

城取博幸の

宮崎、大分のスーパーマーケット見聞録

NO131

2020年9月

城取フードサービス研究所

城取 博幸

宮崎の「スーパーまつの」と「ミヤチク」

2020-09-14 16:39:15

宮崎のスーパーマーケット「まつの」

宮崎の「地産地消」を標榜する店

宮崎市内に300坪以下の店を3店舗展開するローカル企業

小型店だが品揃えがおもしろい

まつの恒久店



入口の生産者コーナー



生産者が作った「たけのこボイル」
下部と書かれている



パン専門店の「食パン」
種類も豊富だ



宮崎、鹿児島銘菓「あくまき」
もち米を灰汁で炊くことで独特の風味と食感を持つ 端午の節句によく食べられる
漬物などのチルド商品
地域の漬物が豊富



宮崎の調味料

生産者の惣菜とインスタ惣菜

生産者とインスタ商品との売場の区別はない



名物の「チキン南蛮」

「地鶏の炭火焼き」

外食店が持ち込んだもの



インスタで焼いた「卵焼き」 100g 100円は安い

インスタ「バンバンジーサラダ」

宮崎県産鶏のムネ肉を使用



青果売場

シャインマスカットが 980 円

新物殻付き栗とむき栗

栗ご飯の季節だ



カボスのような「へべす」

「活伊勢海老」 300g以上 調理もしてくれる



サイズが大きい300g以上ありそうだ

「カレイの刺身」

おれは珍しい 大分の「城下カレイ」も有名だ



「いわしにぎり」と「さんまにぎり」

寿司コーナーはいわしとさんま特集

宮崎名物「海老巻き」

ポイル海老のサラダ巻き



焼肉セット 1980 円 宮崎「彩美牛」と「さんきょう未来豚」の焼肉セット

「彩美牛」のステーキ 1000 円前後の価格で買いやすい



「さんきょう未来豚」 まつのがこだわるブランド豚 輸入品は殆ど見かけない

宮崎「日南どり」

骨付もも肉の開き 鶏のたたきも品揃えされている



焼酎売場の品揃え



地元黒木酒造「百年の孤独」「ハナタレ」は定番
試食商品は「がね」以外すべてインスタ製造
「地鶏とごぼうきんぴら」「がね(さつま芋の天ぷら)」「さんまにぎり」「あじにぎり」など
どれを食べてもおいしい



まつのは、今年 11 月にJR宮崎駅前の「AMU(アミュ)プラザ」に出店予定
「宮崎ガストロミー」がコンセプト ガストロミーはその土地の食文化の研究
「地産地消」から一歩踏み込んだ「ガストロミー」
どんな店ができるかが楽しみだ

まつの評価

「安さ」手が込んでいる割には安い
「品揃え」宮崎産中心の品揃えで差別化
「鮮度」鮮魚のパックはどれにもドリップが出ていない程の高鮮度
「サービス」地元の温かいおもてなしを感じる
スーパーマーケットの原理原則
「いいものを より安く」を貫いている
ローカルスーパーの生き残り戦略を見た！
簡単にできるものではない

もう一つの宮崎ガストロノミー
「ミヤチク」



鉄板焼ステーキ専門店

メニュー

「宮崎牛のロース&赤身ステーキ」を注文



対面鉄板焼きスタイル

牛骨のスープとサラダ

奥の食パンは？



牛筋の煮込み

とろとろに煮込んである
ロース(サーロイン)と赤身(もも)



赤身肉はステーキマスターで柔らかくしてある
この年だとサーロインはキツイのでハーフ&ハーフで
焼き方は脂がよく落ちるよう「ミディアム」をお願い



フランベ これが見せどころ
赤身ステーキ 塩でいただく 牛肉の旨味が強い ロースの写真は忘れてしまった



グリル野菜



「椎茸(別注)」「空心菜」「もやし」「茄子」

ここでも椎茸の写真を忘れる

おいしいものはない

ガーリックライス

かなり多くのニンニクを使う

ご飯はパラパラで水分がないよううまく処理している



パラパラだが米はもっちり

この食パンは？



砂糖、シナモンをかけて焼きラスクをつくる
トッピングは、シナモン、抹茶、ココア
これが人気のようだ



ごちそう様でした
次回は大分のスーパーマーケットを紹介します

大分駅の「COOP」と「FOODWAY」

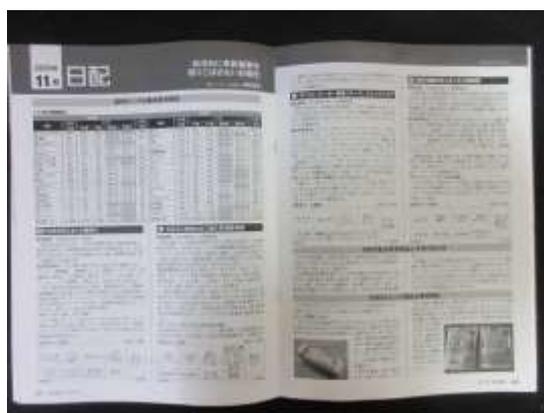
2020-09-19 16:55:56

9月14日に大分から帰京しました
原稿書きが忙しくブログまで手が届かなかった
「食品商業 10月号」が届いていた
私も若いころ食品商業で勉強した
伝統に灯が消えなくてよかった



サミットストア神田スクエア店特集
惣菜の原稿を書かせていただいた

日配も



販促企画書は2ページに拡大
売れ行きは、まあまあの走り出したと聞いています
応援してくれている読者も多いとのこと
活字には活字の良さがあります
是非読まれてみてはいかがでしょうか

大分市内のスーパーマーケット

JR大分駅

JR九州は九州の各駅(県庁所在地)で大型施設を開発している

大分では客の流れが変わったという

左が隣接するショッピングセンター



駅前の「大友宗麟」の像



戦国時代から安土桃山時代にかけての武将
最盛期には九州 6 カ国を支配したが、晩年は豊臣秀吉の傘下となった
キリタン大名としても有名

フランシスコ・ザビエル像



1506 年、スペインナバラ王国城に生まれる(スペイン篇で特集した)
イエズス会の宣教師 1549 年、鹿児島、平戸、大分、山口、堺、京都で布教活動を行った
大分には 2 カ月滞在した
スペインの世界地図



