

わたしたちからのお願い

忘れられない旅でみんなを癒すか？

道に迷ってまちの人に親切にされたり、
思いがけず入ったお店がおいしかったり、
知らない事を知ることができたり、
なんだか懐かしい気持ちになる道を歩いたり
偶然が重なって自分なりの“いいところ”を
見つけたときではないでしょうか？

「旅手帖 heppu」は、歩いて見つけられる、
まちなかの“いいところ”を紹介しています
でも、まだ未完成です。

この本と一緒に旅をして、旅の中で生まれる
さまざまな出会いの記憶をこの旅手帖に記し
あなただけの別府地図を作り上げてもらえたら
うれしいです。

別府のまちにあるいろいろな“いいところ”
あなただけの“いいところ”たくさん見つけてください。

68	11	4	3	2	12	11	4	3	2	120	119	118	116	114	111	106	102	98	96	92	88	82	78
いいとこみつけた 歴史と新しい空気が混在する柴石・亀川篇	まちのおフロにおじゃまします。 第二回 寿温泉	まちなかMAP 特集・MAP 掲載店リスト	BPPについて 「いいとこ」いっぱい、お得な金券	この数なくんだ？の答え	また会いたいと思いつくのは 忘れられないあの味とたくさんの笑顔でした いいとこみつけた！ もぐもぐ、別府グルメ	この数なくんだ？	別府アルバム — 久保貴史	目次	わたしたちからのお願い	編集後記	次号予告	別府あれこれ	別府へのアクセス	「旅手帖 beppu」をもっと楽しむ！	別府市イベントカレンダー	platform 21st?	別府 X アート インタビュー 清島アパルト使用クリエイター	SELECT BEPPUのモノがたり ここしか出会えない「モノ」にまつわるお話	タケナワケ 第二回 森脇けい子	そのまんま — 宮川 園	SWEETS TOUR 別府のスイーツ王子 明石泰信さんの人におすすめしたくなるスイーツ	Beppu in Beppu べっぴん別府 by タケシタヨウコスタイル	Collaboration! vol.2 旅手帖 beppu X パティスリー 夢の樹





200.

880.

鳥の唐揚

天分名物
とりの天
600円

九八〇円







吉四六



热烈欢迎

환영합니다

WELCOME TO

DARTS BAR
LIVE



いいとこ

みつけた

また会いたいと思いきすのは
忘れられないあの味と
たくさんの笑顔でした
いいとこみつけた！
もぐもぐ、別府グルメ





別府、子が愛する味



近所の老舗昆布店から仕入れた昆布で出汁をとっている 冷麺 650円

手のべ冷麺専門店
六盛 ろくせい 松原店

昼

ときになると行列がで
きる冷麺専門店。順

番待ちの紙に名前を書いた人
たちが公園でくつろいでいる。
ようやく店内に入ると、親
子連れや仕事の合間の食事な
ど、幅広い世代のお客さんが
席を埋めていた。

かつて松原公園の近くにあつ
た「大陸」という冷麺店。当
時、全国的には知られていな
かった冷麺だが、「大陸」の



冷麺を食べた別府っ子はみん
な大好きになったそう。転勤
などで別府の地を離れて行っ
た人も、忘れられずにその店
を訪れていたとか。「六盛」の
冷麺は、およそ40年前「大陸」
で食べた味を再現しようと試
行錯誤して作ったのだそうだ。

「父親が食通で、おふくろを
連れて美味しいものを食べに
行ってな、帰って来てから今の
料理を作ってみろって。薬味ひ
とつにしても一般家庭の料理を
超えるようなものを、おふく
ろは熱心に研究してて…。そ
れに感化されてるのかな？ど
うしたら美味しくなるか常に



小麦粉とそば粉を使用した麺は注文後、製麺機から熱湯の中へ直接落とされていく



隣の市から来た2人連れは「父娘デート中」

考えるんですよ。この冷麺を作るときも、醤油の配合だとか塩の塩梅、いろいろ試して

みたけど、やっぱりシンプルな味がいいね。いらぬものを省いていったらこの味になった。キャベツのキムチも酸味が効いてて、歯ごたえがいいでしょ？他の地域は豚のチャーシューが多いけど、牛の油つけがない所を使ってるんですよ。「六盛」の冷麺は、さっぱりとしているけれど奥深く、食べ進めるほどに後を引く。昼の営業時間が終わる前にスープが切れてし

まい、閉店してしまうことも度々あるという。息子さんが切り盛りしている北浜のお店は19時からの営業で、小盛りの冷麺が人気だという。「夜飲んだ後に付き合ってくる女性なんかは、1杯まるまるは食べられないでしょ、そんなお客さんに喜ばれているんですよ」。美味しいものを美味いだけ食べられるようにという、うれしい心遣いだ。

茶房 信濃屋

車

通りが多い道に面した、趣深い屋敷。田川の炭鉱主の別荘だったという、古い屋敷を改装した「茶房信濃屋」だ。「靴のままどうぞ」と声を掛けてくれたのはこのお店のママ。「元別荘だけあって天井が高いでしょ？格子戸もガラスも昔のままなのよ。震災を免れた上に、大きな地震もなかったから、こん



な古い家がそのまま残っているの」。庭木のおかげで、強い風から守られたという手作りのガラス窓からは、やわらかな光が射し込んでいた。

築80年ほどの屋敷を30年前にお父さんから譲り受けたというママは、子どもたちが安心して食べられるメニューを出すお店にしたいという思いはあったものの、当初はこの建物を残すつもりはなかったという。「でも、床の間なんて崩せないじゃない。だからもう、残すことにしたの」。古い建物の手入れをしながらカフェをしているうちに、別府の歴史とともに建物を残していくのも大切なことだと考えるようになったそう。「改装のときイメージしたのは鹿鳴館。特にこだわったのは照明なの」と指差したのはお店の中央。10人近くが席に着くことができる円型のテーブルの上には、直線を基調としたシャンデリアが下がっている



