

店舗名：藤高酒店

産品名：角打ち

●角打ちとは……

2018年に『広辞苑』に収録され、全国区の言葉となった角打ち。角打ちとは、酒場で買った酒をそのまま店内で飲むことで、その呼称は北部九州から使われ始めたといわれている。昼夜を問わず飲めるとあって、かつて製鉄の町として栄えた北九州では、交代制の労働者たちが勤務帰りにこぞって利用。「角打ち」は、仕事で疲れた身体を癒し、明日の英気を養う場所として北九州に根付き、現在では旅行客や女性客も訪れる憩いの場としても人気を集めている。

時代の移ろいを見守り続ける

戸畑の老舗角打ち「藤高酒店」



↑北九州名物の焼うどんや手作り惣菜などメニューが充実しているので、晩酌にもオススメ



↑戦時中は質屋として経営したこともあった

懐かしの時代にタイムスリップ？

店内の至る所に年代ものが

八幡製鉄所から、徒歩 15 分ほどの場所にある「藤高酒店」。創業は 1914（大正 3）年。初代の実家が日本酒の蔵元で、自社商品を販売するために店を構えたという。店内には、日本酒の銘柄が書かれたレトロな棚や、今では入手困難な陶製の酒樽など年代物が多数あり、まるで昭和の時代にタイムスリップしたかのように。かれこれ 30 年以上使われているレジは、現役を退いているが、金庫としてなんとか面目を保っている。



↑カウンター奥の棚が時代を感じさせる。柱は建築当時のもの



↑かなり使い込まれたレジ。あいにく、そろばんで計算したほうが早いとか…

コの字カウンターには、焼うどん（¥230）や肉じゃが（¥230）といった手作りの惣菜や、ダシがしっかり染みたおでん（¥90）、缶詰（¥200）、乾き物（¥130）と、豊富なアテがスタンバイ。さらに冷蔵庫には、日替わりで刺身（¥230〜）やサラダ（¥200）もあり、どれを選ぶか迷ってしまいそうだ。



↑カウンターに並べられた惣菜や缶詰は、温めて提供してくれる



↑継ぎ足しのダシが決め手のおでん（¥90）は、お盆を除き年中提供

時代を超えて愛され続ける
町のオアシスで乾杯！

角打ちの営業を始めたのは、1948（昭和 23）年。ピーク時の高度経済成長期には、朝 7 時に店を開けると勤務帰りの客であつという間にいっぱいになったという。1986（昭和 61）年に店に嫁いだ藤高須賀子さんは、「給料袋を片手に来てくれるお客さんもたくさんいました。今は銀行振込になったから、財布の紐は奥さんが握っていますけどね（笑）」と、時代の移り変わりを語る。



↑明るい笑顔を振りまく藤高須賀子さん。ご主人と二人三脚で店を盛り立てる



↑須賀子さんを囲んで、どっと笑いが沸き起こることも

現在は15時から営業を開始。ほどなくしてぽつぽつと客が集まり、なかには何十年と通う常連も多い。「今日も来てくれたから、生きてると安心するんですよ(笑)」と冗談を飛ばすご主人の毅さん。最近は親子二代で訪れる客のほか、旅行客や若い客も見られる。



↑「妻の尻に敷かれっぱなしですよ」と笑う毅さん

かつては、戸畑駅前に数えきれないほどあったという角打ちも、今ではわずか3軒ほど。時代の移り変わりを見守ってきた町の生き字引は、今日もなお多くの人々の癒しの場となっている。



↑元気いっぱいの藤高さんとの会話も楽しみのひとつ

DATA

住所：福岡県北九州市戸畑区元宮町 4-15

電話：093-871-4159

時間：15:00～20:00（角打ち）

休み：日曜、祝日

席数：30名

駐車場：なし

交通：JR 戸畑駅より徒歩約8分

（取材日：2018年1月26日）