

店舗名：津田屋官兵衛

製品名：うどん



博多でも、讃岐でもない、唯一無二のうどん

北九州から全国へ名を轟かす「豊前裏打会」の総本山

北九州で生まれ、いまや全国にその名を轟かす「豊前裏打会」系うどん。その創業者であり、うどん職人を目指す者の憧れである横山和弘さんの店「津田屋官兵衛」が、小倉南区津田新町にある。



↑開店から閉店まで、客がひっきりなしに訪れる名店

店主の横山さんは、自他共に認める「麺バカ」。「うどん屋というより、麺屋でありたい。新しい小麦粉を使ってみたり、配合や熟成を変えてみたり、常に麺で遊んでいたい。他の人が作ったことがないような麺を生み出してみたいんです」と、力を込める。



↑話しているときは終始にこやかな横山さんだが、厨房に入るとキリッと厳しい職人の顔に

その言葉通り、横山さんが打つ麺は、どんなうどん、麺とも一線を画す仕上がり。厳選した小麦粉を練り込んだ生地を団子状にして、年中 28℃に保つ温室でじっくりと熟成させる。小麦粉や塩水など、麺にかかわる素材も同じ温室で四六時中管理する徹底ぶりだ。



そうして出来上がる横山さんの麺は、うっすらと黄味を帯び、茹でるとツヤツヤ輝く半透明。口に運べば、口当たりは絹のようになめらか。噛めばしなやかなコシがあり、もちもちツルツル。気づけばあっという間に完食し、たちまち虜になってしまう不思議な魔力がある。



↑たっぷりの湯で泳がせるように麺を茹でる



↑美しく輝くぶっかけ・冷の麺。冷と温では太さが変わる

冷たいぶっかけ麺の味を支えるつゆは、羅臼昆布やうるめイワシ節などから取る出汁にかえしを合わせて煮立てて作る。仕上げに熱々の鉄ゴテを入れるのが決め手だそうで、こうすると角がとれ、まるやかな口当たりになるのだとか。

また「豊前裏打会」、「津田屋官兵衛」といえば、井からいきよく飛び出す大輪の花火のような「ごぼう天」も名物。これは、横山さんの奥さまが発案したそうで、注文ごとに揚げるので、いつでも熱々のシャキシャキ。香ばしいゴボウの香りも相まって、食欲がさらに刺激されてしまう。



↑一番人気のごぼうおろしぶっかけ（730円）。



↑温かい出汁を注ぐ「ごぼう」（520円）も人気。

常識的な表の道でないことから、その名がついた「豊前裏打会」。横山さんに

うどんの師匠はおらず、讃岐や博多、あらゆる場所へ行って勉強し、独学で自身の味を生み出した。「固定概念がないから、新しい事にどんどん挑戦できる」と、目を輝かせて麺のことを熱く語る横山さんはまるで少年のようだ。そんな人柄に、味に惹かれ集まってきた者たちが、横山さんの元で麺作りを学び、さらに自身の味を研究し、「豊前裏打会」としてその名を轟かせている。



↑みなさん仲が良く、和気藹々とした雰囲気

「紀元や小町、麺之介、大地のうどんや和助…。裏打会のメンバーは弟子ではなく、切磋琢磨できるライバルであり仲間」と横山さん。現に取材時も、「みんなに負けられない！」と、未発表の試作麺を試食させてくれた。

うどんでも、中華麺でもない、横山さんだけが作れる麺の世界は、まだまだ果てしなく広がっている。



↑裏打会がプロデュースする 8 段階の激辛唐辛子シリーズは店頭でも購入できる。ハバネロの 3 倍の辛さがある「蠍」など多彩



↑店内には開店から閉店まで切れ目なく客が押し寄せる

DATA

津田屋官兵衛

住所：北九州市小倉南区津田新町 3-3-20

電話：093-475-7543

時間：11：00～16：00（LO15:30）

休み：日曜、第1月曜

席数：20席

駐車場：20台（無料）

交通：西鉄バス「津田」バス停から徒歩約5分

（取材日：2017年12月25日）