IAPAN

秋田、山口、四国、豊後、薩摩の記載がある
北海道は書かれていない

大分駅構内



テナントゾーンの「豊後にわさき市場」

観光客がぼちぼち出始めた そこを進めば

「コープおおいた」

大分県内に「大分駅店」「別府店」「南大分店」「ふらいる店」「うすき店」「つくみ店」「本町店」「下郡店」の8店舗展開

後日、臼杵のにも店も視察させていただいた

大分駅構内の約 300 坪のスーパーマーケット

特に魚と寿司、弁当の評判がいい

ホテルが近いため 3 回視察させていただいた



コインロック付きショッピングカート

これにすればいろいろな場所に置きっぱなしにならない



青果売場 駅中だけあってハーフカットや少量パックの品揃えが多い
魚売場はテナント 本まぐろを使ったお刺身はおいしそうで鮮度もいい



鮮魚の寿司 生ネタが大きく魅力的

精肉売場

九州産を主に販売



惣菜売場 突き当りはお好み焼きコーナー

インスタ製造の「ぶっかけうどん」「ぶっかけそば」 298円

手がかかっているが、頻繁に補充し夕方まで山積みされよく売れている



テナント近くの弁当の平台

レジが近いので買いやすい

「ぐだくさんのり弁当」 398円

具が多すぎてご飯が見えない 丁寧につくられている



大分名物「かしわのおにぎり」 5個 298円

店内製造「やせうま」 178円

太く切られた麺状のものを茹でてきなこを上からかけたもの
うどんでも和菓子としても食べられる



大分名物「とり天(大分産鶏肉使用)」 100g178円 1パック 265円

鶏ムネ肉を天ぷらにしたもの

塩味が付いているため、天つゆが付いているわけではない

ムネ肉でも柔らかく揚げてありおいしい

「かぼすからあげ」 100g208円 1パック147円

かぼすの風味がする鶏唐揚げ

買いやすいよう少量パックを揃えている



「オリジナル唐揚げ」 100g178円 1パック138円

唐揚げというより竜田揚げに近い

鶏の竜田揚げ 100g138円 1パック187円

竜田揚げの価格訴求品

量を好む人はこれでもいい

鶏の消費量の多い地域で、唐揚げだけでも4アイテム揃えている



「自家製タレで食べるチョレギサラダ」 298円

自家製のタレが売り物

確かにおいしい 野菜の鮮度もいい

「カットフルーツ」 128円

フルーツの種類が豊富で満足感あり

食べ切りサイズでちょうどいい量

128 円は安い



駅外のショッピングセンター



1階は「FOODWAY」と「ベスト電器」

(株)フードウェイ(ホームページより)

平成12年6月設立

年商約174億円(フードウェイグループ計約250億円) ミートイン ハイマート 約60億円、エム
ツー約16億円

駅に隣接するショッピングセンター内の中型スーパーマーケット

成城石井やコストコのコーナーもある

COOPに比べて店が大きいだけに品揃えが豊富だ

生鮮の鮮度も悪くない



駅の近くであるため惣菜に力を入れている

弁当は価格別の陳列している

惣菜売場の 298 円弁当

398 円弁当と 498 円弁当

プライスラインをはっきりしているため買いやすい

九州の弁当は具たくさんで安く味もいい

揚げ物コーナー

鶏メニューが多い



駅中のCOOP300 坪、その近くのFOODWAY600 坪

いきなりスーパーマーケットが 2 店舗出店して、近隣住民にとってはありがたいと思う

JR九州は、博多駅、小倉駅、鹿児島駅、長崎駅、大分駅にはすでに「AMUプラザ」を出店させた

次は宮崎駅、熊本駅のAMUプラザも出店計画中だ

これから地方都市のJR駅がおもしろい

郊外の古いショッピングセンターから駅付近に人の流れが変わってきた

それにつれ町が変わるような気がする

大分の「フレイン」と「サンライフ MELON」

2020-09-20 16:58:35

「フレイン」

フレイン(ホームページより)

設立 1960年 売上高 100億円 AJSグループ

(株)フレイン、(株)熊本フレイン、(有)ウィル、(株)大同エンジニアリング

スーパーマーケットは7店舗 楽百市(100円均一)5店舗

モットーは、「暮らすよろこびを、もっと広く、たくさんの方々へ」

おふくろの味、おばあちゃんの味を重視

フレイン大分宮崎店



青果売場

青果売場の反対側はドライ食品売場



カットフルーツ カットパイナップルとカットスイカが主流

冷凍「くろめ」780円 昆布料の海藻

大分県では細く刻んで味噌汁やごはんにかけて食べるという



「魚屋さんのお鮓 海鮮丼」 398 円

生魚をタレで絡めたもの 地元では「りゅうきゅう」と呼ぶ

「だんごめん」 38 円 「やせうま」に使う太麺 うどんとやせうまの麺は違うという



惣菜売場の鶏メニュー

フレイン名物「手作りおはぎ」

毎日小豆を茹でて餡を作っているというPOP 人形がかわいい マスクもしているぞ



フレインのレジ袋はどのサイズも 1 円

購入商品

「りゅうきゅう」 398 円 具の下は酢飯ではなく白飯



生魚を専用タレに絡めてご飯に載せたもの
後から白ごま、刻みネギをたっぷりかける
俗に言う「ツケ丼」魚の鮮度がいいためおいしい
本まぐろも入っている
これは他の地区でも売れそうだ

