

店舗名：料亭 金鍋

産品名：牛鍋



明治初期、文明開化の風を感じて
極上の「牛鍋」と空間に酔いしれる

明治時代、石炭の積み出し港として栄華を極めた若松地区には、今なお、当時の面影を残す料亭がある。名は「料亭 金鍋」。明治 5 年、文明開化、富国強兵の国策から一躍ブームとなった肉食文化を九州でいち早く取り入れた歴史的な店であり、今なおその味を伝える稀有な店である。



↑若松地区の一角。足を踏み入れるとそこは別世界

「料亭 金鍋」のはじまりは、明治 12 年の頃に遡る。当時の日本には肉食文化はなかったが、文明開化、富国強兵の国策から天皇陛下自ら進んで牛鍋を食し、これが全国で一大ブームを巻き起こした。当時売薬業を営んでいた初代は一念発起し、関東へ肉の仕入れに向かいやすい小倉港の近くに九州初の牛鍋専門店を開業した。夫婦 2 人ではじめた小さな店の牛鍋は瞬く間に大好評となり、

特に小倉藩に常駐している歩兵連隊が最頂にして大いに繁盛した。その後店は一時戸畑へ移り、その後明治 28 年に、石炭の積み出し港として活況を呈していた若松に身を移し、料亭として創業を果たした。



↑立派な数寄屋造。凛々しい料亭建築は一見の価値あり。アールデコのデザインを取り入れたアールのかかった手すりなども、この時代ならではの

大正期に初代は屋号にちなみ、純金の金鍋を製作。これに牛鍋を盛り提供したところ、その趣向が当時の石炭景気と相乗してもてはやされ、全国から名士が集うほど評判となった。「花と龍」などの作品で知られる文豪・火野葦平も常連の一人。氏がよく利用していた 2 階突き当たりの部屋は「葦平の間」として、今なお当時の面影を残している。



↑ガラスをあしらった、粋な下地窓。これが葦平の間の目印

明治時代に建造され、優美で壮麗な木造の料亭建築は、平成 16 年国の有形文化財にも登録された。



↑赤土を使ったべんがら壁が特徴的。外観が黒、廊下は白、個室は赤という色の配色は芸者の着物を表しており、艶っぽく優雅な料亭建築の象徴でもある

そして、そんな歴史情緒あふれる空間で味わえるのが明治時代の粋を今に伝える「牛鍋」だ。現代に合わせ、多少の調整は加えているものの、基本の味付けや調理方法、提供方法は当時のまま。



↑美しいサシが入った伊万里牛を贅沢に使用

厚切りにした伊万里牛のサーロインを、八丁味噌と麦味噌をブレンドした鍋の中へ入れ、ネギや椎茸とともに煮込む。しっかりとサシの入った肉を使用するのは、しっかりと炊いても柔らかく味が良いためだ。



↑鍋を作るなど、食事中はすべて部屋ごとに付く仲居さんが世話をしてくれ、普段はなかなか経験することのない丁寧なもてなしにも気分が高揚する。



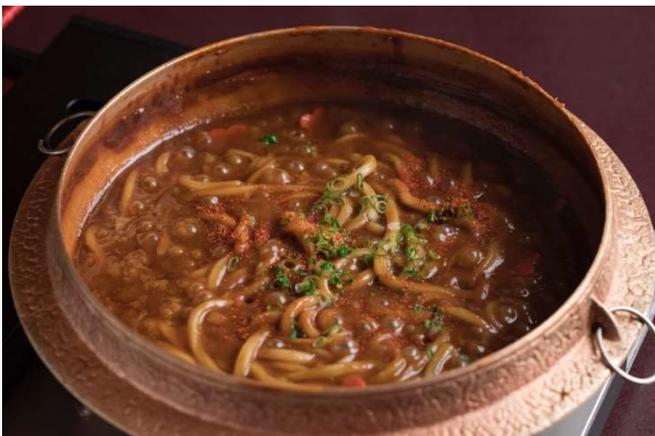
↑牛鍋コースは1人前 7,560 円。前日までの要予約制

やがて、肉の全体にしっかりと火が入ったら、濃厚な卵にくぐらせ味わう。味噌のこっくりとした味わいに、やわらかな肉の食感と甘い脂身が重なり、えも言われぬ美味にうっとり目を閉じる。



↑「太陽卵」と呼ばれる、良質なブランド卵を用いる

肉を食べ、味の染みた白ネギや椎茸を味わったら、最後は締めうどんを味わおう。加えるのは、福岡県産小麦粉を使い筑後の製麺所で作られたうどん。野菜と肉の旨味が溶け込んだ特製の味噌で味わううどんは、いうまでもなく絶品。この場所でしか味わえない口福を、ぜひ体験してほしい。



↑あと造りまでしっかりと仲居さんが調理、配膳をしてくれる



↑ かけ軸や調度品など、飾られている美術品も見どころの一つ



↑ 非現実が味わえる、豪華な個室

DATA

料亭 金鍋

住所：北九州市若松区本町 2-4-22

電話：093-761-4531

時間：12：00～15：00、17：00～22：00

休み：不定休

席数：150 席

駐車場：なし

交通：JR 若松駅から徒歩約 3 分、車＝JR 戸畑駅から約 5 分

(取材日：2018 年 1 月 31 日)