開店当時、部屋に似合うようにと詠えられた調度類

た。日本家屋に合うように、と明治時代の資料を集め特別に作ってもらったのだという。

旬のものを食べて、季節を感じてもらえるとうれしいから、信濃屋の料理は野菜が基本。運ばれて来ただんご汁からは特別に調合しているという味噌の香りがふわりと漂う。小麦粉と水と塩だけで作るシンプルなんだんごはひとつひとつ



お肉を一切使わず、旬の野菜やカボスをたっぷり使用しただんご汁定食 850円

手延べで作られていて、もちりとしたどこか懐かしい味。野菜のシャキシャキした歯ざわりに何かコツがあるのか尋ねると、研究したからねと、ママは微笑んだ。古い建物に手を掛けるように、口にするものにも手間を惜しまない。訪れる人を心から落ち着かせてくれる場所だった。

サロンのようなこの部屋以



庭のいきいきとした緑を店内から眺めることができる



外にも、広い座敷や個室として利用できる和室があり、予約すれば団体での利用にも対応できるという。時間を気にせず、大切な人とのんびり過ごしたい空間だ。

旬和菜 すが乃

ソ ルバセオ銀座商店街にある「すが乃」では、ラン

チタイム終了間際に駆け込んだにも関わらず、奥さんがにこやかに迎えてくれた。

とり天にりゅうきゅう、だんご汁など、大分県の郷土料理が並ぶメニューを眺めながら考えていると「どちらから？とり天は食べたことある？」とカウンター越しに奥さんとの会



鳥天定食には、小鉢2品、ごはん、漬物、味噌汁が付いて850円



幅広い年代のお客さんが訪れるアットホームな雰囲気

話が始まる。

3年前からこの場所にお店を構え、夫婦二人三脚で、毎日お客さんを迎えているが、その前は北九州でソフトボール選手の女子寮の寮長さんと寮母さんだったのだそうだ。10代の頃から赤坂や永田町の料亭で修行していたご主人は、寮で選手たちの体を支えるための食事を作っていたという。その時からとり天は人気があり、鶏肉の天ぶらを初めて食べるという選手にも喜ばれていたそう。「味噌を使っているのがミ・ソ」と茶目つ氣たつぷりに笑うご主人の言葉に「下味がちょっとだけね」と奥さんが後を続ける。別府の郷土料理であるとり天をご主人流にアレンジしているらしい。

お店には、寮で2人のことをお父さん・お母さんと慕っていた選手が、結婚して子どもにとり天を食べさせたいと訪ねてきたり、家族との温泉旅行

の折に立ち寄りたりもするという。

お客さんのリクエストで作り始めたというだんご汁は土鍋仕立て。「寒い時期に体の中から温かくなつていいですよ」とご主人。気候に合わせてどんなものが食べたくなるかを想像するとメニューが増えるのだとか。

お店を訪れるお客さんの体を気遣う、旅先のお父さんとお母さんの様な2人だ。



商店街の中にある、オレンジ色ののれんが目印

別府に根づく 食文化

湧き出る温泉と海と山に囲まれて、古くから観光地として栄えた別府のまち。訪れる人をもてなすために全国各地から一流の料理人が集まり腕をふるっていた。その流れを汲み、別府では今もなお食文化が進化している。

別府市中のとり天や冷麺を食べ歩き、極秘のうちにお店を調査し、より多くの人に楽しんでもらうための広報活動を行っているというとり天Bメンと別府冷麺団に歴史や魅力について語っていただきました。

とり天

昭和初期に誕生した別府を代表する郷土料理。台湾料理に洋食の手法を取り入れて考案されたと言われてい^{チャーシューペン}る。当初は「炸鶏片」と呼ばれていたが、次第に「鶏肉の天ぷら」を略した「とり天」と呼ばれるようになった。昭和20年代には別府市全域に広がり、その店流のアレンジが加えられるようになった。その結果、見た目はもちろん、下味、つけダレなどバリエーションが豊かになったとり天をいろいろと食べ比べてほしい。



とり天は鶏肉に下味を付けて揚げる鶏の天ぷら。から揚げとは異なり、そのまま食べるのではなく、酢醤油に練りカラシをつけて食べる人が多い



とり天Bメン15号

とり天Bメン&別府冷麺団監修のもと、「とり天×冷麺 別府グルメマップ」を発行。とり天、冷麺などを食べ歩くスタンプラリー（11月末まで）もあるので是非参加してほしいと語るとり天Bメン15号。マップとスタンプラリーの台紙は別府市観光協会駅構内案内所などで手に入る。

別府冷麺

別府に冷麺店ができたのは昭和25年頃。朝鮮の食文化が広がっていた旧満州から引き揚げて来た料理人が伝えたのが始まりとされる。自家製の麺やキムチを出すお店も多く、生地を製麺機から熱湯の中に押し出す光景を見られるお店もある。麺にそば粉を使用するのが一般的だが、最近ではそば粉不使用の麺や、変わりダネの麺で提供される冷麺も登場している。焼肉屋、ラーメン屋、居酒屋などで1年中楽しめるので、温泉でほてった体を冷麺でクールダウンするのもおすすめ。



別府の冷麺専門店では、そば粉を使用した麺とキャベツキムチ、牛のチャーシューがトッピングされたものを味わえる。



別府冷麺団2号
羅田冷子

もっと詳しく知りたいときは

別府とり天 <http://www.bepputoriten.com>

別府冷麺 <http://www.reimen.info>