「荒城の月の竹田おはぎ」 200 円

「荒城の月」は竹田出身(生誕地は東京都港区)の滝廉太郎の歌
フレインは竹田にも店舗がある



砂糖と塩のバランスがとても良い
餡は少し固め

「いなり鶏飯」 2 個 298 円

鶏飯のいなり寿司 丁寧につくられている
九州のいなり寿司はどれも薄味でおいしい



鶏の唐揚げ

大分では鶏の唐揚げ、竜田揚げ、とり天、オリジナル唐揚げと4アイテムは品揃えしている
どこも独自の工夫がありおいしい

「中津塩唐揚げ」 100g158円 1パック131円



「大分県産豊後鶏の竜田揚げ」 100g158円 1パック203円

「若鶏の竜田唐揚げ」 100g158円 1パック139円



「ぱくだん」 1袋 298円

茹で卵を魚のすり身で包んで揚げたもの

サンライフ

私達の店が在る町が「くらしやすい街」と言われるように

「地域で一番お客様のご指示をいただける店」

大分に「TOMATO 店」「ORANGE 店」「APPLE 店」「MELON 店」の 4 店舗を展開

設立 1969 年 CGC グループ

長崎県雲仙市のサンライフ(株)とは無関係

MELON 店

大分市田室町



くだもの売場



産地直送の青森県産「しじみ味噌汁」「ほたて味噌汁」

私も青森でよく買う商品

「最中海藻スープ」 飛魚魚だし使用、あおさ入り 98 円

残念なことに買い忘れてしまった



「鶏めしの具」

ご飯に混ぜるだけの商品
刺身の鮮度はとても良い



「のどぐろフライ」298 円

これも食べてみたいが、なにせ試食を食べ過ぎて
ハローウィンの演出も見事



惣菜売場 魅力的なものが多い

「メサバばくだん」 120 円

最後の一個 人気商品のようにだ





購入商品

「当店手作り！ 煮しめ(小)」 198 円



野菜の切り方、盛り付けなどが丁寧
色の割には塩味は少なくおいしい

「やせうま(小)」 128 円



極太麺に砂糖と塩の入った黄粉をかけたもの
1パック食べればお腹いっぱいになる
128 円は安すぎだ

「稲荷わさび」 2個 120円



開いてみると、いなりの皮に大葉を敷きわさびをつけてシャリを詰めたもの
外から見ると緑色が透けて見えるわさびのように見える
よく工夫されているいい商品だ

「当店手作り！ 鶏唐揚げ(国産もも肉使用)」 100g198円 1パック196円
どこの店も少量パックを品揃えしている



自慢の品だけあっておいしい
「バターチキンカレー」 108円



人気のバターチキンを具に詰めたもの

パン粉は使っていない

カレーパンもおにぎりのようにアイテムが広がっている

「ごまとくるみの香ばしい饅頭」 88 円

見字通り、ごまとくるみがたっぷり入って満足感アリ

88 円は安い



もう少し食べてみたいものもあったが、なにせお腹がFULLで
申し訳ない

しばらく鶏の唐揚げは遠慮したい

フレイムもメロンも清潔で買いやすい、いいお店

どちらもローカルスーパーの強みを生かしている

地元の味の惣菜がポイントのようだ

「がんばれ！ローカルスーパー」と言いたい

地元の食文化、地元の味を守って欲しい

次回は「キリシタン遺跡」「荒城の月」で有名な竹田をレポートします

大分県竹田(たけた)のキリシタン・南蛮文化

2020-09-21 16:59:40

大分市内から車で竹田(たけた)に向かう

目的は「竹田キリシタン研究所」「キリシタン洞窟礼拝堂」「岡城跡」を訪問するためだ
スケジュールが混んでいるため時間はあまりない 岡城が見えてくる



竹田案内図 豊後たけた駅前の街並み



右側に「竹田キリシタン研究所・資料館」が見えてくる

時間は早かったが快く中に入れてくれた
館内の展示物は写真撮影可能



研究所所長の後藤氏と1時間くらい話をさせていただいたが、時間がなく全部説明を受けきれない

資料をいっぱい持たせてくれた

彼曰く「ここにはとんでもないものがいっぱいある」

「1年に3回も来た人もいる」なぜ？

フランシスコ・ザビエルとサンチャゴの鐘

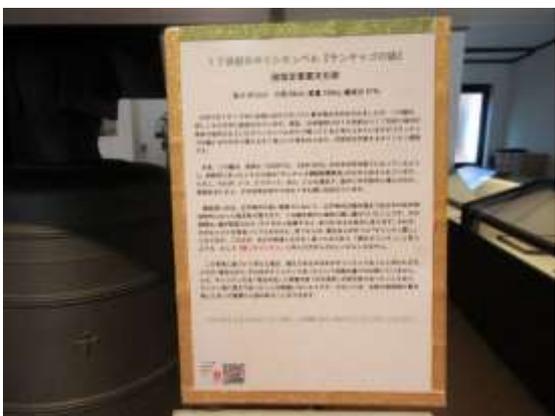


フランシスコ・ザビエルの家系図

上はハミエル(ザビエル)家の紋章

17世紀のキリシタンベル「サンチャゴの鐘」 国指定重要文化財

上に見えるのは中川家の家紋(中川クルス)



竹田の中川神社に伝わる銅製の鐘

1612年に長崎で制作され竹田に運ばれた

その由来は今も謎

「聖ヤコブ石造」

イエス・キリスト12使徒の一人である「聖人ヤコブの石像」

ヤコブはスペイン語でサンチャゴ

キリスト教の聖地スペインの「サンチャゴ・デ・コンポステーラ」の聖ヤコブの像との関連は謎

さらに、「籠目紋」は「ユダヤ教」の関連もあるという
何か深そう



仏像の底の部分から十字架を入れていた

能勢クリス入りの線香立て

大坂摂津地方のキリシタン武将「能勢一族」の切竹十字



金属製の踏み絵

和紙の踏み絵

和紙に印刷されたキリストと十字架

絵柄が全く同じものが天草にも残っているという

右に書かれた文字は、「切支丹(キリシタン) 破天連(パテレン)を踏まざる者は獄門のこと」

黒田家、筑前という文字から黒田官兵衛(如水) キリシタン名「ドン・シメオン」のものと研究者は言う

ここで「黒田官兵衛」登場



家紋から中川家の兜を入れる箱

これが天草にあったという

岡藩は「島原の乱」にも征伐のため参戦しているが、同じキリシタンであることから、「何らかの形で援助していたのでは」と所長は言う

岡藩主

岡藩は江戸時代の豊後国にあった藩 中川秀成は、織田信長、豊臣秀吉に仕えた中川清秀の子 中川家は茨木のキリシタン大名高山右近(フィリピンに移住)との関係も深い



持たせてくれた資料 多すぎてまだ完全に読み切れていない

竹田の歴史は深い 一度では理解できない



購入した本
クリスチャンではないが
クリシタン洞窟礼拝堂に向かう
こんな門が付いた駐車場



武家屋敷の跡が残っている ゴミ一つ落ちてない
クリシタン洞窟礼拝堂へ



案内に従い進む
朝顔



左折すると

洞窟のようなものが見えてくる

ここか？



覗いてみるとここは井戸
手を洗うというより、清める
階段の先に祠のようなものが



これがキリシタン洞窟礼拝堂

ここは自然のものではなく、人為的に彫られたもの

こんな切り立った岩に彫られている 天然のものではない

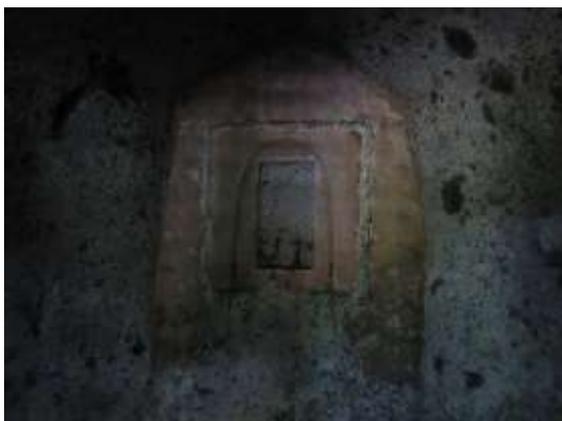


ここは何に使ったのか ここは立ち入り禁止
説明文 内部の説明



キリシタン洞窟礼拝堂

14世紀のローマの洞窟礼拝堂によく似ているという 壁に何かの像を削った跡があるが、剥ぎ取られている 洞窟だけでなく家の地下にも礼拝堂があったという
人を集めて踏み絵をしている最中、床が抜て落下したこともあったという



赤い鳥居が見える

キリシタン博物館で頂いたし資料におもしろいことが書かれている



「大坂の陣は カトリックとプロテスタントの戦いであった」

と書かれている

おもしろい見方だ

カトリック勢は豊臣方、プロテスタント勢は徳川方

負けた豊臣方のカトリックの宣教師数人を竹田下屋敷の洞窟に匿ったという

「宣教師は7人いた」と所長は言う

プロテスタントと家康 リーフデ号事件

1600年4月(関ヶ原の戦いの半年前)、オランダ船「リーフデ号」が豊後臼杵の黒島に漂着した

臼杵藩藩主太田一吉は彼らを助け、長崎奉行に通報した

大坂の豊臣秀頼にも指示を仰いだ

その時、イエズス会の宣教師は「イギリス人やオランダ人は即刻処刑するよう」提案している

なぜ？

ご存知の通り、イギリスとオランダはプロテスタントの国

家康が引見したところ、ウィリアム・アダムス(イギリス人)とヨースデンを気に入って「軍事顧問」

にする

アダムスは、船大工の経験もあったため、伊東に造船ドックを建設し80トンの帆船を建造した

アダムスは後に「三浦按針」という名前を与えられ 250 石を与えられ旗本となる



岡城跡

伝承では、1185年緒方氏が「源頼朝」に追われた「源義経」を迎えるために築城したと言われている 1334年、「後醍醐天皇」の指示を受けた大友氏一族の「志賀貞朝」によって拡張され「岡城」と

