

別府恋歌

その27

第四章●食の街／ルーツ

- ▼ 80年「けなげ」な味わい
- ▼ ハイカラな香り
- ▼ 誇れる 大陸の味

洗練された食の街

食は別府にあり。

そう断言してもいいだろう。

戦後の復興期から高度経済成長期へ。戦災を免れた湯の街のにぎわいは「不夜城」と称され、国内外から最先端の「トレンド」がもたらされた。

人が集まる。当然、旨（うま）い物も集まってくる。長い年月を経て、それは暮らしに根付いた食文化となる。

長期連載「別府恋歌」の第四章。

時代とともに洗練され、大分県に美味をもたらしてきた泉都・別府の「食」を見つめる。



泉都VS県都の〝発祥地論争〟で脚光を浴びる大分名物・とり天。本家本元をうたう湯の街では、グルメたちが食べ歩き部隊「とり天Bメン」を結成、その魅力を内偵している

77

80年「けなげ」な味わい

二〇〇八年六月十六日

とり天は「けなげ」だ。

実力はある。なのに威を張ろうとはしない。グルメブームの昨今。主義主張を誇示せず、ただひたすらに「庶民派」を貫いている。

豊の国ではメジャーな料理でありながら、一歩、県外に出ればマ

イナーな存在。食堂、居酒屋、弁当店、総菜屋、食卓…。いつでも、どこでも県民の「いただきます」に応じる。実につつましい。

世界恐慌が深刻化していた一九三〇年代の初頭。別府のレストランに「炸鶏片（ザー・チイー・ペン）」なる新メニューが登場した。ニンニクやショウガなどを混ぜ合わせた小麦粉。そこに鶏の胸肉（ささ身）を漬け込んだのは、大分県に洋食文化を切り開いたレストラン東洋軒（当時・中浜筋）の創業者、宮本四郎だ。

空揚げがヒントになった。「てんぷらのように、鶏肉を日本風に揚げられんやろか」。台湾から呼び寄せたコック二人が知恵を貸した。試行錯誤の末に編み出した“和折衷”の大衆食。

湯の街で生まれた一口サイズの「鶏ノ天プラ」は、同店で腕を磨いた料理人たちが独立とともに県内各地に広めていった、とされる。元祖をうたう大分市に普及、浸透したのは一九六〇年代だ。

誕生から約八十年。市民権を得た一品は、名実共に「大分名物」になった。その店、その家で異なる下味。揚げ方で「カリッ」「サクッ」「フワリ」の各派に分かれる衣の食感。タレは、ポン酢と和がらしのコンビが王道とされる。とはいえ、味や容姿に絶対はない。安くて旨（うま）い―それがベースにある。

とり天。この響きに鶏肉好きの県民は魅せられる。

「料理は時代によって生まれるんです」。創業八十二年目を迎えた東洋軒（石垣東）の三代目社長、宮本博之（51）は自負している。

「とり天は湯の街の時代が作り上げた逸品。別府の食文化の歴史そのもの、と言ってもいいでしょう」



グリルみつば（現在は北浜1丁目）を代表する「ビーフカツ」。友永パンのパン粉に包まれた豊後牛から、アツアツの肉汁があふれ出す

78

ハイカラな香り

二〇〇八年六月十七日

左手にフォーク。右手にナイフ。ちよつぴりリツチな気分で、白い皿に盛られたライスをいただく。

戦後の復興期。泉都・別府の路地裏に漂うソースのにおいは、どこことなく、ハイカラな香りがした。

NHKがテレビ放送を開始した一九五三年二月。湯治客が行き交う元町の一角に、「西洋料理 三葉」の看板が掲げられた。

カウンターの十席。珍しい県内初のオープンキッチンに、九州一円から見物人が押し寄せた。やがて「グリルみつば」に名を変え、庶民のあこがれだった洋食。それを庶民向けの大衆食として県内に普及、定着させた別府の名店である。

