

店舗名：東筑軒

産品名：かしわめし、かしわうどん

一世紀近く愛される

折尾名物「かしわめし」



↑「東筑軒」の「かしわめし」（¥770）

昔ながらの経木（ぎょうぎ）の折り箱を彩る、かしわ（鶏）、錦糸卵、海苔の端正な3色のライン。かしわは、心地よい食感が楽しめるよう、挽き肉ではなく“刻み”にこだわり甘く濃い味付けに。そして、鶏ダシで炊いたご飯が具材と見事に調和している。JR折尾駅前にある「東筑軒」のロングセラー「かしわめし」は、今なお構内で立ち売りも行う“名物駅弁”であるだけでなく、盆正月と家族が集まる食卓にも決まって並ぶ、“愛すべき郷土食”として深く根付いている。



↑JR折尾駅目の前にある「東筑軒」。本社工場と立ち食いのうどん店が隣り合う

「東筑軒」は1921年（大正10年）創業。名物の「かしわめし」は、旧国鉄マンだった初代の本庄巖水（いわみ）氏が全国を旅するなか、「水炊きをはじめ、鶏でもてなす福岡の文化を駅弁にも取り入れたい」と考案したもの。【当初、「親子めし」という弁当名だったが、声に出すと、おやころし（親殺し）と聞こえてしまうため「かしわめし」に変更した】。鶏肉は九州らしく甘くて濃厚な味付けに。具とより一体感を出すため、米も鶏ダシで炊きほんのりと味付けするなど工夫を凝らした。数々の駅弁イベントでも入賞するこの「かしわめし」は現在、折尾駅ほか戸畑駅、八幡駅、黒崎駅（2019年4月25日うどん店開業）、赤間駅、福岡駅、若松駅、直方駅の8駅で販売。創業時から変わらないシンプルなものから、二段重ねやデラックス、さらには5〜6人前の鉢盛りなど「かしわめし」のバリエーションも増えている。

甘くて濃厚な刻み鶏肉、
鶏ダシ炊きご飯が旨さの肝



↑「かしわめし」の製造工程は、ほとんどが手作業。大鍋で鶏肉を煮込む。

「東筑軒 本社工場」では、年中無休で1日約3,000個の「かしわめし」を製造している。素材となる鶏肉は九州産の若鶏を厳選。濃口醤油、刺身醤油、砂糖などで約2時間煮込み、甘辛い味わいに。肉は挽き肉ではなく、他具材とのバランスも考慮した“刻み”にしてあるのも特徴。大鍋でまわしながら、肉の大きさにバラつきが出ないように丁寧に選別していく。肉は煮込んでから、ひと晩寝かして味を馴染ませる。



↑米を炊くのも昔ながらの大鍋。工場の一隅にずらりと並んでいる



↑鶏ダシで炊き込み、ほんのりした色と優しい味がついたご飯

米はヒノヒカリがメイン。炊き込みご飯の味付けは、創業者・本庄氏の妻が考案したもので、社内でも数人しかそのレシピを知らない。駅弁であるため、肉、ご飯とも“冷めても美味しい”を徹底追及して作られたものだ。



ご飯を詰めた経木（ぎょうぎ）の折り箱がラインに流れ、海苔、錦糸卵、肉それぞれの担当者が手際よく盛り付けていく。パッケージされ各駅の販売所へ。

かしわめし&かしわうどん
をサクッと立ち食い！



↑かしわうどん（¥360）。うどんを増量したWかしわうどんは¥520

「東筑軒 本社工場」には立ち食いのうどん店も併設。かしのめしと同じく甘くて濃厚な味に仕上げた刻みかしわ入りのうどんをはじめ、かしのめしもより手軽なミニサイズで楽しめる。うどんダシは、カツオ、昆布の上品な味わいで、かしの肉の甘みがジュワリと染み出す。かしのめしとうどんダシを一緒に口に含めば、旨味とともに米がフワリと広がり大変美味。



↑かしのめしミニ（単品¥260、うどん・そばとのセットは+¥210）。ミニサイズでもしっかりと整えられた3色ライン



↑丸天うどん（¥410）ほか、カレーうどん（¥460）なども食べられる



↑うどん店は立ち食いスペースのみ。列車利用客だけでなく朝食でも訪れる地元民が多い

※表記の料金はすべて税込。取材時のものになります。

DATA

東筑軒

住所：北九州市八幡西区堀川町 4-1

電話：093-601-2345

営業時間：7:00～18:00

休み：なし、うどん店は 1/1 祝のみ休み

席数：立ち食い 20 席

駐車場：なし

交通：JR 折尾駅すぐ

(取材日：2018年1月23日)