名づけられた 大友氏が去った後、播磨国(姫路)から「中川秀成」が移封

滝廉太郎の「荒城の月」のモデルになった城

滝廉太郎は12歳にここを訪れている



豊後竹田城とも呼ばれている 中川秀成の居城 日本100大名城
1596年に三層三階の複合式望楼天守 時間がなくまたの機会にする



見事な石垣がそびえる石垣の一部



竹田名物「頭料理」

魚を頭から尻尾、皮まで食べるという料理 気になるな
豊後竹田は歴史が深すぎて半日で理解するのはムリ
何度もここを訪れる理由が分かる 炭酸温泉にも浸かってみたい
ぜひまた訪れたいと思う

大分県臼杵(うすき)の「臼杵城」と「ふぐ料理」

2020-09-22 17:04:34

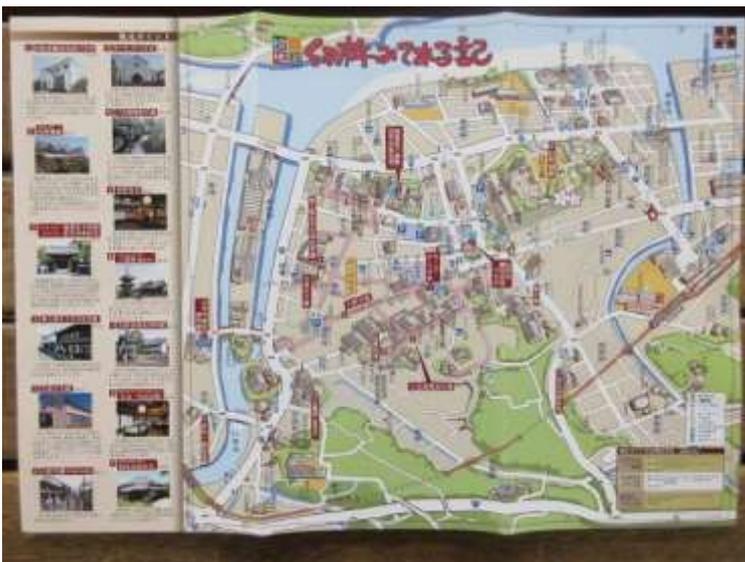
大分駅から臼杵駅

大分を起点にすれば電車で、臼杵や竹田、中津にも行きやすい



「うすき」の「すき」がハートになっている

駅構内の観光案内所で地図をもらう



ここでパンフレットにもある臼杵名物の「茶台寿司」をどこで食べられるか聞く

寿司屋さんに連絡していただいたが、市内ではどこも扱っていないらしい

高知の日曜市やスーパーマーケットで売られている野菜寿司

石仏公園の店で食べられるらしい

残念



臼杵駅



駅前の石仏 駅前の道を直進し、鳥居の角を左に曲がれば「港町商店街」
だれも歩いていない



右側にお城が見えてくる
手前の銅像は



「早春賦」で有名な「吉丸一昌先生」
岩の上に櫓が見える



「古橋口」

石垣

古石垣と比較的新しい石垣がる



案内版

戦国時代「大友宗麟」によって建てられた城

主な城主は「大友氏」⇒「福原氏」⇒「太田氏」⇒「稲葉氏」

城は、3重の天守と31基の櫓が上げられ、総二階づくりの重箱櫓と呼ばれていた

「鎧坂(あぶみざか)」

外敵を防ぐため岩を切り開いた細い道



これは 後で駅のスタッフに聞くと大東亜戦争中の「防空壕」だという

「畳櫓」1階と2階の面積が同じことから「重箱櫓」と呼ばれた



「鞆石垣(さやいしがき)」

二つの角を持つ石垣で、ここだけに見られる特徴



「鐘楼」 稲葉氏の時に造られた時報施設

「大門櫓」

17世紀に造られた玄関口のような存在



門を過ぎると平地
上からの景色



高速道路が見える
銀杏の木



銀杏 今は誰も拾わない

年表

城主は「大友氏」⇒「福原氏」⇒「太田氏」⇒「稲葉氏」



稲葉氏の時代が長かった 稲葉氏とは
大友宗麟のレリーフ
首に十字架を下げている



「大友宗麟」

1530年府内(大分市)に生まれる

「二階崩れの変」で大友家の後継ぎになる

越前、肥前、豊前、筑後、筑後、豊後を支配する

スペイン人宣教師「フランシスコ・ザビエル」を屋敷に招き布教を許可した

1555年～1577年、臼杵の丹生島に城を築く

1578年、キリスト教の洗礼を受けて「フランシスコ」という名前をもらう

「国崩し」(レプリカ)



1576年ポルトガルの副王より贈られた日本で初めての太砲「国崩し」

これが島津軍を退却させたと言われている

「ときは今」

「稲葉良通(一鉄)公」

戦国時代から安土桃山時代にかけての武将

美濃国曾根城主

美濃三人衆(安藤守就、氏家直元)の筆頭

主君は、土岐頼芸⇒斎藤道三⇒龍興⇒織田信長⇒豊臣秀吉⇒(徳川家康)

織田信長までは竜興を除き「明智光秀」と重なる

1600年の関ヶ原の戦いの後、徳川家康の命令で家臣を連れて「美濃」から「臼杵」に移封

勝ち馬に乗った武将だ



「西南の役」「藤丸宗造命」

西南の役では藤丸は重岡警察分隊長であった

薩摩西郷軍の情報収集中に捕らえられた藤丸に対し、西郷軍は強く報復を勧めたが

「捕らえられるのは命なり。降らざるは義なり。顔ふに唯一死あるのみ。余は、大分県警部を奉ずる。請う死せん」

と警察官として殉職した

武士の儀が出てしまった
右のこの木は
おもしろいものがここにある



「不老不死の霊薬 天台烏薬」 臼杵護国神社

今から2200年前、中国を統一した「秦の始皇帝」に使えていた「徐福」は、始皇帝の命により、東方海上の三神山(日本)にあるという不老不死の霊薬を求めて

3千人の童男、童女を引き連れ和歌山県熊野に渡来した

しかし、見つけることができず、気候温暖風光明媚、土地の人の温かい友情からそこを永住の地とした という話

臼杵の景色



「河豚と伊藤博文」

豊臣秀吉の時代、ふぐ中毒死が多かったため「河豚食禁止令」が出された

解禁させたのは、初代内閣総理大臣「伊藤博文公」 伊藤が下関の宿泊所「春帆楼」で、首を覚悟した女将が河豚を御膳に出した おおいに感激し河豚を解禁したという話

伊藤がいなければ「河豚」も「もみじ饅頭」も食べることができなかったかも



ふぐ料理「山田屋」

前々日の夕方、宮崎から大分まで車で移動する途中に寄った



歴史のありそうな料亭だ

東京にも支店がある

東京の支店はミシュラン二つ星(以前は三ツ星)



