



炭鉱にぎわう筑豊で愛され続けたホルモン焼き。
 安い、うまい、消化が良くて精がつく。
 ほおっておく手はあるまいと一人の男が目をつけた。
 田川の新名物、ホルモンの新しい歴史が始まる。

ホルモンでまちおこし B級グルメにチャレンジ

涙の入賞

平成21年11月8日、「第1回九州B-1グランプリ」の表彰式。田川ホルモン喰楽歩会長金子和智さんは「第5位入賞『田川ホルモン鍋』」との発表に思わず目頭を押さえた。

11月7、8日に久留米市で開催された九州B-1グランプリ。「久留米やきとり」や「小浜ちゃんぽん」など14店舗が出店し、2日間で延べ18万人が会場を訪れ、ご当地グルメに舌鼓を打ち、気に入ったメニューに投票を行った。

その結果、1位「久留米やきとり」、2位「佐賀シリアンライス」、3位「久留米ラーメン」、4位「大村あま辛黒カレー」に次いで第5位入賞は、こうした大会参戦3度目で初の快挙だった。

田川の名物探し

金子さんは、F I T (田川市若

手職員有志によるまちづくりゲループ)の活動として、田川の名物探しをしようとした時、会員から「田川には焼き肉店が多い」との声がでた。そこで電話帳などで調べ、他市と比較したところ、やはり田川では人口あたりの数が多かった。また、店を調べるうちに地域の歴史や炭鉱との切っても切れないかわりが見えてきた。

田川ホルモン喰楽歩誕生

金子さんは、まず食でまちおこしを行っているまちを参考にし、マップづくりに取りかかった。焼き肉店や食肉店をまわり、協賛を募り「ホルモンマップ」を作成。これが、評判となり新聞などで紹介された。

平成17年には、初めて市内のイベントで「ホルモン鍋」を出店し、

好評を得た。その後地域のイベントなどで出店し、「ホルモン」のおいしさを広めていった。

「ホルモン鍋」の予想以上の反響に力を得、さらなる普及を目指して「ホルモンだけをきちんとPRできる会員制組織を立ち上げよう」と考えた金子さん。こうして平成20年11月29日(イイニクの日)、「田川ホルモン喰楽歩」が産声をあげた。

B級グルメ大会参戦

さて、次はいよいよ田川を飛びだすと、金子さんは平成21年3月に開催された「小倉BQ食KING」に挑戦した。惜しくも入賞は逃したが、思った以上のお客さんの好反応に自信を深めた。

ついで、7月に長崎県雲仙市で開催された「第1回九州ご当地グルメコンテスト」に参戦。しかし、あいにくの大雨で初日は人影もまばら、2日目は中止というアクシデントに見舞われた。仕入れた大量の食材が余り赤字となつて落胆した金子さんだったが、残ったホ

ルモンが、引き取ってもらった旅館で好評を得るといふ思わぬ収穫もあった。

ちゃんぽん番長

B級グルメの先進地として、「小浜ちゃんぽん」を売り出している雲仙市小浜。このブームの仕掛け人はちゃんぽん番長こと雲仙市観光物産まちづくり推進課長補佐林田真明さんだ。

以前から小浜では、食堂、洋食屋、居酒屋、波止場の食料品店など、あらゆる店でちゃんぽんを出しているという。「小浜ちゃんぽん」は、長崎から小浜温泉に立ち寄った人たちが伝わり、温泉上がりにちゃんぽんを食べるといふ習慣ができて独自に進化を遂げてきたそうだ。

林田さんは、小浜温泉に昔からある一番メジャーな食べ物であるちゃんぽんでまちおこしを考へ、自らの肉体と胃袋を使って市内のちゃんぽんを食べ歩き、平成19年4月に17店舗の情報を網羅した「小浜ちゃんぽんマップ」を作りPRを行った。また、B級グルメ大会に参戦し、全国に小浜ちゃんぽんの名を知らしめた。

田川のホルモン鍋については、「伝統と庶民性においてすばらしいB級グルメ。メディアへの発信力がすごいこのB級グルメブームに乗らない手はない」と。そして「ここにしかない味とストーリーを大事にしてお互いがんばりましょう」とエールを送ってくれた。



