



機内誌片手に「よりみち」しませんか？

## 今日の「よりみち」マップ

— 北九州空港編 —

「よりみち」スポットはMAPアイコンをチェック！

『江戸前鮎 二鶴』おまかせコースの一例。この日は小肌、車エビ、サワラ、赤イカ、ヤイトカツオ、真鯛が美しく並んだ。

## 旨みを究めた小倉の江戸前

カウンターの向こうですしを手際よく握りながら、北九州の海の魅力を熱く語る船橋さん。8席のみの店内は、余計な装飾を排し、カウンターとまな板をほぼフラットに置くことで、開放感と親密感を高めた落ち着いた空間だ。

その日使う魚種を収めた木箱から取り出された魚介は、船橋さんの巧みな包丁さばきで鮮やかに変化を遂げる。「本手返し」という伝統の

技で握られたすしを口へ運ぶと、最初の食感から喉を通った後の余韻まで、緻密な計算の末に生まれていることがよくわかる。

都心から離れた場所に構える店を父から受け継ぎ、小倉で唯一、昔ながらの「江戸前鮎」で客人をもてなす。引き算の美学を貫く伝統の技と、北九州の海のポテンシャルを融合させた味わいは、まさに唯一無二のすしである。



仕入れた鮮魚を昆布や酢で締め、一秒でも早く仕込むことでおいしさを閉じ込める。

# わざわざ食べにいききたい、小倉のすし店

## 小倉のすしが旨い理由

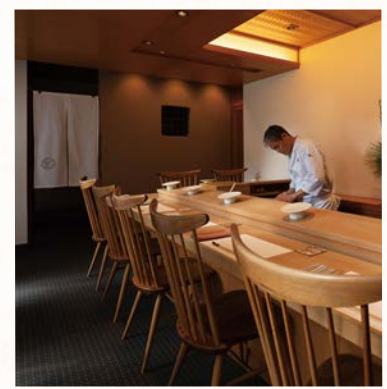
味にうるさい食通たちが「すしを食べるなら小倉」と言う。その理由は「いい漁場にあるらしい。舌の肥えた大人たちを唸らせる「小倉のすし」とはどのようなものか？小倉で唯一、ミシュラン2つ星を獲得した名店『江戸前鮎 二鶴』大将の船橋節男さんが、その真相を語ってくれた。

北九州の海に惚れ込んだ船橋さんが握るのは、約200年前から続く伝統の技法を忠実になぞった江戸前鮎。「おいしさ10、保存0」の最高の江戸前鮎が再現できるのは、いい漁場がそばにある小倉だからこそ。

いい漁場とは、どのようなものか。北九州の海には3つの特徴がある。ひとつが海域の浅い広大な「大陸棚」。太陽の光が届く水深200m付近は、魚に適した環境が広がり、多くの魚が生息する。もうひとつが「潮目」。南からの暖流と北からの寒流がぶつかる潮目に、両海流の魚が集まる。そして「日本

海固有水」と呼ばれる深層水。海底に暖流が流れ込むことで栄養を含んだ水が巻き上がり、プランクトンが多く発生。いい魚が育つというのだ。(P13参照)

「このような好条件を併せ持つ漁場は、世界に3か所のみ。そのひとつがここ、北九州の海なんです。最高の漁場から鮮度のいい魚介を入手して、いち早く調理する。この地ですしを握るのは、実に理にかなっているんです」特に江戸前鮎は、東京湾でその日に獲れた魚を新鮮なうちにすしにして、握りたてを屋台で食べさせたことが始まり。「そうなるって、もうここに店を構えるしかないでしょ！」と小倉愛を語ってくれた。



## 小倉駅周辺広域MAP



小倉駅からタクシーで約15分。緑豊かな足立山のふもとに店を構える。



1 山陰の塩、大川市の「庄分酢」の赤酢で塩梅を見極めたシャリ。砂糖を使用しないシャリが、魚の甘み旨みを際立たせる。2 選び抜いた鮮魚を、華やかな江戸前鮎へと昇華させる。3 6つの面の向きを細かく入れ替えて握る「本手返し」。味を追求して完成した手法は、高い技術を要する。4 繊細な仕事ぶりが光る握りは、江戸前鮎本来の奥ゆかしさが味わえる。5 コースのびには女将特製の和菓子を。福岡県産キウイの爽やかな酸味と、小豆の控えめな甘さが優しく広がる。



## 01 江戸前鮎 二鶴

2014年、2019年「ミシュランガイド福岡」で2つ星の評価を得た江戸前鮎店。

TEL093-531-2442  
営業時間/12:00~14:00・17:30~22:00 (完全予約制)  
定休日:水曜日・第1火曜日



## 小倉の寿司

ノンフィクションライター・小野一光

上京して今年で39年になる。つまり、生まれ育った福岡県内で過ごした歳の倍以上、東京都内で暮らしているということだ。いまま実家のある小倉へは“帰省”ではなく“出張”で、年に数回は立ち寄っている。

小倉では旧友と連れ立って寿司屋に行くことが多い。彼が寿司好きということもあるが、「なにが食いたい？」と問われたときに、私が決まって「寿司」と答えるからである。

子供の頃の私は、生魚が苦手だった。だから家で刺身が出てほとんど手をつけず、寿司の出前を取っても茹でたエビやタコにシャコ、あとはウニや卵焼きなどを食べていた。

それがいかにもったいないことだったかを教えてくれたのは、東京での生活だった。いまは料金が高いなりに、新鮮な魚介類が出回るようになったが、私が上京した頃はそうではない。大人になっていくにつれて、徐々に生魚が好きになっていったのに、安価で新鮮な生魚には、とんと出会えないのだ。

