

店舗名：お多幸（オタクウ）

産品名：大葉春菊（ローマ）

北九州のご当地野菜「大葉春菊」を召し上がれ

北九州で春菊と言えば「大葉春菊」。地元では食卓に欠かせない、旬の味覚の一つである。

一般的な春菊は、葉がギザギザで独特の香りが強く、苦みも強いため、好みに分かれやすい。しかし、大葉春菊は、葉は柔らかく丸っこい特徴を持ち、苦みもえぐみもほとんどなく、ほのかに香るのみである。

福智山系の豊かな水と、土壌に恵まれた北九州市の小倉南区でそのほとんどが生産されており、全国でも稀少な特産物だ。



↑ 桶いっぱい盛られた、瑞々しい大葉春菊

そんな「大葉春菊」を味わえるのが、昭和 42 年の創業時から小倉北区魚町の繁華街に店を構えるおでん・日本料理専門店「お多幸」。



↑ 関東の老舗おでん専門店から暖簾分けした、九州唯一の店

「お多幸」で50年以上、注ぎ足しながら守り続けているおでんの出汁は、塩分控えめでほのかな甘みを持つ、地元産濃口醤油の豊かな風味がふくよか。九州では珍しい、いわゆる「関東炊き」が名物だ。



↑ 手前は「大葉春菊（220円・税別）」。奥はその日のお勧めおでん5品が供される「盛合せ（1,050円・税別）」。四季折々の旬のおでんタネが年間を通して50種以上もあり、その8割は丁寧な手仕事や工夫を凝らした手作りもの



↑ ご当地ブランド「関門海峡タコ」が使われることもある、プリップリのタコおでん。大きな足を食べやすくカットしてくれる

おでんに加え、刺身に焼き物、揚げ物や煮物など素材を生かした一品料理も充実し、糠味噌でイワシを炊いた「小鰯のとこだき」などの郷土料理も楽しめる。地元の常連客のみならず、関東や関西などからの出張客や、外国人旅行者もひっきりなしに訪れて、舌鼓を打つ人気店だ。



↑旬のおでんと日本酒、一品料理で小倉の夜を満喫できる

料亭で修行を積んだ後、実父から店を引き継いだ2代目大将・太田昌広さん(49)が最もこだわるのは、産地よりも食材そのものの良さ。



↑肉厚で大きな椎茸、こっくりした色味の新銀杏など、一目で極上ものと分かる素材に食欲も倍増

市場に出向き、研ぎ澄ました五感で全国から集まる野菜や魚を選び抜くが、秋から初春にかけての旬の時期に率先して仕入れるのが、大葉春菊だ。

「大葉春菊の生産者がまだ少なく、ほとんど出回っていない30年以上前から仕入れるようになりました。大葉春菊はアクが少なく、おでん出汁の風味も損ねないので非常に使いやすいんです。生食できるほど食べやすいですしね」。



↑「おでんも刺身も、出す以上はお客さんを唸らせるぐらい最高のものをお出ししたい」と板場に立つ太田さん



↑大葉春菊のおでんは、大鍋の出汁にシャブシャブと10秒ほど浸すだけ。さつと火を通す程度でOK

鮮やかな緑も美しく、シャキシャキした食感が格別。出汁のほのかな甘みとフレッシュな香りが渾然となり口中にふわ〜っと広がる、何とも風流な一品だ。



他の食材の邪魔をせず、じっくり調和するので地元名物「ふぐ鍋」には必須とのこと。また、新鮮な刺身と生野菜を合わせ、専用ポン酢でいただく自慢の「フィッシュサラダ」や、「鯛の骨蒸し」の青みに添えるなど、様々な料理に大活躍してくれる、非常に使い勝手の良い野菜だと教わった。