はやしだ まさあき
林田 真明 さん
 雲仙市観光物産まちづくり推進課 課長補佐。通称「ちゃんぽん番長」



第1回九州B-1グランプリ
 ↑たくさんの人が並びました。
 ←「お待たせしました。はい、どうぞ」



かねこ かずとも
金子 和智 さん
 (魚町在住)
 田川ホルモン喰楽歩会長
 田川市企業誘致育成推進室係長



B級グルメで全国区に

金子さんは、「第1回九州B-1グランプリ」について、「初めて大きな大会で入賞でき、田川の名前が九州中にホルモン鍋と共に知れ渡ると思うと感慨深いものがあり、思わず涙ぐんでしまった」と振り返る。

受賞をきっかけに、メディアの取材も増え、「ホルモン田川」が定着してきた。

金子さんは「今後は、B級グルメの全国組織である愛Bリーグに加盟し、全国規模でPRします」と熱く語った。

田川ホルモン喰楽歩

入会金500円。加盟店は市内8店舗。会員は会員証を提示すると1品サービスがあり。現在会員400人。

◆問い合わせ
 企業誘致育成推進室
 ☎44・2000
 内線307



↑小さな子どもも「おいし〜」



↑田川ホルモンマップ

田川ホルモン鍋の作り方

① 基本的な食材
 お好みのホルモン、タマネギ、キャベツ、モヤシ、ニラなどたっぷりの野菜(豆腐、キムチ、トッポギなどを入れるお店も)

② 中央部がくぼんだちょっと変わった鍋(鉄板?)をよ〜く熱してから肉を投入

③ 肉のう上に野菜を豪快にのせて蒸し焼きにします

④ しばらくして野菜がしんなりしたら食べごろ!!

⑤ 肉や、野菜が減ったらうどんやちゃんぽんを入れると最高!!
 最後は、残った汁にご飯と卵を入れておじや風に、これまた最高!!





ホルモンでまちおこし

ホルモンで伝える田川の歴史

炭鉱で栄えたまち田川。朝鮮半島出身者から広まり、過酷な労働に従事してきた炭鉱労働者に愛されたホルモン。ホルモンは田川の歴史と大きなかわりを持っていった。

炭鉱労働者に愛されたトンチャン

昭和23年から39年の閉山まで三井田川鉱業所で働いた、炭坑の語り部 矢田政之さん（新町在住）は、「昔、ホルモン焼きを『トンチャン』といって食べていた。伊



矢田 政之さん（新町在住）
昭和23年から閉山の昭和39年まで三井田川鉱業所で働く。石炭歴史博物館の「炭鉱の語り部」の一人。

田では、朝日食堂（現「朝日家」）だけがトンチャンを出していて、安くておいしかった。仲間が集まるとマツカリを飲みながら食べたものだ」と懐かしそうに語る。かつて炭鉱では、死と隣り合わせの過酷な労働が行われていた。ホルモンは安くておいしい。消化も良く栄養満点。炭鉱で働く人たちからこよなく愛され食べられていたという。

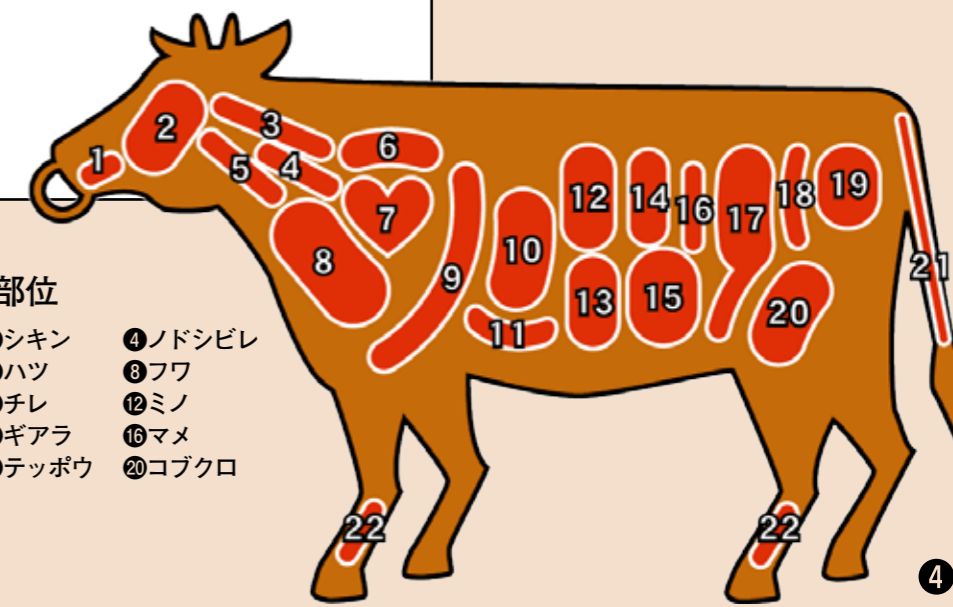
込められた思い
現在営業する焼き肉店の中で、一番古くからホルモンを提供していたという「朝日家」。2代目経営者である李大一さんによると、昭和32年に父である李判福さんがうどん屋として「朝日



