと、「観光の目玉にしたい」という北九州市「食の魅力創造・発信室」両者の思いから、ワイン特区申請の話が本格的に。2016年10月、北九州市は特区に認定され、最低生産量が2キロリットルに下がったことで、自家醸造ワインが実現可能に！2016年は久留米市のワイナリーに生産を委託しましたが、今後はブドウの生産量を増やす一方、醸造のための免許取得を目指しています。2018年秋に仕込みができれば…と奮闘中の藤田さん。新たな特産が誕生する日が楽しみです。



北九州の
ワイン誕生☆



2018年、自家醸造
ワインの夢実現に向け
頑張ってください！



畑仕事中の
藤田さん



2015年ヴィンテージのラベル

#北九州の酒

kitakyushu no sake



市内にある3つの酒蔵が集まり、地元酒の地産地消を合言葉に「北九州三醸造士の会」を結成。地酒の提供を通し、酒文化継承の意義や、地酒の地産地消推進などに力を注いでいます。

また、「角打ち（酒屋の店先で飲むこと）」も北九州の文化の1つ。官営八幡製鐵所開業以来、角打ちは多くの労働者の英気を養ってきました。そこでしか味わえない「空間」を堪能してみませんか。

- 満上酒造（八幡東区景勝町1-10） ☎ 093-652-0289
- 無法松酒造（小倉南区新道寺310） ☎ 093-451-0002
- 門司港地ビール工房（門司区東港町6-9） ☎ 093-321-6885

#北九州の麴

kitakyushu no kouji



北九州市内の麴屋さんは「福田新作商店」と「本田こうじや」の2軒。「福田新作商店」は創業90余年。創業者・福田新作さんの教えを受け継ぎ、原材料国産100%の麴を造り続けています。「本田こうじや」は80年以上続く老舗。冬は2軒から独特な香りと湯気が立ち上ります。門司猿喰（さるはみ）の米「夢つくし」の米麴を使った地酒処田村本店の「門司猿喰あまぎけ」も地元の味として人気です。

- 福田新作商店（八幡東区宮田町4-15） ☎ 093-662-1250
- 本田こうじや（八幡西区木屋瀬3-12-19）
- 地酒処田村本店（門司区大里本町2-2-11） ☎ 093-381-1496

北九州のお土産

kitakyushu no omiyagehin



2015年に官営八幡製鐵所関連施設が世界文化遺産に登録されました。登録を記念して、ボルトとナットの形を表現した「ネジチョコ」や、鉄の風味の「鐵平糖」が生み出され、ものづくりの街・北九州をイメージするユニークかつインパクトのあるお土産として人気を集めています。

小倉井筒屋の地下には多彩なお土産品が並んでいます。お薦めの一品「ぼんつく」は、小倉の地で1923年に創業した老舗製菓店「つる平」の歴史ある菓子土産。ふわふわスポンジ生地の中に滑らかなカスタードが入っています。パッケージには「ぼんつく侍」が描かれ、とってもかわいい！パッケージがかわいい「まいこのぬかだき」の「ぬかみそだき」や「ぬか漬け」にも注目です。市内のいろんなパン屋さんのパンが揃う「タウンズベーカリー」も人気☆



「全部お薦めなんですよね～」と話す、「小倉井筒屋」ギフト担当の左右田拓さん



県外のお友達にプレゼントしたくなる商品が、こんなにあるなんて！身近にあり過ぎて、気付いてなかったな～

「コレット井筒屋」北九州市食の認定ブランドコーナー



■小倉井筒屋
(小倉北区船場町 1-1)
☎ 093-522-3111
営業 10:00～19:00
(金・土曜は 20:00まで)