予約を入れておいたので個室に案内してくれた

床の間の掛け軸

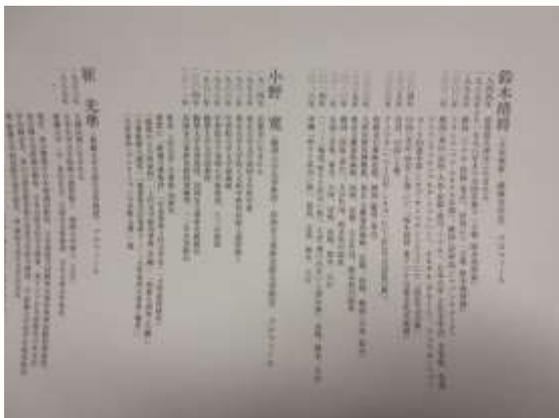
古いものだろう

ふすまの絵



画集「万葉暦2017」

日本画家「鈴木靖将」氏が女将さんを書いた絵だという



先付け

河豚の湯引き、酢だこ、オクラの胡麻和え



河豚の湯引きの辛子みそ

シャキシヤキとした食感

ふぐ刺し

一人前の量が多い 女将さんが食べ方を教えてくれる



ひれ酒

香ばしさが全然違う 河豚と万願寺甘とうの唐揚げ
衣がカリカリ



河豚の内臓の軍艦寿司

「ふぐちりみそ仕立て」

夏メニューの温かい鍋



野菜も河豚も低温調理されている

味がしっかり味噌に溶けている

「ふぐ雑炊」



和のリゾットのような味

ポン酢で味を調える

デザート



後日、掛け軸を見ていたら、と連れから電話がある

「南洲」と書かれているという

「南洲」=「隆盛」西郷隆盛の書ではないかという

三田にある記念碑も「西郷南洲」



薩摩や西郷は豊後の敵ではなかったのか 世が世なら
なぜここ曰杵に
気になって後日前を通ったので女将に聞いてみる
懲りないジジイだな



電話中で少し待たされる
女将は私の名前を覚えておいてくれた
答えは確かに「西郷隆盛」の書だという
二代前が購入して蔵に眠っていたものを最近出したという
時代が変わればこだわる必要はない

河豚はどこで食べても河豚
複雑な料理ではない
高級店との違いは、「伝統」と「女将さん力」であると思う
女将さんはKのおばさんだという
「山田屋」については二つ書けないことがある
それはまたの機会に
御馳走様でした
次回は、「青の洞門」「福沢諭吉生誕の地」「中津城(黒田、細川)」「ハモ料理」の中津を紹介します

大分「臼杵観光」と「臼杵の料理」

2020-09-23 16:5

臼杵観光

城下町は歩いて回れる



「港町商店街」をさらに直進すれば
「八丁大路(中央通り商店街)」

「サーラ・デ・うすき」

観光案内所と屋外イベント開催



展示品の「南蛮屏風」(レプリカ)

ポルトガルリスボン博物館にも展示されている屏風

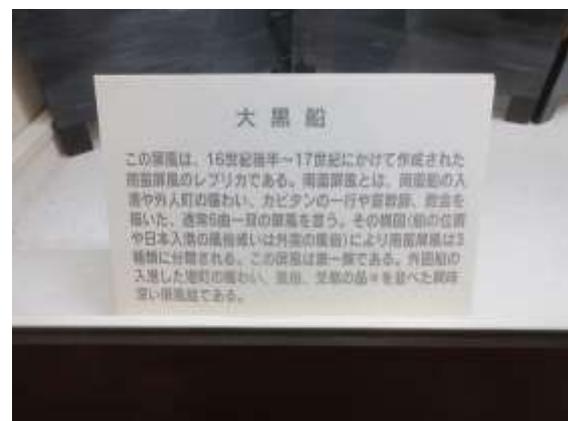


娼館密談の風景



大黒船(南蛮船)

16世紀から17世紀にかけて作成されたもの
大黒船レプリカ



ゆっくり見たいが時間が足りない

臼杵の歴史 豊かな国際都市であったことは確か



臼杵市と三浦按針



横町

「久家の大蔵」

江戸時代後期の造り酒屋の酒蔵

現在は改修されて南蛮文化施設として使われている
ポルトガルのアズレージョ(絵タイル)が描かれている



絵はストーリーになっている



天正遣欧少年使節団(1582年)

本能寺の変の年にローマに向けて出発
見やすいようカーブしている



入口

内部はひんやりとする



高い天井で壁は漆喰(しっくい)

壁の漆喰内部を展示



飾られている写真

野上弥生子(なおがみやえこ)記念館

99歳まで執筆を続けた野上弥生子の生家



夏目漱石に従事し、後に法政大学の学長となる 蔵のある通り



「小手川酒造」

創業の1855年より酒造を営み、酒造りの閑散期に、味噌、醤油をつくった
当時としては画期的なこと。これが、現在の「フンドウキン醤油」の前身となった
水田酒造？

「水田酒造」はドラマ「なごり雪(大林監督)2002年に使われたもの
実在はしない 工場を見学させていただく



木製の焼酎蒸留器

これはスゴイ！

日本にもこんな蒸留技術があった

レンガの下には大窯を入れている

スコッチウイスキーで使われるポットスチル(単式蒸留器)は金属製

焼酎のカメ 年代物もある



「白寿」の文字は野上弥生子さんが 90 歳を過ぎてから書いたものというラベル

「小手川商店」

道の反対側にはフンドーキンの商品販売と食事を提供する店



これは



臼杵の武家屋敷には必ず「くちなし」の木が植えられていたという
シロップ漬けが打ち身に優れた効果があるとされている
臼杵の郷土料理「黄飯」の炊き方が書かれている
スペイン料理のパエリアはサフランが使われているが、その代用品という説もある



メニュー
「和」1200円を注文する
冷たいお茶飲み放題がうれしい



窓の外は小手川酒造

臼杵の郷土料理



これがくちなしの「黄飯」

サフランほど癖はない

財政難であった臼杵藩の殿様が赤飯の代わりに振舞ったという説もある



漬物と味噌、小女子佃煮

味噌や醤油を使った料理

「かやく」

拍子切りした野菜の煮物

大晦日や初売りに忙しい商人が鍋いっぱい野菜を煮て三が日の間に食べた

正月の「煮しめ」と同じ



臼杵の鶏唐揚げ

フドーキンの「鶏唐揚げの素」を使っているのか

「胡麻(ごま)豆腐」

生胡麻の搾り汁で作った豆腐に、臼杵名産の干し椎茸の出汁をかけたもの
ごま豆腐というより、豆腐デザート これは最高においしい これは絶対おすすめ



「赤だしの味噌汁」

九州は白みそだと思っていたが、ここは赤みそ 稲葉の殿様の影響か？

玉子の黄身の醤油漬けと、メレンゲデザート

玉子が無駄なく丸ごと使っている



EMPTY DISHES

満腹だが意外とお腹は重くない

いいものをいただいた

販売商品



「りゅうきゅうの素」「唐揚げの素」「鶏飯の素」

「りゅうきゅうの素」をお土産に買う 左の中州はフドーキンの工場



ロゴマークは分銅に創業者の小手川金次郎の「金」

分銅の正確さ、表裏、左右対称で偽りのないことを表している

橋を渡ると古い木造の建物 博物館かと思ひ入口に向かう



フドーキン醤油株式会社と書かれている
中に入ってみる
博物館だと思い中に入ると、従業員の方が出てきた
ここはフドーキンの事務所であった
ご無礼！
創業者の銅像であろう



