

店舗名：焼肉の龍園 小倉本店

産品名：小倉丸腸

グルメ界に「肉ブーム」が訪れて久しい。黒毛和牛にはじまり、熟成肉や赤身肉など、さまざまな種類や部位の肉が食されるなか、根強い人気を誇っているのが「ホルモン」だ。人気の理由は、他の肉に比べてリーズナブルで、スタミナ抜群な上に、良質なタンパク質が含まれていて、栄養価が高いこと。

特に、牛の小腸を裏返し、中に脂を閉じ込めた状態で提供される「丸腸」は、カロリーが低くコラーゲンが豊富なため、女性にも大人気。甘味のある良質な脂の旨味と、プリプリでジューシーな食感は、他のホルモンや、同じ小腸でも開いたものとは違う、独特のおいしさがある。

「丸腸」のルーツは小倉にあり！



↑脂を焼きすぎず、外はパリッと中はふわふわ「パリふわ」の状態を食べるのが丸腸の醍醐味。食べごろになると皮の両端から脂身が飛び出すことから、別名「リボン」とも呼ばれる

いまでこそ全国の焼肉店で食べることができる「丸腸」だが、実は北九州市の中心市街地・小倉が発祥で、10数年前までは、関東や関西の焼肉店でも、見かけることは少なかったという。

以前、行政が中心となり市内の焼肉店を調査したところ、小倉北区の中銀通りにあった、昭和30年代創業の焼肉店で、まかない料理として丸腸を出してい

たのがわかった。更に、昭和 40 年代から営業している小倉の焼肉店のほとんどが、創業当時から丸腸を提供していたという。このころ、他の地域の食肉センターを回っていた小倉のホルモン関係者によると「北九州以外のセンターでは丸腸のことを知らなかった。どうやって食べるのかと聞かれた」のだそうだ。つまり、他の地域では「丸腸」は食べられていなかったということだ。



↑取材に伺った「焼肉の龍園」の「小倉発祥特撰丸腸」(780 円・税別)。写真は特製の味噌ダレを揉み込んだもの。きれいな薄いピンク色の丸腸は新鮮な証拠。

残念ながら文献が残っておらず、丸腸のルーツを特定することはできないが、今日の丸腸ブームが起きるずっと以前から、小倉のまちでは、あたりまえのように丸腸を食べる食文化があったようだ。

その背景には、食肉センターが近くにあり、新鮮な国産のホルモンが手に入りやすい環境にあったことがあげられる。また、かつて炭鉱で栄え、労働者が多かったため、スタミナ抜群のホルモンが好んで食べられていたことも理由のひとつだろう。現在も、数多くの焼肉店が軒を連ねる焼肉激戦区の小倉まちでは、ほとんどの店で丸腸を食べることができ、ホルモンと言えば丸腸のことを指すほど、地元の人々に親しまれている。

丸腸でまちおこし！「小倉丸腸新鮮組」

小倉の食文化である「丸腸」の PR と、まちの活性化を目的として、平成 25 年 4 月に発足した「小倉丸腸新鮮組」は、ご当地グルメでまちおこしを行っている団体。小倉駅周辺の焼肉店を中心に、居酒屋やお好み焼き屋など 15 店舗ほどの登録店が集まって、市内で行われる B 級グルメイベントなどに出店し、「小倉発祥丸腸」を通して、小倉のまちや、北九州市の魅力を知ってもらおうと活動してきた。



↑焼肉の龍園二代目オーナーの壺山さん。丸腸が小倉独自の食文化であることに着目し「小倉丸腸新鮮組」の立ち上げに関わったキーマン

同団体の事務局長を務める「焼肉の龍園」の壺山社長は、小倉の歴史と風土が育んだこの食文化を、全国に広めたいと意気込む。

「ここ 10 年ほどで、丸腸をとりまく環境は、随分変わったように思います。昔は、安くて旨い B 級グルメの代名詞でしたが、昨今のホルモンブームも手伝ってか、より新鮮で質の高い丸腸が求められるようになりました。そういったニーズにお応えする商品を、当団体でも提供していきたいと考えています」。

その取り組みの一環として今後販売を予定している、小倉丸腸新鮮組オリジナルの通販用パッケージ「小倉 極もつ鍋」を紹介してくれた。

「通常のもつ鍋とは違い、小倉丸腸のみを使用した、もつ鍋で、創業 45 年の老舗精肉店特製のモツ鍋スープと、鮮度の良い小倉丸腸を急速冷凍したものをセットにしています。臭みのない旨味たっぷりの丸腸を、ご家庭で楽しんでいただける商品です」。



↑小倉丸腸新鮮組のオリジナル商品「小倉 極もつ鍋」自宅用、贈答用として、ネットでの通信販売を予定している



↑急速冷凍した丸腸とスープのセット 1箱 1人前 (1,200円・税別)



↑脂身がしっかりしているため、煮込んでもくずれることがなく、ぷりぷりとした食感は健在。やさしい醤油ベースのスープは、博多名物のもつ鍋とはまた違った味わい

小倉の丸腸はバリエーション豊富なのが魅力

平成元年に、壺山さんの父である初代が創業した「焼肉の龍園」は、接待などに重宝される個室と、臭いや煙が気にならない無煙ロースターを完備した、高級焼肉店の先駆け。九州産の黒毛和牛や神戸牛、熊本にあか牛や熟成肉をはじめ、上質な肉と高級食材を組み合わせた新商品の開発に力を入れ、北九州の焼肉業界のフロンティア的存在を目指してきた。



↑2019年10月に創業30周年を迎える「焼肉の龍園 小倉本店」



↑黒毛和牛のローストビーフを自家製キムチで巻いた「ポッサムキムチ」(1,280円・税別)



↑低温調理した牛肉にウニを巻いていただく「和牛レアステーキとうに」(2,400円・税別)をはじめ、極上の肉と高級食材を組み合わせたオリジナルの肉料理が味わえる

そんな「龍園」でも丸腸は、創業当時から取り扱ってきた自慢のメニューのひとつ。

「当店の丸腸は、塩・醤油・味噌と3種類のタレで味わっていただきます。特におすすめなのは、味噌だれ。提供する直前に、特製のもみダレを揉み込んでお出しします。良質な脂の甘みや旨味をご堪能いただけるメニューです」。

また、定番である丸腸の焼肉だけでなく、石焼鍋で提供する丸腸のみを使用したホルモン鍋の提供もはじめた。こちらは、あっさりとしたスープに、丸腸や野菜の旨味が溶け出して、やさしい味わいの絶品鍋である。



↑アツアツの石焼鍋で提供される「ぷるぷる石焼ホルモン鍋」(1,200円・税別)

は、自慢の小倉丸腸がたっぷり入った一人鍋

「小倉丸腸の魅力は、小倉駅周辺のコンパクトなエリア内で、焼き肉だけでなく、鍋や串焼き、唐揚げや餃子など、各店が趣向を凝らしたバラエティー豊かな丸腸メニューが楽しめることだと思います。ぜひ、食べ歩きを楽しんで欲しいです」と壺山さんは語った。

DATA

焼肉の龍園 小倉本店

住所：福岡県北九州市小倉北区鍛冶町 1-8-15 森鷗外旧居前

電話：093-531-1129

時間：月～金（ランチ）11:30～13:30（通常）17:00～ラスト

土日祝 12:00～ラスト

休み：なし（年末年始を除く）

席数：150 席

駐車場：あり

交通：モノレール平和通り駅から徒歩 4 分

（取材日：2019年1月25日）