

店舗名：やまとぎょうざ 本店鉄なべ

産品名：八幡ぎょうざ

●八幡ぎょうざとは……

かつて鉄の都として栄えた北九州市八幡。八幡製鐵所で働く製鉄マンは肉体疲労が激しく、安くてスタミナ満点の餃子はうってつけの料理だった。やがてこの地域の餃子は「八幡ぎょうざ」と呼ばれるようになり、2006年に「八幡ぎょうざ協議会」が発足すると、グルメイベントなどで知名度は全国区に広がった。現在、熱々の鉄鍋で提供する「鉄なべ系」、肉厚の皮と中身がジューシーな「中国本土系」、水の代わりに豚骨スープを使う「ラーメン系」、家庭的な味わいの「お母さん系」の4ジャンルを軸に、多種多様に進化している。

鉄なべ系餃子はここから始まった！

黒崎の餃子専門店「やまとぎょうざ 本店鉄なべ」



↑「鉄なべ系」の元祖として知られる「やまとぎょうざ 本店鉄なべ」の餃子

外はパリッ、中はあっさり
名物餃子を求めて昼も夜も客が続々

「八幡ぎょうざ」のなかでも、全国的に有名なのが「鉄なべ系」。その発祥となる店が、1958（昭和 33）年創業の「やまとぎょうざ 本店鉄なべ」だ。暖簾がかけられるやいなや、次から次に客が来店。お目当てはもちろん、鉄鍋でパリッと焼き上げた「焼きぎょうざ（10 個¥540）」。豚と牛肉、キャベツやネギなど数種の野菜を使った具は、動物性油脂を加えないためあっさりとしている。



↑「焼きぎょうざ（10 個¥540）」。鉄鍋は餃子に油がなじみやすく、パリッと焼き上がる



↑U字カウンターとテーブルには、鉄鍋を置く鉄板が取り付けられている

豚と鶏のガラで炊いた「スープぎょうざ（6 個¥540）」も、「焼きぎょうざ」と肩を並べる人気メニュー。タマネギや大根などの野菜とともに 10 時間ほど炊いたスープは、丁寧に灰汁取りしながら炊くためすっきりとした透明をしている。ほかに「ちゃんぽん（¥650）」「たんめん（¥595）」も、豚骨と鶏ガラのあっさりスープがしっかり飲み干せると評判だ。



↑「スープぎょうざ（6個¥540）」。豚は、くるぶしなど臭みのない部位を使う

そもそもなぜ鉄板で焼くのか？

きっかけは意外なところに！

枝光の八幡製鐵所の本事務所で、邦文タイピストとして働いていた創業者の宇久温子（うくはるこ）さん。ある日、近所の中華料理店で餃子に出会ったことからすべてが始まった。感銘を受けた温子さんは、餃子を日本人向けにアレンジして提供することを決意。そこから試行錯誤の日々が続いた。

鉄鍋での提供スタイルは、温子さんのお兄さんが東京・銀座のレストランで見た、鉄板に乗ったナポリタンがヒントに。“熱いものは熱い状態で食べてもらいたい”という思いから、餃子にも鉄板を応用することに決めた。鉄鍋は温子さんのご主人が、知り合いだった京都の鋳物店に、一口ガスコンロにぴったりおさまる直径 18cm で特注。お兄さんとお主人、そして温子さんの思いが一つになり、1958（昭和 33）年、折尾駅前に餃子とおでんの店として産声をあげた。



↑創業当時に使用していた鉄鍋。直径 18cm のサイズは、餃子を 2 列に並べやすいという利点も

「母はよく“うちは中華ではなく和食店”と言っていました」と創業時を述懐するのは、温子さんの長男である知紀さん。3代目の久富陽介さんに代を譲ったあとも、厨房に立ち日本の家庭的な味を守り続けている。店名に「やまとぎょうざ」とあるのは、“あくまでも和食”という気持ちの表れだ。



温子さんの熱い想いを受け継ぐ宇久知紀さん



1980（昭和 55）年頃に現在の黒崎に移転。暖簾には「やまとぎょうざ」の名が記されている



均一に焦げ目がつき、カリッと香ばしい焼き上がり



↑カウンターからは、餃子の仕込み風景を眺められる



店内は昭和レトロな雰囲気。メニュープレートが歴史を感じさせる

DATA

住所：福岡県北九州市八幡西区黒崎 1-9-13

電話：093-641-7288

時間：11:00～22:00(LO21:30) ※材料がなくなり次第終了

休み：木曜(祝日の場合は営業)

席数：27 席

駐車場：なし

交通：JR 黒崎駅より徒歩 3 分

(取材日：2018 年 1 月 24 日)