

店舗名：久野うどん

産品名：うどん

●北九州のうどんについて

やわやわの博多うどん、角がキリッと立ったコシのある讃岐うどんなど、通常はその地域に 1 つ特徴的なうどんがあるものだ。しかし、北九州には「これが北九州のうどんだ！」といえる、個性的なうどんたちがいくつも存在する。

まずは小倉南区を中心に数軒の店が集まる<肉うどん>。これは、通常のものとは違い、ゴロッと塊の牛ホホ肉とたっぷりのおろし生姜が入る他では類をみない肉うどんだ。肉うどんといえばもう 1 つ、折尾の「東筑軒」や、小倉駅ホーム内にある立ち食いうどん「ぷらっとぴっと」に代表される<かしわうどん>も有名だ。有名といえば「津田屋官兵衛」率いる<豊前裏打会系のうどん>も忘れてはいけない。博多でもない讃岐でもない独自のうどんを生み出し、今やその名は全国へと轟いている。また、北九州のソウルフードと呼ばれる「資さんうどん」を筆頭に、同じく 24 時間営業を行う「かかしうどん 本店」や、おでん、丼も多彩にそろえる「ふじや 若松店」のような<食堂的うどん>が今なお数多く愛されているのも特徴の一つであろう。

なぜこれほどまで、北九州に個性的なうどんが多いのかは、今後調査を深めていく必要がある。しかし何はともあれ、北九州でうどんに困ることはない。自分好みの美味しいうどんを求め、食べ比べを楽しむのもよさそうだ。



早朝 5 時から、パワーみなぎる

北九州名物の肉うどん

時刻は午前 5 時。辺りはまだ真っ暗な夜明け前だというのに、どこからともなく人がやってきては、小さな明かりに吸い込まれていく。不思議に思っで見れば扉が開き、中から「いってらっしゃ〜い!」「おやすみなさい!」なんて明るい声が響いてくるではないか。ここは家ではない、れっきとした店だ。

それも小倉名物「肉うどん」が楽しめる、人気のうどん店なのだ。

かつて、炭鉱や製鐵所で働く男たちが仕事終わりや仕事前に立ち寄ったせいなのか。この小倉南区の一角にはどういうわけか「肉うどん」を出す店が集中しており、早朝から開店する店も少なくない。小倉南区北方に店を構えて 37 年目を迎える「久野うどん」もそんな店の一つだ。



↑ 真っ暗な住宅街に、ポツンと温かな明かりが灯る

開店は午前の 5 時。しかし仕込みがあるため、従業員はそれよりもっと前の午前 3 時頃には店に入りその日のうどんの準備をはじめます。



↑ 寡黙に麺を打ち込む、3 代目の久野澄隆さん

現在店を切り盛りするのは、3 代目である久野澄隆さん。毎朝 4 時頃には店に入り、自家製麺を打ち始める。つなぎも添加物も使わず、材料は小麦粉と塩水だけ。しっかりと力を入れて手ごねし、手打ちし、手切りする昔ながらの製法が身上だ。



↑驚くほど正確に均一に、切られていく麺

久野さんが手切りする麺は、麺定規も使わないのに至極均一で美しい。トントントントと、一定のリズムで小気味よく包丁がまな板に当たる音にじっくり聞き惚れてしまう。



↑思わず見入ってしまう、端正に整えられた自家製麺

「つなぎを使わないので時間が経つと切れてしまうんです。だから日持ちしないし、毎朝こうしてせっせと打たなければなりません。でも、だからこそもちもちとした独特の食感が出るし、それが一番の自慢。先代の頃から変わらない製法で、今後も変える気はありません」。久野さんは、そう言って真摯な眼差しを向けた。



↑丁寧に下処理し、アクを取りながら味よく煮込んでいく

久野さんと一緒に店に経つのは、2代目である母の信子さん。「うちの肉は、和牛ホホ肉。肉の質がいいし、余分な脂はきちっと掃除してじっくりと煮込んだるけん、ホロホロほぐれて美味しいんよ」。そう言って目をやった先には、くつくつと音を立てて、芳しい香りを漂わせる肉の大鍋があった。

小倉南区を中心に集まるこの北九州の肉うどんは、このようにゴロッとしたブロック状の牛ホホ肉を使うのが特徴。食肉センターで手ごろに仕入れられる「牛アタマ肉」を使ったのがそのはじまりだったのではないかと憶測されている。



↑まるで実家に帰ってきたように、アットホームな雰囲気店内

店の開店準備をしていると、あっという間に5時。たちまちに客が訪れる。出勤前のお父さんから、飲み会帰りのサラリーマン、仕事終わりのお姉さんもやってくる。初見の客には「ネギ生姜入れていい？」と信子さんが声をかける。慣れている客は自ら「ネギ生姜脂たっぷり」なんてオーダーを小粋に通している。もっと慣れた常連の客は自ら注文するまでもなく信子さんが「かた麺茹がこうか？」と声をかけながらすでに大釜の前に立っている。この独特の空気とあったかさが何とも心地よく、うどんを食べる前からにんまりしてしまう。



↑左が肉うどん小、右が肉うどん大・ネギ生姜脂多め。

「肉うどん」には大と小があり、麺は茹がきたての「かた麺」か、茹で置きしておいた柔らかい「ふつう麺」が選べる。生姜とネギはお好みで、入れるかどうかを聞いてもらえるシステムだ。「脂多め」といえば、鍋の上辺に浮いているふわふわの脂身を多めに加えてもらうことができ、「脂少なめ」といえば、これを少なめにしてもらえるというわけだ。

和牛ホホ肉は見た目ほど甘くなく、ホロホロと旨味たっぷりで、昆布、いりこなどでとる特製の出汁と相まって実にうまい。もちもちとした麺の食感、生姜の風味も爽快で、食べ終わる頃には体がポカポカ、パワーがみなぎってくる。会計をすませると、信子さんが「いってらっしゃい！」と笑顔で見送ってくれた。今日は昨日よりももっと、頑張れそうである。



↑ネギを静かに切るのも、朝一の仕事



↑卓上には、自由に食べて OK のぬか漬けが。久野家で代々守り続けている糠床で漬け込まれた家庭の味だ



↑にっこりと笑顔の店主・久野澄隆さんと、母・信子さん



↑うどんのお供には、いなりや巻寿司、おにぎりをどうぞ

DATA

久野うどん

住所：北九州市小倉南区北方 3-47-22

電話：093-931-0870

時間：5:00～14:30 頃（売り切れ次第終了）

休み：水曜、木曜

席数：20 席

駐車場：なし

交通：北九州モノレール「北方駅」から徒歩約 5 分

（取材日：2017 年 12 月 25 日）