■コレット井筒屋
(小倉北区京町 3-1-1)
☎ 093-541-1111
営業 10:00～20:00

 しんこう



 ごとう醤油



 ふじた



 入江製菓株式会社



生鮮市場  リエン



 奥商店



こんなおしゃれな一品
が食卓に登場したら、
テンション上がる～☆

#北九いと

kitakyu-iito



■「北九いと」新商品開発中企業

オリジナル商品の開発と販売を通じて、街の魅力向上と市内企業の活性化の両方を目指す北九州市の食品ブランド「北九いと」。

このネーミングは、北九弁で「良いもの」を意味する「いと」に、食べるの英語「EAT」を掛け合わせたもの。2016年の時点で「北九いと企業」は12社、「北九いと商品」は6種。日常の食卓や土産など、いろんなシーンで活躍してくれますよ。



トーフスINDUSTRY 株式会社 トーフスインダストリー

トーフスINDUSTRY 株式会社 トーフスインダストリー TORTOISE INDUSTRY LTD.



北九州の企業

新しい観光拠点

菓匠きくたろう

kasyo-kikutaro



現在、小倉南区で“北九州スイーツヴィレッジ”という計画が進んでいます。この構想に取り組んでいるのが、「(株)しんこう」代表取締役の越野修司さん。元々は製造卸専門の会社でしたが、洋菓子店「ファボリ」に加え、駄菓子・和菓子の体験型専門店「菓匠きくたろう」、地元野菜を使った料理を提供する「KIKUTARO Cafe」をオープンするなど、さらに新たな角度から展開中。「北九州をスイーツの力で元気にしたい」という越野さんの強い思いがどんどん形になり、地元根差したものとなっているようです。

今回訪れた「菓匠きくたろう」の商品も九州の食材にこだわり、女性好みの食べやすい大きさでかわいらしいデザインのパッケージ。そしてやさしい味わい…。思わず写真をSNSにアップしたくなります。私たちのイチオシは、ひと口で満足感を得られる、生クリーム大福。楽しさいっぱいの“北九州スイーツヴィレッジ”、要チェックです！



■菓匠きくたろう (小倉南区上曽根新町 11-11)

☎ 093-474-6006

🕒 営店舗 9:00 ~ 19:00

カフェ 10:00 ~ 19:00 (18:30OS)

<https://www.kikutaro.net/>

ひと口で幸せに
なれる



スイーツのカで
元気、元気!



熱々も味わえるのが
うれしい♪

色もデザインもカワイイ!
お菓子の味や見た目は
もちろん、スイーツで
地元の元気づくりという
発想がステキですね



「(株)しんこう」の原点
かりんとう



北九州の企業 老舗のお話

オク

oku



門司区柳町1-8-28 (奥商店)
☎ 093-391-3131
営 9:00 ~ 17:30
休 日・祝日ほか
創業 1925年 (大正14年)

大正14年、貿易港として栄えていた門司港で、オクの前身・奥商店が創業。その頃、かつお節やコンブなどを扱う乾物店は多くありましたが、「削り立てをその日のうちに届ける」というこだわりのもと、旅館や料亭、飲食店へ届けるサービスを開始。それが功を奏し、多くの飲食店を支える乾物問屋に。2014年には創業の地門司区柳町に奥商店を復活。ダシ専門店として、地元で愛されるお店となっています。

東筑軒

touchikuken



八幡西区堀川町4-1
☎ 093-601-2345
販売場所 JR各駅 (戸畑、八幡、黒崎、折尾、赤間、福岡、若松、直方)
創業 1921年 (大正10年)

鶏肉を好んで食べる、地域の特性を生かした駅弁を作ろうと大正10年、本庄徹水氏が折尾駅で弁当を提供する東筑軒の前身・筑紫軒を創業。鶏スープで炊いたご飯に鶏肉と錦糸卵をのせた「親子めし」を考案。その後、「かしわめし」に名前を変え、全国的に有名な駅弁に。味の決め手となる調味料は、創業者の妻・スヨ氏が開発し、代々親族の女性だけが受け継いでいる秘伝の味です。

丸窓てんぷら店

marumado-tenpuraten



若松区浜町2-2-19
☎ 093-751-0108
営 10:00 ~ 17:00 (売り切れ次第終了)
創業 1912年 (明治45年)

