



フレンチシェフからの転身 女将として「博多ういろう」開発へ

いろり焼 筑前堀 女将 吉田 紀子氏

フレンチのシェフから 田舎料理の女将に

囲炉裏を使った田舎料理で知られる福岡市西区今宿のいろり焼筑前堀。1973年に創業し、木の香りに包まれた離れの個室で味わう滋味あふれる料理に、古くからのファンも多い名店です。創業以来変わらぬ味を守り続けている秘伝の味噌を使用した名物の鶏皮の味噌和え、炭火でじっくりと焼き上げた新鮮な国産黒毛和牛やヤマメ、糸島野菜が人気を集めています。そんな筑前堀ですが、現在ではフレンチテイストを織り交ぜた季節を感じるデザートを提供するなど、新たな変化を見えています。それを生み出しているのが、2000年に女将となった吉田紀子さん。

紀子さんは大学卒業後、食品メーカーを経てフレンチの道へ。料理の手腕を競い合うテレビ番組に出演し優勝するなど、フレンチのシェフとして活躍した後、筑前堀2代目の吉田真さんと結婚。女将に転身し、フレンチの技法を取り入れた料理を提供するほか、ソムリエの資格を活かしたワイン講座、出張料理やケータリング、料理教室の開催など、多方面で活躍しています。

「火の通し方やソースの作り方など、秒単位での計算が求められるフレンチと比べ、ゆっくりとした時間が流れるいろり焼。最初はその違いに戸惑いもありました。でも今では、筑前堀の空気や水の綺麗さ、そして季節の移り変わりを感じる食材たちに贅沢さを感じています」と紀子さん。

【プロフィール】

福岡県生まれ。大学卒業後、食品メーカーを経てフレンチの道へ。テレビ番組などでも活躍し、フランス・パリで修行。2000年、結婚を機に筑前堀の女将となり、さまざまな取り組みを進めている。

福岡の新銘菓「博多ういろう」

そうした中、紀子さんは2021年に福岡の新銘菓として「博多ういろう」を開発。ういろうは愛知や山口の銘菓として知られていますが、博多区御供所町にある妙楽寺も伝来の地の1つとなっているそう。妙楽寺は、創建当時は博多沿岸の沖の浜に位置し、対外交渉の拠点として知られ、「妙楽寺貿易」と呼ばれるほど中国との貿易が盛んだったと言います。大陸からの使節の接待役であった陳外郎(ちん・ういろう)家に受け継がれた博多港経由の菓や菓子には「ういろう」と呼ばれ、いまでも妙楽寺には「ういろう伝来之地」と書かれた石碑があります。

その歴史を現代に復活させようと、



1 博多ういろうは単品、3個入り、6個入りで販売。6個入りは、妙楽寺の博多堀（はかたべい）をモチーフにしたパッケージになっている

3 ひとつひとつが離れの建物で、プライベート空間になっている筑前堀の店内。食事を楽しむだけではなく、ワーケーションにも利用できる

2 左から抹茶、白あん、ほうじ茶。北海道産の白いんげんから作られる白あん、八女産のほうじ茶など、素材にもこだわっている

4 一つひとつ丹精を込めて手作りされる博多ういろう。高取製造所と手を取り、福岡の新銘菓が生み出されている

妙楽寺と地元の有志、フレンチシェフの紀子さんがタッグを組み、試行錯誤の末に博多ういろうを作り上げました。「博多ういろうはわらび粉を使い、グルテンフリーのもちとした食感に仕上がっています。甘さも控えめで、ヘルシーなお菓子になりました」と紀子さん。ソムリエの知見から、お茶請けだけではなくおつまみとしてのテイストも取り入れたと言います。定番の抹茶、白あん、ほうじ茶に加え、あまおういちご、あまなつ、栗、桜あんの全7種類を販売。筑前堀の店舗やJR博多駅などで購入することができます。「果物味のういろうはクリームチーズと合わせることで白ワインにぴったりのオードブルに。栗はブランデーやウイスキーのおつまみとしても楽しんでもらえるはずですよ」と自信を見せます。

一方、博多ういろうには課題もありました。ひとつは賞味期限。当初は冷凍販売に頼っていたものの、福岡商工会議所の協力により品質管理を改善。賞味期限が3週間まで延び、常温での販売が可能になりました。また博多ういろうは一つひとつ手作り。大量生産できず販路拡大に苦戦していました。そこ

で就労継続支援B型事業所の高取製造所の協力を得て、製造数を増やすことができました。紀子さんは「手作りの良さを活かしながら、社会貢献にもつながっていると思います。まだまだ軌道に乗るまで時間がかかりますが、一緒に楽しく博多ういろうづくりに取り組んでいます」と話します。

博多ういろうを もっと多くの方に届けたい

筑前堀をはじめ、博多ういろう、ケータリング、各種講座など精力的に活動が続けている紀子さん。その原動力について「自分が楽しいから続けられるのだと思います。博多ういろうに関しても最初は存在自体を知られておらず、販売も苦戦したんですよ。それがイベント出店などで少しずつ広がり、いまでは多くの方に認知いただけるようになりました。もちろん大変なこともたくさんありますが、飲食のやりがい等は等しくお客様に喜んでもらうこと。それを励みにしています」と笑顔を見せます。2024年11月には博多旧市街ライトアップウォークに参加。妙楽寺で博多

ういろうの販売を行い「伝来の地、聖地とも呼べる妙楽寺で博多ういろうを販売することができ、福岡のオリジナルのお菓子として認められた気がします」と紀子さん。

今後は博多ういろうの工場製造などを模索しながら、さらなる販路拡大にもチャレンジしたいと言います。「もっとたくさんの商品をつくって、多くの皆さまの手に届くようにしていきたい」と意気込みます。筑前堀の女将が手掛けた博多ういろうが、福岡の銘菓として全国に広がる日も、そう遠くはありません。

取材日：11月11日



いり焼 筑前堀

〒819-0163 福岡市西区今宿上ノ原125
TEL:092-806-5655
<https://tikuzenbori.com/>