そんな大葉春菊がなぜ、全国で知られていないのだろうか？「大葉春菊出荷組合」代表の岡村資巳さん（53）に聞いてみた。



↑岡村家は数百年にわたって代々、小倉南区で農業を営んでいるそう

「一般的な春菊と違い、えぐみが少なくまろやかな大葉春菊は元々、関門のふぐ料理と歩んできた歴史があるんです。ふぐの淡白な味わいを損ねないので昔から重宝され、北九州と下関という、関門海峡を挟んだふぐの本場に伝わっているんでしょね」。



↑可憐に並ぶ大葉春菊が、緑の絨毯のよう。400坪と300坪のハウスで年間5万袋分を育てる

ふぐの持ち味を生かせるほど繊細な味わいが、大葉春菊の魅力。しかしそれゆえデリケートな野菜でもある。

暑さに弱く、寒さも苦手。水が不足すればえぐみが出て、湿気が多過ぎると水焼けしてしまうなど管理が難しい。生産者の間では今も育成のコツや経験を教えあっているというが、手間暇と努力が絶えず必要だからこそ、全国に産地が広がらない理由なのかもしれない。



↑妻の君江さん（46）も収穫中。大葉春菊の最盛期は9月末から4月頃。期間を空けながら定植し、1～2ヶ月ほどで大きく育つ

秋から初春にかけて収穫するものは「鍋匂ぎく」、年明け以降に種を蒔き、育った新物は「サラダ匂ぎく」というブランド名を1998年に掲げているが、なぜか昔から「ローマ」と呼ばれる大葉春菊。



↑簡易暖房機で冬場の寒さ対策も万全。暑さにも弱く、夏場の「サラダ旬ぎく」は収穫量が非常に少ない

室町時代に地中海沿岸から、中国経由で下関に入ったローマ原産種という説や、紫蘇科の「大葉」と間違えないように区別したなど諸説あるが、地元で古くから親しまれてきた野菜であることは間違いない。



ハウス内の大葉春菊は、米ぬかや油カス、魚カスなど、栄養たっぷりの肥料を使った豊かな土壌で大切に育てられる。β-カロチンやカリウム、鉄分、食物繊維が豊富で、ほうれん草に匹敵するビタミンAも含む緑黄色野菜だ。



↑丁寧に脇芽を残して収穫すると、再び大きく育つので春までに4~5回ほど収穫できる

栄養的にも優れ、鍋物、汁物、おひたしと多彩な味わいが楽しめる大葉春菊だが、岡村さんのお気に入りには生食でいただく「サラダ」。マヨネーズと醤油、柚子胡椒を混ぜたドレッシングで和えるだけ。

オリーブオイルとニンニク、唐辛子を温め、洗った大葉春菊にジャッとかければ、アーリオオーリオ風のサラダになるし、ルッコラの代わりにピザへのせでもよし。

チーズや生ハムと一緒に巻いて楊枝で刺した「ピンチョス」に、味噌汁や吸い物に入れたり、三つ葉の代わりにしたりと、活用法は無限に広がりそう。



↑岡村夫妻の大葉春菊づくりに、半年前から長男の大地さん(21)も加わって、次世代の農業を担う

遠方に暮らす北九州出身者から、「大葉春菊を送って欲しい」との問い合わせがあったり、東京の一部百貨店でも取扱われていたり、徐々に全国へ広まりつつある大葉春菊。ぜひ味わってほしい。



↑小倉南区にあるJA北九の直売所「大地の恵み」。店内には地産野菜を始め地物魚介や小倉牛などがズラリ。



↑冬になると北九州市内では、「大葉春菊」が直売所やスーパー、八百屋さんでもこんもりと並べられている。

DATA

JA 北九 営農部 北九州東営農課

住所：福岡県北九州市小倉南区徳吉西 1-4-11

TEL:093-451-9210

FAX:093-451-1035

お多幸（オタクウ）

住所：福岡県北九州市小倉北区魚町 1-4-11

電話：093-551-2585

時間：11:45～22:00（LO21:30）

休み：なし

席数：100 席

駐車場：なし

交通：JR／北九州モノレール「小倉駅」より徒歩約 5 分

（取材日：2018 年 11 月 16・28 日）