明治45年、若松で板前の修業を積んだ20歳の富山喜代蔵氏は、かまぼこ店を創業。当時若松で数多くあった料亭の一つで、姉の嫁ぎ先「料亭丸窓」の結婚式の引き出物として用いられました。その後、「丸窓」の名を引き継ぎ、魚の練り物を揚げたてんぷらへとお店の商品が変化。現在は、「白天」「きくらげ天」「野菜天」の3つが看板商品です。若松には欠かせない味として、地元で愛され続けています。

無法松酒造

muhoumatsu-shuzou



小倉南区新道寺310
☎ 093-451-0002
営 8:30 ~ 18:00 (日曜 10:00 ~ 17:00)
休 木曜
創業 1877年 (明治10年)

明治10年、創業者である山家弥三郎氏は「榎蟻(はぜろう=ろうそく)」の商いで財を成し、小倉南区新道寺で酒造りを開始。酒造りに適した福智山系の天然水が豊富なこの場所で、伝統的な酒造りが守り継がれています。創業者の親戚である山家徳象氏は東谷村の村長として、森鷗外とも親交がありました。ちなみに、「法圓寺」に建てられた彼の功績をあらわす石碑の文字は、森鷗外が書いたものです。

#北九州市菓子組合

kitakyushushi-kashikumiai

福岡県菓子工業組合では、JA全農福岡県本部（JAふくれん）との間で、県産イチジク「とよみつひめ」を使った新しい菓子作りを進めています。北九州市内の菓子店7軒でも、現在とよみつひめを使ったスイーツを販売中。7軒7種のスイーツの詰め合わせをイベントなどで販売し、好評を得ています。

とよみつひめは、種が少なく糖度が高い！「特有のやさしい甘さ、ツブツブした食感を出すのに苦労しました」と語るのは、北九州市菓子組合メンバーで「ひですけ餅本舗中村屋」店主の中村秀規さん。みんなで試行錯誤した結果、和菓子、パウンドケーキ、焼きドーナツなどが生まれました。

最近では、イチジクになじみがないという人も多いようです。イメージキャラクター「とよみつ姫」の「かわいさ、などが、もっと多くの人にイチジクを食べてもらうきっかけになってほしいな、と思いました。



「もっと気軽に食べてもらえるようにPRしたい」と中村さん



普段あまりイチジクを食べる機会がなかったけれど、こんなかわいパッケージのイチジクスイーツだったら、「食べたい」って思っちゃうな〜

【とよみつひめのお菓子開発・販売店 & メーカー】

- ひですけ餅本舗中村屋・本店（小倉南区若園1-22-12） ☎ 093-931-1855
- 西洋菓子チムチム（門司区黄金町5-15） ☎ 093-391-0027
- とみの菓子工房ブルーメン（小倉北区上富野5-3-19） ☎ 093-511-6264
- ドルチェ（門司区栄町7-1） ☎ 093-321-4700
- 果摘（小倉北区大手町12-4） ☎ 093-582-8765
- メルヘン（門司区柳町2-2-24） ☎ 093-391-5494
- 入江製菓（八幡西区陣ノ原2-8-10） ☎ 093-621-2835

#ロールケーキ

ro-luke-ki

今や北九州土産
No.1!?



(左) 2016年ロールケーキフェスタの様子 (右) 2013年「北九州市政50周年記念ロールケーキフェスティバル」の様子



長崎街道「シュガーロード」の起点となる小倉。小倉を中心に北九州市ではさまざまなお菓子が楽しまれてきましたが、2004年から「ロールケーキでまちのにぎわいづくり、の聲が上がり、ロールケーキ人気に火が付きました。見た目の美しさや素材に工夫を凝らしたさまざまなロールケーキが1年中、市内の洋菓子店のショーウィンドーを彩っています。また、断面が「6」に見えることから、6月6日は「ロールケーキの日」（日本記念日協会認定）とされ、毎年楽しいイベントが行われています。`北九州＝ロールケーキのまち、というイメージは、すっかり定着してきたようです。

