

店舗名：末松酒店

産品名：角打ち

人々の憩いの場であり続ける

創業 100 余年の角打ち「末松酒店」



↑フレンドリーな常連客のおかげで、初めてでもすんなりと場に溶け込める

西小倉駅にほど近い場所で、100 年以上前から営業を続ける「末松酒店」。宵の口に店内を覗くと、なにやら常連と思しき客たちが大相撲中継に一喜一憂している。「どのお客さんも最初は一人。仕事や年齢はバラバラですが、いつの間にか仲良くなっています」。そう温かく迎えてくれたのは、3 代目店主の末松登さん。経営者の高齢化などで周辺の角打ちが次々に暖簾を下ろすなか、ここにはまだ笑いと人情が溢れていた。



↑煉瓦造りの立派な構えが目を引く。角打ちは右側の入り口を利用しよう

## 常連客も一見さんも 酒が入ればみんな友達！

店内にずらりと並ぶ一升瓶を見ると、ここは酒場なのだと実感させられる。しかし、客の大半は角打ちがお目当て。日が暮れ始めると、まるで申し合わせたかのように客が集まって来る。この日は奥のテーブル席に集まり、テレビで大相撲観戦。「勝った勝った！」「あーっ惜しかったねー！」と、酒を片手に取り組みに夢中だ。最近では、リュックを背負った若い旅行客も見受けられるという。新旧の客が打ちとけ合い酒を酌み交わす光景は、想像するだけで微笑ましい。



↑時間が経つに連れて、仕事帰りのサラリーマンも見受けられるように

初めて訪れた場合は、食べたいものを店員に伝えるのがベター。しかし常連客にもなれば、まるで我が家のように自由に食べたいものを手に取っていく。10種類ほどそろそろ惣菜は、餃子（¥150）や塩サバ（¥170）など酒がすすみそうなものばかりだ。「以前は、おつまみ屋さんと呼ばれる業者がアテを届けてくれていましたが、最近は来なくなってしまいました」と末松さん。これも時代の流れか…（涙）。



↑アジフライ（¥150）など惣菜は温めて提供。冬場はおでん（¥100）も登場する



↑ 乾き物は¥50～。お皿代わりの紙がいい味を醸している

## 100 年以上紡がれてきた 北九州の伝統を肌で感じる

昭和レトロな商品棚や熱燗機などが、懐かしさを感じさせる店内。使い古されて変色したニッポンビールの栓抜きは、なんと 50 年以上前のしろものだ。長い歴史に思いを馳せながら、そして店主や常連客との話に耳を傾けながら、思い思いの時間を過ごしたい。



↑ レトロなデザインの熱燗機。日本酒は 200ml ¥270～



↑ サッポロビールの前身として知られるニッポンビールの栓抜き

高度経済成長期には、製鉄所などの工場で勤務する人々で朝から大賑わい。店員の手が追いつかずに、注文はチケット制だったという。やがて定年退職を迎えた客の足は遠のき、酒の量販店の台頭により配達量が激減。店の周辺にあった同業者は、次々に店をたたんでいった。それでも、「いつまで続けられるかわかりませんが、体が丈夫なうちはまだまだやめません」と笑顔で語る末松さん。北九州の古き良き角打ちの伝統が、長く続くことを願わずにいられない。



↑ 物腰柔らかな 3 代目の末松登さん



↑ 「赤まむし陶陶酒（¥220）」など、男性におすすめの酒もそろう



↑いか天やじゃこ天など、どれも酒のお供にぴったり

## DATA

住所：福岡県北九州市小倉北区室町 2-4-6

電話：093-582-0001

時間：15:00～21:00

休み：日、祝日の月曜

席数：20 名

駐車場：なし

交通：JR 西小倉駅より徒歩約 5 分

(取材日：2018 年 1 月 24 日)