

おいしい九州を、探しに行こう

Food travel magazine

くうてん

2015 Summer

vol. 02

TAKE FREE



南島原

海の至宝を召し上がれ!



南島原

火 山と共生してきた島原半
島は、九州で唯一世界ジオパ
ークに認定された土地だ。複雑な
歴史や特異な自然体形を持つこと
により、今私たちにさまざまな恩恵
をもたらしてくれている。

たとえばご存じの素麺。類まれ
なる名水と高品質の小麦の産地だ
という理由だけではなく、複雑な歴
史のもとで技術が伝えられたから
こそ、この地の名物となった背景が
ある。また、火山活動により体積し
たミネラル分を豊富に含んだ肥沃
な大地が、美味しいじゃがいもの名
産地を創り上げた。

激動の歴史を乗り越え、自然の
脅威とともに逞しく生きてきたこ
の土地には、人類の知恵と努力のす
え実ったさまざまな宝が眠っている
のだ。雲仙岳が見守ってきた大地の
恵みと、有明海に育まれた至宝の
海の幸を探しに、南島原へ向かった。

(文・上田瑞穂 写真・三宮正勝)

日本で初めてヨーロッパを知った街

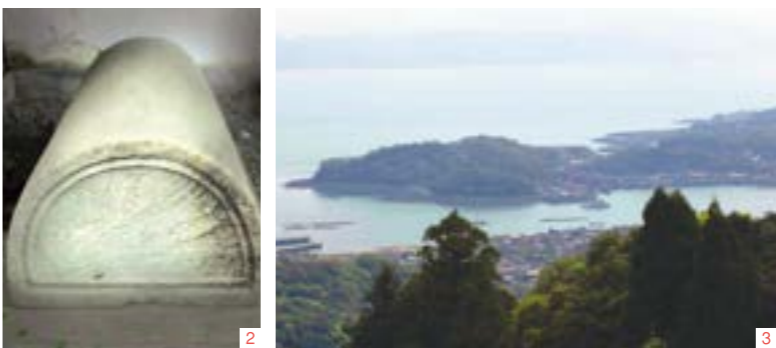
キ

リシタン大名として知られる日野江城主・有馬晴信。敬虔な教徒であったかというところではなく、南蛮貿易によって利益を得るために改宗したとも言われている。

諸説あるものの、時節を見極める才のあった晴信は、10代のうちに家督を継ぎ、日本で最初のイエズス会の初等教育機関「セミナリヨ」を現在の南島原に創設した。同時に織田信長も安土にセミナリヨを開いているが、新しもの好きの気質は信長同様晴信にも備わっていたのだろう。ここではのちに天正遣欧少年使節として選ばれる伊東マシヨや中浦ジュリアン、千々石ミゲルなどが学んでいる。

日本初の西洋教育機関となったセミナリヨでは主に音楽と体育を重視した教育が行われ、楽器や水泳の授業もあったという。また、天正遣欧少年使節は欧州からグーテンベルグ印刷機を持ち帰り、日本語書物として初となる活版印刷を行った。このように、今から約500年前、この地はそれまでの日本には見られなかった数々の「初めて」を

南島原 ヌーベルバーグ



1.長崎県内のキリシタン墓碑のほとんどがこの島原半島にあり、なかでも南島原市有家町に集中している。「類子」という文字が見えるが、これは「ルイス」という男性のクリスチャンネームを表している。2.蒲鉾型のこちらの墓碑は美しい花文字で彫りこまれたローマ字が刻まれている。3.追い込まれ、絶体絶命となった一揆方の多くは海に身を投げたという。天草灘は、悲しい歴史を背負っている

欧州から持ち込んだ、「日本初の欧州文化の受け入れ地」だったのだ。晴信の死後、秀吉や家康のもとキリシタン弾圧が厳しくなるなか、日本の歴史上最大の「揆」が起こる。ご存じ、島原の乱だ。天草四郎というカリスマ的人気を誇った少年を総大将に約四か月続いたというこの乱は、宗教戦争という側面を持つ一方で荷重な年貢負担に対する百姓一揆の様相も呈していた。そのため、半島全土を挙げての大きな乱となったのだ。

この乱の終結地が口之津港を臨む、原城。乱によって領民がほぼ全滅したこの地には、幕府の指示により小豆島などから農民たちが移住してきた。一説には、その際素麺の技術も伝わったと言われている。ちなみに南島原市の住所を眺めていると面白いことに気が付く。

町名以下の地名に、甲乙丙丁…と十干が用いられている場所が多いのだ。このことから、島原の乱以降、領民がいなくなり亡地となった町に、移民が入り新たに区分けがなされたことがわかる。