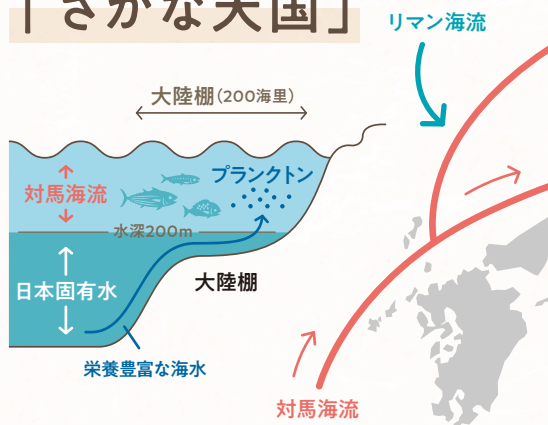
もちろん、江戸前寿司の煮ハマ(グリ)や酢メの小肌といった職人の「仕事」には敬意を表している。たしかに美味しい。だがそこに新鮮を加えるのは難しく、もしあったとしても、それはそれで気軽には通えない料金となってしまうのである。まあそこが、「粋」とはほど遠い私の限界なのかもしれないが……。

そんなわけで、私は小倉にやってくると寿司屋へと向かう。酢メではない生サバに興奮し、脂ののった釣りアジの握りに頬を緩める。生魚ではないが、先日食べた小倉の離島、藍島産アワビの握りの滋味には驚愕した。そして最後に、料金のあまりの安さに安堵する。

とはいえ最近では、小倉にお高い店も増えてきたと聞く。それはそれで個性だ。なんでもありなのが小倉らしい、と思う。じつは小倉の寿司、新鮮なものをそのまま出すのではなく、異なる素材を足してみるなど、ひと工夫を加えているものが多い。そのあたり、けっこう“アバンギャルド”だったりするのだ。

小野一光：ノンフィクションライター。1966年、福岡県北九州市生まれ。「戦場から風俗まで」をテーマに、国際紛争、殺人事件、風俗嬢インタビューなどを中心とした取材を行う。最新著書『完全ドキュメント 北九州監禁連続殺人事件』(文藝春秋)を2023年に上梓。

## 北九州は世界でも有数の「さかな天国」



### 北九州の海に素晴らしいすしネタが集まる理由

#### 理由1 浅い大陸棚

北九州の海の特徴ともいえるのが、太陽の光が届く水深200mの浅く広い大陸棚。太陽光とほどよい水温でプランクトンが多く発生し、魚の生育に最も適した環境となっている。実に海洋生物の90%がこのゾーンに生息しているといわれる「海の大都会」が広がっているのだ。

#### 理由2 潮目

南からの暖流(対馬海流)と北からの寒流(リマン海流)がぶつかる潮目は、両方の海流の魚が集まりやすい上、塩分濃度や水温の違いによる対流で大量のプランクトンが発生。そのプランクトンを求めて、さらに魚が集まるという好循環が生まれる。春夏秋冬すべての季節で旬の魚が獲れる、魅力的な漁場になっている。

#### 理由3 日本固有水

日本海の海底には「日本固有水」と呼ばれる深層水があり、日本海沿岸豪雪地帯からの雪解け水と、アムール川の流水の冷たく栄養豊富な水が蓄積されている。ここに暖流が流れ込んで海底を巻き上げることで、プランクトンが発生。多くの魚が生育できる環境を生む。

### Access

#### 車で

北九州空港→東九州自動車道・北九州都市高速 経由→旦過市場…約35分

#### 公共交通機関で

北九州空港→リムジンバス(33分)小倉駅  
→北九州モノレール旦過駅

### 機内誌を持って出かけよう!

北九州空港から車で約35分。機内紙を片手に小倉のおすしを堪能しませんか?

※ 新しい機内誌をご希望の場合は客室乗務員へお知らせください。

### discount coupon 活鮭の虎

機内誌を持参したら会計から

(有効期限:2024年4月30日)

機内誌1冊につき、お一人様1回限り

50円引き



「ぜいたく満点」(2,700円)は穴子、イクラ、ウニなど11貫が味わえる。

### 02 旦過屋台寿し 満天

北九州モノレール「旦過駅」から徒歩1分、まるで屋台のような店構え。テイクアウトも人気。

TEL:093-511-2333  
営業時間/12:00~22:00  
(売り切れ次第終了)  
定休日:水曜日



### 旦過駅周辺MAP



肉厚で脂ののったブリ。とても一口で食べ切れない!



14cm

旅の途中にふらりと寄れる

## 市場のそばの旨いすし

回転すしだと侮るなかれ。「その日に仕入れたものを、その日のうちに提供する」をモットーに、北九州魚市場仲卸の「丸福水産」が直営するだけに、鮮度抜群は言わずもがな。お皿からはみ出さんばかりの分厚いネタは、噛み切れない!との歓喜の声が上がるほどだ。おすすめは、自社で養殖したオリジナルブランド「北九州あわび」。注文後に殻から外し、生きたまま軍艦巻きとなってテーブルへ運ばれる。コリコリの食感と磯の香りが口いっぱい広がるあわびが1皿400円とは驚きだ。質よし、味よし、価格よし。こだわり抜いたネタの数々に、きつと感動を覚えるはず。行列覚悟で訪れるべし。

### 仲卸直営の超ハイレベルな回転すし



「北九州あわび」を筆頭に、旬ものや市場直送の日替わりネタが充実。

### 03 活鮭の虎

魚町商店街の端、旦過市場手前に位置する。評判を聞きつけて訪れる観光客も多い。

TEL:093-513-1144  
営業時間/11:00~21:00 定休日:水曜日