さらに進むと左に「臼杵市歴史資料館」



中は撮影禁止
写真が撮れないのは残念
ちなみにマラソンの「宗兄弟」は臼杵の出身
三菱の中心人物「荘田平五郎」、考古学者「直良信夫」、政治家「箕浦勝人」も



仕方なく本を買う

「白杵の歴史発見」 白杵市教育委員会
大友宗麟のページ



黒島とリーフデ号

リーフデ号と三浦按針(アダムス)上陸記念碑

航海長ウィリアム・アダムス(イギリス人)と、船務長ヤン・ヨースデン(オランダ人)は、徳川家康から江戸に呼び寄せられ、幕府の「外交顧問」として、オランダ貿易に大きな役割を果たした

プロテスタントの外国人が初めて日本に上陸した

前回「大坂の陣」は「カトリックとプロテスタントの戦い」と書いたが

「島原、天草の乱」も同じである

天草四郎他 8000 人がたてこもる原城に対し、オランダ軍艦が砲撃を加えた

プロテスタント信者がカトリック信者を攻撃したのだ



三重塔

太子塔とも呼ばれ、「聖徳太子」を祀る塔
ここで「聖徳太子」でました
もう切りがない



二王座歴史の道

ここにも防空壕跡
これも歴史だ



稲葉家土蔵

旧稲葉家長屋門

江戸時代になると藩主は城に住むことはなかった



長屋門とは、両側に家臣等の住む部屋を持つ門

歴史物は書くのに時間がかかる

次回は「うすき COOP」の商品を紹介します

[臼杵の「COOPうすきの郷土料理」](#)

2020-09-24 17:04:50

臼杵のCOOP



コープ大分「コープうすき店」

お城のすぐ前の通りにある



店内

コープの店は全国ほぼ変わらないレイアウト
何かあったのか

「生イースト」はまんじゅうに使われていたが



これが大分名物「胡麻とうふ」と「椎茸だし」

「吉野鶏めしの素」

混ぜこみタイプの鶏飯の素



「やせうま」

「りゅうきゅう」



「オカラマメシ」

これは前に紹介した和食屋さんのメニューにもあった

しかし、予約制あった

「海鮮丼(りゅうきゅう丼)」



惣菜売場

大分名物「鶏天」



大分県産鶏肉使用

吉野とりめしおにぎり

吉野の鶏めしは、鶏めしの素とおにぎりを販売



「やせうま」と「ひきのべ」

左は「炭酸まんじゅう」、中央は「甘酒饅頭」、右は「よもぎ、さつま芋まんじゅう」

前はこれは生イーストを使っていた



購入商品はホテルに持ち帰り夕飯でいただく

「鶏竜田揚げ 串」 98 円

串に刺した鶏肉を揚げた唐揚げの「スナッキング」

「ごま香る 阿蘇高菜めし」 2 個 168 円



かしわおにぎりは何度も食べているので、今回は高菜おにぎりにした
アウトパックの商品だが柔らかくておいしい
「ジャンボいなり」 2個 267円



具には椎茸が入っている 九州のいなりずしはハズレがない
「オカラムメシ」 198円
これは何？



生魚とオカラの和え物 酢が効いていてサッパリしておいしい
慣れないと少し勇気がいる
「ひきのべ」 178円



やせうまの麺に黄粉の代わりに、小豆餡をたっぷり載せたもの

「とり天」 202 円



鶏ムネ肉の天ぷら 私は唐揚げより、とり天の方が好きだ

臼杵自慢やないの「胡麻とうふ」 224 円

前にも紹介した臼杵のごま豆腐

胡麻とうふと言っても原材料は、「澱粉(国内製造)と胡麻」だけ レシートにタレの値段がないため
セット価格か 中は半分に切られている 120g×2個 タレの量はたっぷり



「ピリッとたち魚天」 170 円 贅沢な揚げかまぼこ

「甘酒まんじゅう」 4個 245 円



「ちくわパン ツナ」 127 円

ちくわの中にツナマヨが入っている三層構造

「デミグラバーガー」 95 円



「SOY GOOD」 豆乳生おから仕込み製法とは

トータル 2519 円



まだいろいろと買いたかったが、今回はこれくらいで

お城の前を通り臼杵駅に向かう



時代の違う石垣

今はコンクリートを使っている
これも時代の変化



臼杵城を後にする
今回は臼杵石仏を見ていない、「茶台寿司」も食べていない
また訪れるつもりだ
この花は？



プラスチック製かと思って触って見ると、プラではない
大分方面の特急列車



大分駅前の噴水

しばらく座ってポーっとする
アーケードには客が多い



「伊東マンショ」に見えて仕方がない

中津の「青の洞門」「DELI-MART」「ハモ料理」

2020-09-26 17:02:11

ホームページ更新しました

【研究】「サミット神田スクエア一店」を追加しました

【見聞録】「函館のスーパーマーケット見聞録」を追加しました

【資料集】最新データ(令和2年7月)に更新しました

7月の消費支出は、食品(外食含む) 99.26%

外食除く食費前年比 103.2% 外食 75.4%

食品小売業は好調だが、外食を含めた食品は前年割れ

大分から中津へ車で移動 日付けは前後しますが、中津は2日訪問した

「青の洞門」

子供の頃の教科書に載っていた



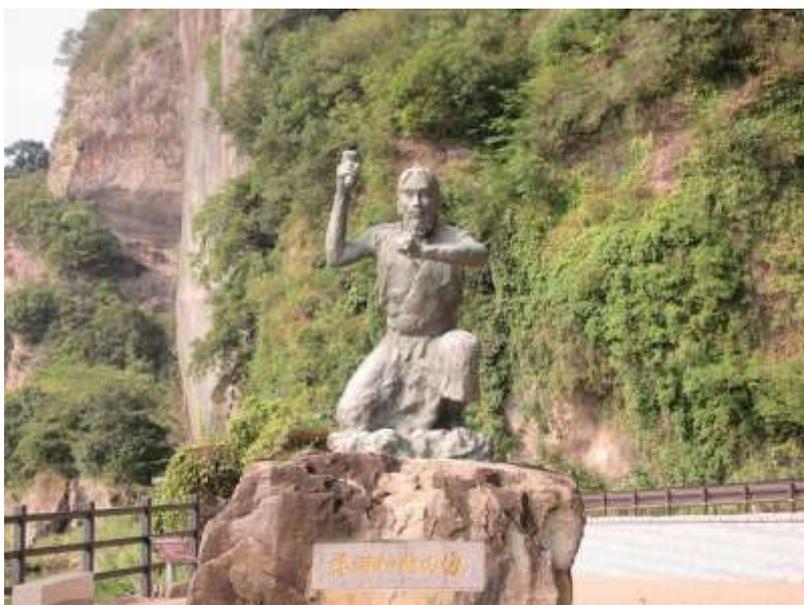
岩をくり抜いた自動車道のトンネルが見えてくる

トンネルを通り抜けるとこんな景色が
切り立った岩山が「耶馬溪」



像が見える

ノミと槌を持った「禅海和尚」



禅海和尚と青の洞門

江戸時代、諸国巡礼を行っていた禅海和尚は、耶馬溪に立ち寄った
この危険な道で人馬が命を落とすのを見て心を痛め、1735年から自力で岸壁を削り始めた
托鉢勧進によって資金を集め、雇った石工とともにノミと槌(つち)だけで掘り続け 30 年余り経った
1764 年