李大一さん（魚町在住）
朝日家2代目経営者

食堂を開いたのが始まりだとかその後、後藤寺でホルモンを出していた「平和食堂」から話を聞き、伊田で初めてホルモンを出すようになった。

当時伊田のまちは炭鉱で働く人でごった返し、3交代勤務のため朝早くから人が店を訪れた。小学生だった李大一さんは、朝七輪の火をおこすのが日課だったという。李大一さんは「朝日食堂の『朝日』は『朝鮮と日本』という意味。平和食堂の『平和』にしても、世界



- ホルモンの部位
- ①タン
 - ②ツラミ
 - ③シンク
 - ④ノドシビレ
 - ⑤ウルテ
 - ⑥ハツモト
 - ⑦ハツ
 - ⑧フワ
 - ⑨ハラミ&サガリ
 - ⑩レバー
 - ⑪チレ
 - ⑫ミノ
 - ⑬ハチノス
 - ⑭センマイ
 - ⑮ギアラ
 - ⑯マメ
 - ⑰コブチャン
 - ⑱テッチャン
 - ⑲テッポウ
 - ⑳コブクロ
 - ㉑テール
 - ㉒アキレス

シヨンをはかってください」とほへえんだ。

昨年12月17日、後藤寺小学校で「ホルモン給食」が出された。給食前の授業では、李大一さんと田川ホルモン喰楽歩 金子会長がホルモンの歴史などの話を行い、子どもたちは熱心に耳を傾けた。

さて、いよいよ初めてのホルモン給食。不思議そうに眺める子、いつまでかめばいいか尋ねる子、ごはんにかけておいしそうに食べる子と反応はさまざま。しかし、食後のアンケートでは、255人中230人、90%が「好き」と答えた。「ホルモン給食」を提案したの

は、同校栄養士の角銅雅江さん。以前から地域の特色を生かした献立を考えていた角銅さんは、昨年、炭鉱の歴史を学ぶきっかけに「ボタ山カレー」を考案し、給食に取り入れていた。知人の「ホルモンは？」との声に、早速、田川ホルモン喰楽歩会員でもある同校調理師 池田智子さんに相談。今までホルモンは学校給食で使われたことがなく、県教育委員会や田川市学校給食用物資選定委員会などの了解を得て、厳しい衛生管理チェックを行い、ようやく実現にこぎつけた。

おいしいさを胸に刻み込んで
ホルモンの魅力の一つはその栄養。いつも給食に使っている「豚肉」と比較した。（左表）女性が気にする「カロリー」や「脂肪」は控えめで、「カルシウム」が多い。ほかにも、ビタミンB群や鉄分などがたくさん含まれている。さらに鍋にして野菜と一緒に食べることで、栄養のバランスもとれ、体への吸収もよくなるという。まさに美容と健康にぴったり料理というわけだ。



「豚肉」と「ホルモン」の栄養比較 どちらも100g中

	エネルギー	脂肪	カルシウム
ブタもも肉	268キロカロリー	20.3g	4mg
ブタホルモン(シロ)	171キロカロリー	11.9g	21mg



↑後藤寺小学校調理師 池田智子さん(左)、栄養士 角銅雅江さん(右)



ホルモン給食→

田川の歴史に根ざして愛されてきた、田川のソウルフード(魂を奮い立たせる料理)とも言うべきホルモン。この歴史と味を伝えながら、田川の良さを発信していきたい。