

店舗名：味本位 玉川食堂（たまがわしょくどう）

産品名：レトロ食堂



「何を食べても美味しいと言われる店に…」。

60 種近いメニューがそろう、懐深い大衆食堂

アーケード発祥の地であり、北九州の中心的商店街である「魚町銀天街」。その地下にひっそりと佇む大衆食堂がある。創業 98 年目、この地に店を構えて、54 年目。学生から単身赴任の男性客、ご年配から親子 3 代でやってくるファミリーまで、幅広い層に愛され続けている「味本位 玉川食堂」だ。



↑入居する「エルザビル」は 2019 年現在テナント募集中だが、食堂は元気に営業中。ビルの地下にあるという隠れ家的な雰囲気、表に飾られた食品サンプルも古き良き昭和の香りを醸し出す。店内に足を踏み入れると、漫画もずらりと並ぶアットホームな雰囲気で、思わず「ただいま」と言ってしまうような居心地の良さだ。



↑今はあまり見なくなった店頭の食品サンプルも健在

店を切り盛りするのは、店主の奥本さんと、奥本さんの娘さんだ。

「玉川食堂」の前身は、大正 7 年頃、福岡県豊前市宇島にあった料亭。奥本さんの祖母がはじめ、その後奥本さんの両親の代になり北九州へも新店を出すことに。そうして選ばれた場所が現在の「エルザビル（旧百万両ビル）」の地下だった。

はじめは料亭仕込みの出汁を活かしてうどん・そば屋をやるつもりが、隣にうどん屋があったためこれを断念。サイドメニューとして考えていた、いなり寿司とぜんざいを販売したところこれが大当たり。行列ができるほど好評を得たため、店舗を拡張し、メニューも増やし、現在のような“なんでもあり！”の大衆食堂になっていったという。



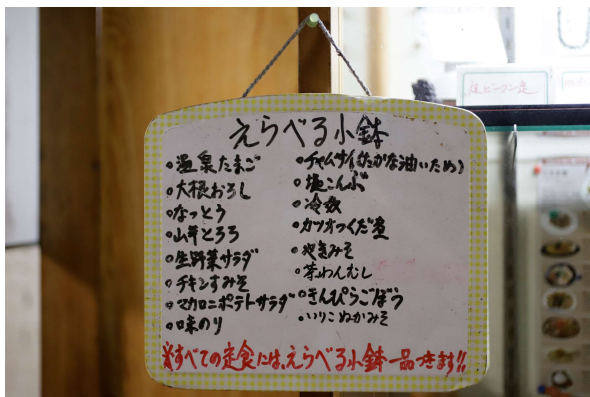
↑「たっぷり食べてね！」と笑顔で大盛りをよそってくれる奥本さん

現在、料理を任されているのは娘の夕子さん。代々守り続けているぬか床を使ったぬか炊きや、支那天など、祖母の代から続く味を日々研究しながら守り続けている。



↑ 60 種近いメニューをこなす、調理師の夕子さん

「客の要望を聞いていたらどんどん増えていった」というメニューは、現在 60 種近くもある。定食にはすべて選べる小鉢が 1 つ付いており、火曜と金曜にはさらにもう 1 つ追加して合計 2 つを選べる嬉しいサービスも実施中だ。



↑ 奥本さんの母の味という「やきみそ」や、マカロニポテトサラダなど、目移りしてしまう

人気は「ぬかみそ煮定食」と「支那天定食」。山椒の入ったぬか床を加えて炊く「ぬかみそ炊き」は、爽やかな香味が後を引く。「支那天」は、片栗粉と卵で作る衣にくぐらせて揚げた柔らかくふっくらとした食感が特徴。いずれもご飯がとまらなくなる美味しさだ。

「玉川食堂」が入居するビルは、2019 年現在老朽化のため建て替え・補強工事中。小倉の街にもだんだんと首都圏資本の新たな店が増えてきた。しかし、店の周辺や街の雰囲気が変わっても、この店の温かさ、味わいはいつまでも変わらない。



↑「支那天定食」(800 円)。ご飯のお代わり、大盛りは無料。「たくさんは食べられない」という人には、ご飯と小鉢を交換してくれる



↑ 子供から大人まで人気のオムライス (950 円)



↑ 焼きそば麺をケチャップベースで味付けした「ナポリタン風焼きそば」(670 円)



↑ 漫画がずらりと並ぶ、居心地のよい店内

DATA

味本位 玉川食堂

住所：北九州市小倉北区魚町 2-3-21 エルザビル B1F

電話：093-522-6305

時間：11:30~22:00

休み：水曜

席数：20 席

駐車場：なし

交通：北九州モノレール「平和通駅」から徒歩約 3 分

(取材日：2017 年 12 月 26 日)