総大将となったのはわずか16歳だった天草四郎。彼のもとに集まった島原の人々は、既に廃城であった原城を拠点に、日本史上最大の一揆を起こした。原城址に建てられた彼の像は、今も天に向かい祈りを捧げ続けている





手延べ素麺工として
日本唯一の現代の名工が作る、
究極の素麺

ヨリがコシを生む！



「現代の名工」に続き、黄綬褒章も授与された陣川利男さん。全国に名を轟かせる職人だ

1.手延べの大きな特徴は、一本一本の麺をねじってヨリをかけていること。これにより強度と風味が増し、コシが生まれる
2.元々350年前から造り酒屋だったという陣川家が麺を作りはじめたのは35年前のこと。いずれも名水が不可欠というのが共通項だ

手のべ陣川

手

延べ素麺工として、日本で唯一現代の名工の称号を与えられたのが、南島原で「手のべ陣川」を営む陣川利男さんだ。もともと島原半島は雲仙岳の伏流水という名水に恵まれており、冬場が寒冷・乾燥しているという気候的にも、良質の小麦がとれるという立地的にも素麺作りには適した町だ。しかし島原半島だけでも何百と素麺工がいるなかで唯一という受賞には、さらに理由がある。

「他と大きく違うのはこの工場の構造かもしれません。実は屋根が二重屋根になっていきます。上から自然の風を入れ、下に吹きさらすという「天日干し」と近い環境を室内で作り上げたのです」

昔ながらの製法を現代の技術の中で生かす。これこそが名工に選ばれる所以の二つだ。もちろん自身では言わないが、卓越した技術は言うまでもないだろう。加えて後継者を育てることも積極的で、新商品の開発に取り組むなど地域の活性化にも挑んでいるという。謙虚でチャレンジング精神にあふれた匠だ。





「他 所のは食べたことないから
わからんけど、東京や京都
から『今まで食べたのあおさより
美味しかったです!』とわざわざ電
話をかけてくる人もおるんよ。そ
ういわれると、うちのは格別美味し
いんかねえ、と思う。以前には、色を
付けてるんじゃないかって言われた
こともある。まさかね。有明海は栄
養分が特に多いから、色も味も濃い
ものができるんかもしれんね。塩分
の比重とかの問題やろか。なんでそ
げん美味しいかはわからんけど、
この菌ごたえの良さは、このでしか
味わえんっていわつしやる料理人の
人もいるんよ。私たちは熱湯をかけ
てポン酢で食べたり、みそ汁やラー
メンに入れたり、かき揚げにするく
らいやけど、シエラの人たちはこれ
ソースば作るとやって。真っ青で磯の
香りの強かソースがでくるって喜ん
でくれたらした」



山口立也さん、悦子さんご夫婦。立也さんはこの道30余年の大ベテラン。こちらで養殖するあおさの特徴ある美味しさが全国の同業者の間でも話題となり、各地からあおさ養殖の指導依頼が後を絶たない。立也さんが沖で獲り、悦子さんが陸で洗浄を行うなど二人三脚で作り続けてきた。「定年がないからいい仕事です」と悦子さんは笑う。全国発送をしているものの、注文数に追いつかないほどの人気だ

今までこんなあおさ、
食べたことがない!

太陽とミネラルが生み出す、
磯の香りがギュッと詰まった

碧色の宝

鮮赤の煌めきを持つ、海の秘宝

あらかぶ



日焼けをしない
美白ならぬ、
美赤のあらかぶ？

深

紅というより「緋色」といっ
たほうが適切かもしれない。

よく見かける赤黒い色ではなく、目
が覚めるような鮮やかな赤が特徴
的なのが、この地のあらかぶだ。有
明海の入口に位置する早崎瀬戸は、
日本三大潮流に数えられるほど流
れが速いことで有名だ。この海で獲
れるあらかぶは水深80〜120
メートルに生息しているため、日焼
けをすることがなく鮮やかな赤色
を保っている。そして厳しい海流に
採まれているため身の締まりは抜群
、身質は最高品質というわけだ。

しかもこの一帯では二匹ずつの手釣
りがほとんど。傷もストレスも最小
限のあらかぶが毎日揚げられている。
関東や関西の高級料亭へそのほと
んどが直行というのは、我々九州人
にとつては残念なところだ。



美味しいあらかぶは、お顔もキュート!?な
んとも愛らしい表情の才色兼備(?)な
あらかぶだ。みそ汁によし、煮つけによし、
唐揚げによし!