知ってる？
北九豆知識

#三官飴

sankaname



『豊国名所』の三官飴（三官飴）図 北九州市立自然史・歴史博物館所蔵



「小倉織」に並ぶ小倉の名産「三官飴（さんかんあめ）」を知っていますか。古くは1689年刊行、井原西鶴著「一目玉鉦（ひとめたまぼこ）」に記されている「三官飴」。江戸初期には京や江戸の飴と並ぶ「ブランド飴、として名を馳せました。「湿飴（しるあめ／水飴）」「膠飴（こうい／練り飴）」の2種があったといわれ、主に清水（きよみず）焼の壺で流通。幕末の小倉城下には8軒の飴屋があり、常盤橋西詰の三官屋の飴は「江戸、大坂、京都、長崎其外諸国ノ諸侯方、公儀役人」への贈答品として用いられました。

現在は製法が途絶えてしまっていて、幻の飴となっています。

- ⑤A 恒見焼き喰い処
- B はちがめ
- C 妙見かき小屋
- D かきの平尾
- ⑤ 千春
- ⑨E 合馬茶屋
- F 合馬竹膳
- G 護聖寺
- ⑩H JA北九かつぱの里 若松店
- I 松尾商店
- ⑩ 和羅部
- ⑩ 横乃家
- ⑩ 松中醤油本店
- ⑩ 清上酒造
- K 無法松酒造
- L 門司港地ビール
- M 福田新作商店
- N 本田こうじや
- O 地酒処田村本店
- ⑩ 小倉井筒屋
- ⑩ P コレット井筒屋
- ⑩ 栗匠さくらう
- ⑩ R オク
- S 丸窓んぶら店
- T 東筑軒
- ⑩ U ひですけ餅本舗中村屋
- V 西洋菓子チムチム
- W とみの菓子工房プレーメン
- X ドルチェ
- Y 果摘
- Z メルヘン
- a 入江製菓

※数字はページ数です



【北九州市 産業経済局 食の魅力創造・発信室】

全国的に珍しい「食」を専門に平成26年度に新設された部署で、北九州市にあるおいしい「食」をPRするために、スタッフ一室、日々頑張っています。地元で生産されたものを地元で消費しようをモットーに「地産地消サポーター」制度があり、生産者や飲食店、販売店など多くの皆さまに参加してもらっています。「地元いちばん」ののぼりが目印。「地元いちばん」を見つけたら、ぜひ、地元産品を手にとってもらえたら幸いです。

また、秋の「農林水産まつり」、冬の「かき焼き祭り」など、楽しくおいしいイベントを開催していますので、皆さまもぜひ、北九州の「食」を楽しんでください。

小倉北区内1-1 (☎ 093-582-2080)

市HP <http://www.city.kitakyushu.lg.jp/san-kei/san-miryoku.html>

地元いちばんHP <http://www.jimoto1ban.jp/>



農林水産まつり



かき焼き祭り

あ と が き

今回の「Kitakyugram」では、北九州市内の農林水産物、グルメ、加工食品と、それをつくる生産者さんや食文化を守る活動をされている皆さんを少しだけ、紹介いたしました。

いかがでしたか？

毎日の食べ物はいろいろな人たちが関わり、思いを込めてつくっています。北九州市は生産者と消費者の距離が近いため、新鮮な食材が手に入りやすく、また、豊前国、筑前国両方の食文化や旧五市の食文化を受け継ぐため、グルメも多様です。

この冊子を見た皆さんが、「北九州の食」についてちょっと気になるように、興味を持ってくださるようになれば幸いです。

発行元 北九州市
(産業経済局 食の魅力創造・発信室)
制作協力 西南女学院大学
「Collaboration labo WILL」、
西日本リビング新聞社
「リビング北九州」
取材期間 2017年1月～3月

取材にご対応いただきました
皆さま、本当にありがとうございました。
ございました。

北九州市印刷物登録番号
第 1613116B



キ タ キ ュ - グ ラ ム

Kitakyugram