全長342m(うちトンネル部分は144m)の洞門を完成させた
後に、「人は4文、牛馬は8文」の通行料を徴収し工事の費用に充てた
日本初の有料道路



記念碑

自動車道の脇に当時の手彫りのトンネルが残っている



ノミの跡が残る

明り取り



ハイキングコースになっている



あけび

市内に戻る

「DELI-MART」(デリマートかなえだ)

かつては100坪ほどのミニスーパーであったが、惣菜店に変更した



店内 道の駅のような売場



バイキング惣菜 おいしそうだ
温惣菜



冷蔵ケース
冷蔵惣菜



弁当
冷蔵魚売場



刺身

精肉売場



地元の漬物

思い切った業態変更だ

100坪のミニスーパーで細々と営業していくことに不安を感じたオーナーは惣菜店に変更した
最初は常連客から文句も出たが、やってよかったという
料理コンサルタントが入りメニュー開発を行っているという
イートインあれば何品か買ったが、またの機会にする

中津の名物料理は、「中津の唐揚げ」と「鱧(ハモ)」

今回は鱧料理に注力する

「割烹嘉乃」は要予約、「割烹丸清」「和風味所 鬼太郎」が有名店



中津名物 鱧(はも)料理 鬼太郎

ここは比較的安く食べられる

ハモかつ丼が名物



「鱧会席」、「鱧しゃぶしゃぶ御前」と書かれている
予約はしなかったが「鱧料理」はあると言うので入店



店内の水槽 「関サバ」「関アジ」も興味があるが、前に食べたことがあるため、鱧に絞る
個室に案内された コース料理は予約が必要であるため、単品で注文する



まず、ハイボールと貝柱のあえもの
鱧のお刺身



料理の五法でいえば「生」
コリコリとした食感の淡白な白身魚
鱧の刺身は初めてだ
鮮度は抜群
「鱧焼売」



料理の五法では「蒸し」 鱧の身をミンチにして焼売にしたもの
骨は感じない 上品なすり身焼売だ



鱧のしゃぶしゃぶ

独特な開き方 刺身でも食べられそうな鮮度



丁寧な仕事だ

料理の五法でいえば「半生」 2秒だけ鍋にくぐらせる



自家製ポン酢でいただく 河豚のような淡白な味

鱧の鍋

アラと身を野菜と一緒に煮る 料理の五法でいえば「煮る」

締めはうどん これですべてお腹はいっぱいだが



鬼太郎名物の「鱧かつどん」

これも食べておかないと、と追加注文



鱧の湯引き酢味噌和え

スーパーで売られているものとは全然違う 火加減も丁度いい

鱧がこんなにおいしいとは思わなかった

鱧かつ丼 このボリュームはちょっと



鱧にバター、パン粉を付けてカツレツにし、だしで煮て卵を絡めたもの料理の五法でいえば「揚げ」味付けは少し濃いめで、ガツンとした味
淡白な鱧にパン粉の油とダシが味を引き立てている 身も厚く柔らかい



EMPTY DISHES

食べ過ぎだな

しかし、まだ料理の五法の「焼き」と「天ぷら」をクリアしていない

2人でこれだけいただきました

ご馳走様でした

今回は「福沢諭吉記念館」と「中津城」をレポートします

中津「福沢諭吉記念館」と「中津城」

2020-09-27 17:53:00

大分二日目

今日は大分から中津へ電車で移動

ホテルから大分駅への途中、こんな古い建物が



大分駅



福岡行き特急 ヨーロッパの新幹線のように
中津駅に到着



駅中の観光案内で地図をもらう
福沢諭吉の銅像(1835年～1901年)



案内図 全て歩いて回る
福沢諭吉記念館



旧宅の図



独立自尊是修身

天は人の上に人を造らず、人の下に人を造らず
 「心身の独立を全うし、自らその身を尊重して
 人たる品位を辱めざるもの
 これを独立自尊の人という」(修身要領より)



ここにも銅像

和田喜平治(1874年～1950年)制作のブロンズ像



福澤諭吉の旧家

内部



台所 土蔵



土蔵の話

諭吉が少年の頃、自分で手直しをし長崎へ遊学(1854年)をする19歳ごろまで、米をついたり2階の窓辺で学問を続けた土蔵

刺客に狙われた話

中津の若い藩士の中には諭吉を西洋かぶれと嫌い暗殺しようと狙うものがありました。その動きを察知した親戚が、夜福沢家を訪問し遅くまで酒を飲み諭吉が寝入るのを狙っていた刺客は機会を逃し、諭吉は命拾いました。



福沢諭吉と榎本武揚

ときは今

諭吉の妻 お錦の実家である土岐家と、榎本武揚の母方の実家・林家が親戚であることから榎本助命の為、黒田清隆と面会し、赦免を要求した

福沢諭吉と岩崎弥太郎

地下浪人であった岩崎弥太郎と面会し、弥太郎が山師ではないことを評価した諭吉は三菱商会に、門下生であった「荘田平五郎(臼杵出身)」、「豊川良平」を投入後藤象二郎の経営する高島炭鉱を買い取らせた

妻錦と河豚

諭吉は河豚を好んで食べた

お錦と結婚した後は、「おいしいものは他にもいくらでもあるのに危険な河豚を食べることはないどうしても食べたいのであれば、私たち家族を殺してからにしてください」

と言われ河豚を食べることをやめた(河豚食解禁の前)



館内は撮影禁止

中津城に移動 歩いても大した距離ではないが、連日歩き詰めなので足が痛い



中津城

黒田時代 黒田孝高(如水、官兵衛)が豊臣秀吉の命令により九州を平定し、中津 16 万国を拝領

黒田家の君主は、小寺政職⇒織田信長⇒豊臣秀吉、秀頼⇒徳川家康

1588 年、中津川河口周防灘に城を建てた

細川時代 細川忠興 1600 年、京都田辺より中津 32 万石

細川家の君主は 足利義昭⇒織田信長⇒豊臣秀吉⇒徳川家康と、

時の有力者にうまく使えて、現在まで続く肥後細川家

ときは今

細川忠興の正妻は明智光秀の娘 玉子(細川ガラシャ)

本能寺の変では、細川親子は参戦せず静観

小笠原時代 小笠原長次(1632 年～)

奥平時代 奥平昌成(1717 年～)



のどかだ



天守

黒田官兵衛資料館



内部 いろいろと展示物はあるが多すぎて消化できていない

如水の遺事

「大将たる人は、威厳というものがなくては、万人を押さえることはできない
そうではあるが、悪く心得て、威張ってみせ、下を押さえ込もうとするのは
かえって大きな害である」 1604年3月、伏見で逝去
関ヶ原の戦いの後、天下を狙っていたという話もある



店守に向かう 展示品



甲冑

徳川家康の毛皮のついた具足(レプリカ)