客の前で、コック帽姿の初代・山本太郎（九六年逝去）がフライパンを握った。レストラン東洋軒で修業し、泉都の米軍キャンプで舌を磨いた頑固一徹の料理人。

「これから洋食の時代が来る。本物を安く、かしこまらずに食べさせたい」

パンではなく、白米に合う味を追求した。

昔も今も変わらない。友永パン（千代町）の食パンでパン粉を作る。火を消すことのないデミソース。

「味を変えないためには、食材や仕入れ先を変えないこと。そうすれば、時代が変わっても味は変わらない」

不変のこだわり。それがグリルみつばの伝統です、と三代目の雅彦（46）は言う。

家族連れが来店する。親が子へ、ナイフとフォークの使い方を教える。半世紀前から変わらない光景。

この店で本物の味とマナーを学び、別府っ子は「大人」になってゆく。



時代とともにチェーン店も増えてきた。昔ながらの名店がひしめく泉都・別府。アットホームな家族経営が「焼き肉文化」を支える

その思いはある日突然、やって来る。「焼き肉が食べたい…」。すると、居ても立ってもいられなくなる。肉にうるさい別府市民の多くは、大抵、市内に行きつけの「ひいき店」がある。

79 誇れる 大陸の味

二〇〇八年六月十八日

カルビが旨（うま）い。ホルモンが最高。タレがいい。キムチがおいしい…。名店ひしめく湯の街・別府。味のレベルが高く、「日本屈指の激戦区」（関係者）ときえいわれる。なぜ？なのか。

それをひもとくには、歴史的背景を知る必要がある。

戦前、朝鮮半島から多くの人々が玄界灘を渡ってきた。大戦ですべてをなくし、やがて祖国は分断。行き場を失った。

戦災を免れた泉都。米軍キャンプ設営や病院、保養所などの建設ラッシュを支える労働力として、多くの「一世」たちが移り住む。生きるために必死だった時代。新鮮な牛肉のモツなどを安く仕入れて味付けし、それを焼く煙に誘われ、炭火の周りに人の輪ができた。別府の「焼き肉文化」の始まりである。

老舗の「アリラン」。海門寺公園の東隣に店を構えて約六十年がたつ。店主は二代目の西村清一（49）。

「別府は焼き肉の街です。本場・関西と変わらないくらい歴史は古い。昔からの家族経営が多く、どの店も一生懸命、先代の味を守っている。そやから、旨いんです」

創業約四十年。東荘園の炭火焼き「モランボン」を切り盛りするのは、二代目社長の崔（さい）幸治（53）と妻の奈美子（52）だ。「焼き肉は“大陸の味”がする。わたしたちにとって、それはつまり…」

日本生まれ、日本育ちの二人は言った。「誇れる別府の味です」

■オオイタデジタルブックとは

オオイタデジタルブックは、大分合同新聞社と学校法人別府大学が、大分の文化振興の一助となることを願って立ち上げたインターネット活用プロジェクト「NAN-NAN (なんなん)」の一環です。

NAN-NAN では、大分の文化と歴史を伝承していくうえで重要な、さまざまな文書や資料をデジタル化して公開します。そして、読者からの指摘・

追加情報を受けながら逐次、改訂して充実発展を図っていきたいと願っています。情報があれば、ぜひ NAN-NAN 事務局にお寄せください。

NAN-NAN では、この「別府恋歌」以外にもデジタルブック等をホームページで公開しています。インターネットに接続のうえ下のボタンをクリックすると、ホームページが立ち上がります。まずは、クリック!!!

大分合同新聞社



別府大学

デジタル版「別府恋歌」 その27

編集 大分合同新聞社
初出掲載媒体 大分合同新聞 (2007年10月22日～2009年3月14日)

《デジタル版》
2010年8月27日初版発行

編集 大分合同新聞社
制作 別府大学メディア教育・研究センター 地域連携部／川村研究室
発行 NAN-NAN 事務局
(〒870-8605 大分市府内町3-9-15 大分合同新聞社 企画調査部内)

●デジタル版「別府恋歌」について

「別府恋歌」は、大分合同新聞社が2007年10月から翌2009年3月まで、同紙夕刊に掲載した連載記事。今回、デジタルブックとして再構成し、公開する。登場人物の年齢をはじめ文中の記述内容は、新聞連載時のもの。

2010年2月26日

NAN-NAN 事務局