春野菜の菜の花、アスパラ、たけのこ、絹さやを使った、女性におすすめのヘルシーメニュー。●600円

手延べそめんのちゃんぶるー

沖縄リパブリック 談四朗キッチン ●1,000円



香り高く、プリッとした食感が魅力のあらかぶを、食べやすい唐揚げにしました。●780円

あらかぶの唐揚げ

もつ料理 万作 ●1,250円



11:00~15:30のランチメニューの汁物、煮物にはあおさを、揚げ物には手延べそうめんを使います。どんなお料理になるかはお楽しみ!

※ランチメニュー全てに適用

菅乃屋 ●10円



南島原のじゃがいもを使ってオーダーが入ってからカットして揚げる自家製ポテトチップ。人気ナンバーワン! ●1,000円

自家製ポテトチップとビールセット

A & K ビア&フード ステーション ●1,000円



特製ロースターでクルクル回転させながらじっくり焼き上げたローストポーク。芳寿豚の旨みと香りが際立つ一品です。●1,250円

芳寿豚のくるくるプエルコ

カンティーナ エルボラーチョ ●1,250円



タコの旨みと食感を十分に引き出したアヒージョ。ワインと一緒にぜひどうぞ。●900円

走りだこのアヒージョ

カヴァル ●900円



あらかぶとあおさと手延べそうめんという、南島原の食材をふんだんに使った一品。あらかぶのスープが美味しく身体にしみわたります。●980円

あらかぶとあおさのにゅうめん

天串 魚串 ひさご ●980円



芳寿豚を鉄板とスチームでじっくり丁寧に焼き上げたイチ押し一品。南島原のじゃがいもとアンチョビを合わせた一品は、赤ワインなどのドリンクとも相性抜群! ●1,480円
※17:00~(ディナータイムのみ)