徳川幕府諸侯格式一覧表(慶応年間排列)



地元、上田城主、松代城主の名目も見える

長篠の合戦絵



右上に「武田勝頼」の幟



中央に馬防柵の絵

これにより武田騎馬隊は大打撃を受けた

左上には織田信長と書かれた幟が

左下の武器を持っていない3人の後ろ姿が見えるが

背中の中柄は花のような柄

ボランティアに絵が違うと言ったが、あまり分からなかった

いろいろと書きかえられているようだ



国宝松本城



展示の長篠の合戦



この絵には「六芒星」がはっきりと見える

これは陰陽師の集団だという
細かく見るとおもしろい



天守の展示品



中津川が見える
公園の池



亀が甲羅干しをしている
のどかだ

黒田時代の石垣



右が黒田時代、左が細川時代の石垣

黒田家が細川家に城を明け渡す時、兵糧を全部持って行ってしまったという逸話がある

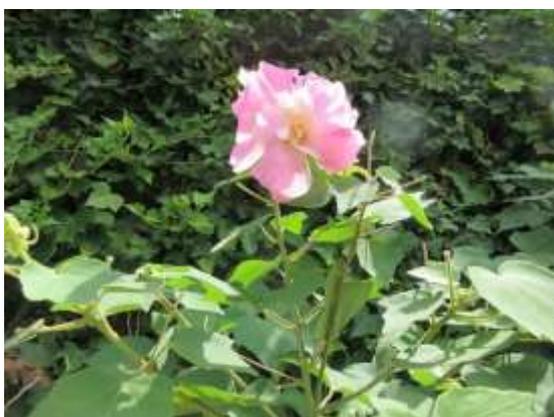
黒田官兵衛夫婦像

細川孝興より黒田官兵衛の方が人気がある



武家屋敷跡

こんな花が



お寺にはこんな文句が

次回は、中津のイズミ、サンリブ、鰻料理を紹介しま

中津の「イズミ」「サンリブ」「鰻料理」

2020-10-02 16:50:39

おめでとうございます

元食品商業編集長の竹下さんがロコガイド子会社「(株)リテール総合研究所」の社長になった

縁ある人が活躍していることは私もうれしい

現在月刊「食品商業」の編集委員でもある

詳しくはロコガイド 10月1日リリースで

<https://prtimes.jp/main/html/rd/p/000000066.000023072.html>

ホテルの朝食

ホテルの朝食もアルコール殺菌、手袋をつけトングを持つバイキングが復活しつつある

朝食は野菜中心に品目数を多く食べるようにしている



中津の「ゆめタウン中津」

中津駅から歩いて15分のショッピングセンター



店舗案内



揚げ物のテナント

チルドのパン粉づけフライ

そのまま持ち帰り家で揚げるか、オーダーで揚げてもらうことも可能

上に置いてある商品は揚げたてか

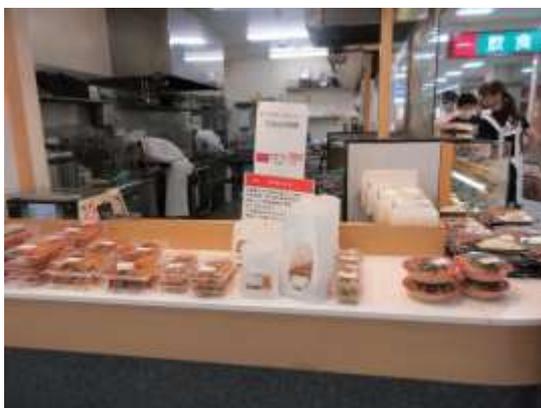


弁当はサンプル

バイオーダー弁当に徹している

作り置きの揚げ物

専門店もよく工夫して強みを生かしている



冷凍ふるさと味じまん「豊後の姫はも」



「加熱済み鰹」698 円 煮た鰹か焼いた鰹のように見える
「唐揚げ鰹」980 円 衣が付いているためそのまま揚げるだけ



「天ぷら用鰹」980 円
これも揚げるだけ
観光案内の中津みやげ



菓子専門店「双葉堂」



「けんちん」 福沢諭吉の母の好物で 200 年前から伝わる菓子
きくらげや豆を本葛で固めた羊羹のようなもの
「ビスマン」 カステラのような焼菓子



「ボーロ」 長崎のカステラを真似て「奥平公」が菓子職人につくらせたもの
歴史ある焼菓子

イズミのカットフルーツコーナー

フルーツタルトも カットフルーツというよりフルーツスイーツだ



魚惣菜売場

「お魚屋さんの鰹(はも)天ぷら」



「生食用 はも湯引き」
サンプル付きの蓋つき弁当



鉄板焼き「廣島屋」の「オムライス」「オムそば」
鉄板メニューも進化している
ゆめタウン中津の印象は、惣菜強化型の店
個々の商品がシャレている
購入商品
左 3 品は双葉堂、右 3 品はイズミ



サンリブ駅前店



鮮魚のテナント

これぞ鮮魚専門店といった品揃え 品揃えも豊富で鮮度いい プロ受けする売場だ



「はもの洗い」

「大ワタリ蟹」 雄雌も分かりやすくしている



「ごまサバ」

肉のテナントに行列が

「大好評 秘伝の下味」と書かれている

焼肉用や内臓肉の量り売りだが、何が違う？



裏に回って見ると

寸胴の上にボールが2個 買った肉に秘伝のたれを無料で絡めてくれるようだ

何か得した気分になる 勿論別にタレのボトルも販売している

サンリブは専門店の力を借りている イズミの惣菜強化型に対し、サンリブは素材強化型

どこも特徴を出すために奮闘努力している

「割烹 丸清」

中津駅から歩いてすぐ

ここで昼食 まだ鰻を食べつくしていない



ご当地グルメにも載っている(左上)



「つづり」もある



店内のカウンターで女将さんと1時間ほど話をする

料亭は女将さん力で決まる

「いいですね 好きなことをやっています」と言われる

そう言われると逆に、老後資金不足が不安になる

資金力はないが、気力、体力はまだ旺盛

「陽が沈まぬうちに」と自分を慰める

鱧天井 ご飯少なめ

器がデカイ



鱧天がたっぷり

名物の椎茸天と大葉天が添えられている 鱧のフライは食べたが天ぷらは食べていない

肉厚の鱧を天ぷらにしてたれをかけてある

たれが薄味なので、上に味噌をトッピングしてある



淡泊な鱧と天ぷらの油のマリアージュ 鱧は天ぷらもおいしい

EMPTY DISHES



「鱧の照焼」を追加

これで鱧料理の五法(生、煮、揚げ、蒸し、焼き)を完食した これで鱧料理は制覇

鱧は6月～11月までの夏の食材 冬は河豚



焼くことで風味が増す

ざるそば

鱧天井ご飯少なめとざるそばを注文したが、途中で鱧照焼を追加注文

これは頼まなくてもよかったな

女将はこれは「乾麺です」という



ご馳走様でした

今回も食べ過ぎ

中津の鶏唐揚げは前に何度も食べたことがあるため、今回は遠慮した

飛び飛びですが、次回は長州山口をレポートします

キリスト教関連ルートで、ザビエルが滞在した場所の一つ