芳寿豚ロース鉄板焼とアンチョビポテト

元祖 博多 豚兵衛 ●1,480円



磯の香りの強い岩牡蠣とあおさを、マヨネーズでまろやかに仕上げました。●980円

岩牡蠣のあおさマヨネーズ焼

ハカタステーション オイスターバー ●980円



博多もち豚を使った肉じゃがは、豚肉の脂身とじゃがいもとの相性が抜群! ●630円

博多もち豚肉じゃが

うまや ●630円



ジャガイモ、チーズ、ベーコンの相性はバツグン。間違いのない組み合わせ! ●680円

ジャガイモのチーズ焼き

ワインスタイル ぶどうの樹 ●680円



相性抜群の南島原の食材たちを、酢の物でさっぱりと。素材本来の味わいをお楽しみください。●780円

あおさと走りダコの酢みそがけ

おでん・郷土料理 すぎのこ ●780円

鶏ガラスープにあげだしを加え、コクと旨みを出しました。あおさの磯の香りをたっぷりと味わえる、こだわりの手延べラーメンです。●1,000円

青海苔湯麺 あおさ手延べラーメン

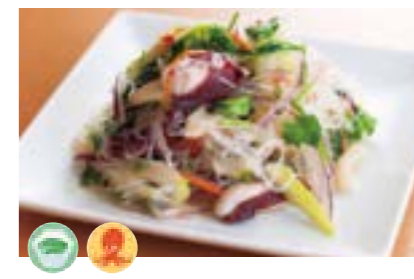
四川飯店 ●1,000円



芳寿豚の素材そのままの味をお楽しみください。ニンニク不要の方は申し付けください。●1,000円

芳寿豚ステーキ

博多ピストロ タケノヤ ●1,000円



島原半島のはしり蛸とあおさを、タイのさっぱりとしたサラダに仕上げました。ビールにもワインにも合います。●900円

島原半島のはしり蛸とあおさの春雨サラダ

ココレストラン ●900円



じっくりと揚げたので、あらかぶは骨まで食べられます。あおさのあんをたっぷりつけて、香り高い一品をお楽しみください。
●840円
あらかぶの唐揚げ
あおさあんかけ

牛たん炭焼 利久 9F



揚げたての海老や野菜を磯の香りたっぷりのあおさソースでお召し上がりください。●600円

海老と野菜のベニエ あおさソース

ブレッド&カンパニー by アンデルセン 2F

あらかぶの姿揚げと、あおさをふんだんに使ったとろみのある味噌汁にいたしました。●1,300円

あらかぶとあおさのすり流し

ごはん家 椒房庵 9F



甘辛く炒めたナッチ(韓国タコ)をソーメンと混ぜた韓国の定番料理。●1,680円

ナッチソーメン

妻家房 9F



あおさに火が入ることにより、より香りが引き立ちます。そのあおさと相性のよいシラスを組み合わせました。
●1,300円

あおさと釜揚げシラスのマリナーラ

ピッツェリア エッセドゥエ イル ビナーリオ 9F



満天星人気No.1メニューのワンプレートミックスに芳寿豚のロースカツを加えて。お好みのもう一品を選んで、どうぞ。●2,100円

ワンプレートミックス

洋食 麻布満天星 9F



芳寿豚の食感と旨みを封じ込めた一品です。●1,600円

芳寿豚セイロ

永坂更科 布屋太兵衛
永坂更科

9F



コース料理の前菜に、南島原の蛸をどうぞ。●7,350円

食べ比べ
すき焼きセット

人形町今半 9F



南島原のあおさを使い、あさりをメインにした海の香りがするやきそばです。中国江蘇省で採られた天日塩をベースに作られた塩味のあんかけは体にやさしい一品。●1,300円

生あおさ海苔とあさりのあんかけやきそば

広東炒麵南国酒家 9F



野菜を中心とした天ぷらに、あおさ海苔を使ったかきあげのセットメニュー。セット内容は、お味噌汁・茶碗蒸し・サラダ・デザートです。●2,310円

レディース膳

銀座 天一 9F



芳寿豚と野菜をふんだんに使った少し辛めの炒め物。
●780円

芳寿豚のスパイシー炒め

スラージ 9F



長崎県南島原から直送のカサゴを丸ごと1尾豪快に揚げました。自家製旨出汁ほん酢でサッパリとお召し上がりください。●680円

あらかぶの唐揚げ

海鮮丼・茶漬 磯らぎ 9F



磯の香りを楽しめる極上の一品。あおさとフカヒレが贅沢に絡み合います。●1,260円

あおさとフカヒレのスープ

華都飯店 9F



大地の旨みたっぷりのじゃがいもに蒲焼したうなぎを入れたオリジナルの一品。ダシと一緒に召し上がれ。●840円

じゃがいも 饅頭

うなぎ 徳 9F



シティダイニング
くうてん

11:00~最大25:00

※一部営業時間が異なる店舗がございます。

お問い合わせ

JR博多シティ アミュプラザ博多
3Fインフォメーション

092-431-8484 (10:00~21:00)

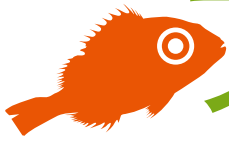
※お電話番号はお掛け間違いのないようご注意ください。

JR博多シティ

くうてん

初夏の美味しい

南島原



フェア

5/24(金)～6/23(日)

初夏の南島原には美味しいものがたくさん！旬を迎える海の幸や匠の技による手延べそうめんなど、この季節ならではの美味しいメニューがくうてんに集まりました。



あらかぶの酒蒸し

1,200円

プリプリとしたあらかぶを酒蒸しにしました。野菜と一緒にポン酢でどうぞ。

京都ぎをん 八咫

10F

Event Information

南島原まつり!

- 南島原物産展など楽しいイベントを開催!

日時:5/24(金)～26(日) 10:00～18:00

場所:屋上つばめの杜ひろば(雨天時10F中央エレベーター前)

- 南島原産じゃがいもつかみ取り大会

お食事 **サンキュー 3,900円** ごとに1回ご参加いただけます!

期間:5/24(金)～6/23(日)

場所:くうてん10F「A&K ヒア&フード ステーション」

そうめん流し
あります!



南島原のおいしい主役たち



早崎瀬戸
あらかぶ

潮流の速いところで育ち、一本釣りで揚げられているので身が締まっており、傷が少ない。どんな調理法でも美味しさを堪能できる至福の高級魚です。



あおさ

噛みごたえのある食感の良さから、「あおさが海藻であった」ことを実感します。噛むほどに鼻腔に広がる磯の香りの強いこと!翡翠色の美しさ、食感、香りと3拍子揃ったあおさです。



芳寿豚

赤身の味の濃さのみならず、特筆すべきは甘みすら感じる脂身の旨さ。日本SPF協会の試験に合格し続けており、レアでも食べられるほど衛生的なブランド豚です。



じゃがいも

普賢岳が生み出したミネラル豊富な大地で育ったじゃがいもは甘みが強く、じゃがいもらしい味わい。他の食材との相性もばっちりの万能選手です。



手延べ
そうめん

雲仙岳の名水と良質な小麦が作り出すそうめんは、手延べならではのコシの強さが美味。弾力のある歯ごたえとのど越しの良さが特徴です。



島原半島
はしり蛸

その名の通りタコツボから走り出るほど元気がいいのが特徴。活がいいということは、身が締まって甘みが強いということ。茹でても固くならない、いいとこ揃いのブランド蛸です。