

福岡における水炊き店発展の歴史

The History of Development of MIZUTAKI (Japanese Chicken Hot Pot) Restaurant in Fukuoka

中村調理製菓専門学校

中 村 哲

中村学園大学 流通科学部

甲 斐 論

1. はじめに

鶏肉は宗教的な制限も少なく、また鶏を飼育する際の餌の量が牛や豚に比較して少なくて済むなどの長所があるため世界的に幅広く飼育され食されている。

わが国においても広く食されているが、その中でも福岡市の世帯当たりの鶏肉の購入量は表1に示すとおり都道府県庁所在市及び政令指定都市の中で日本一であり、がめ煮（筑前煮）、かしわ飯、水炊きなど鶏肉を用いた料理が有名である。中でも水炊きは福岡を代表する料理のひとつであり、家庭でも飲食店等でも幅広く食

べられている。

本論文では福岡において鶏肉が多く食べられるようになった歴史的背景を明らかにし、その中で水炊きの専門店が誕生、発展していった経緯を論じ、水炊き専門店の変遷から飲食店の経営について論じたい。

2. 江戸時代の福岡藩における養鶏の奨励

わが国においては長く仏教の影響で肉食が禁止されていた。675年に出された天武天皇の詔（肉食禁止令）には「牛馬犬猿鶏の肉（肉）を食うこと莫れ」とあり、この時代は鶏肉を食す

表1 都道府県庁所在市及び政令指定都市における世帯あたり肉類購入量
(2013~2015年平均)

肉類全体		鶏肉			
金額 (円)		金額 (円)		数量 (g)	
全国平均	84,875	全国平均	14,365	全国平均	15,441
1位 京都市	107,663	1位 福岡市	18,749	福岡市	20,874
2位 和歌山市	104,521	2位 京都市	17,505	熊本市	19,419
3位 奈良市	103,660	3位 神戸市	17,455	山口市	19,003
4位 大津市	103,204	4位 大津市	17,150	大分市	18,991
5位 堺市	101,763	5位 鹿児島市	17,110	広島市	18,742
6位 神戸市	98,081	6位 熊本市	17,086	岡山市	18,552
7位 福岡市	97,177	7位 岡山市	17,081	宮崎市	18,363
8位 広島市	95,064	8位 奈良市	16,935	鹿児島市	18,035
9位 北九州市	94,783	9位 堺市	16,836	和歌山市	18,032
10位 大阪市	94,687	10位 大分市	16,807	長崎市	17,770

出所：総務省家計調査⁽¹⁾

る者がいたがこれは肉食禁止の対象になっていたことがわかる。⁽²⁾

しかし、その後の時代変化とともに鶏卵は次第に肉食禁止の対象から薄れていき、特に安土桃山時代以降は南蛮料理、カステラなどの南蛮菓子、普茶料理など、海外の食文化が日本に伝わってくると鶏卵を食するようになってきた。

江戸時代になり、「徳川綱吉の生類憐みの令」などの影響はあったものの、その後は鶏卵を食する習慣が広がっていった。特に福岡藩の宗像地方では朝鮮出兵の際に持ち帰った朝鮮系の鶏を改良した「宗像鶏」という品種をつくり出し、この鶏卵は上方において有名になったほどであった。

このような状況にあって、江戸時代の後期に福岡藩は領内の各地で養鶏業を奨励し、そこでできた鶏卵を藩による専売品として江戸や大坂において販売することを始めた。郷土史家の岡部定一郎氏によれば、この鶏卵の専売制は1730年代に西日本を襲った享保の大飢饉によって疲弊した藩の財政の再建策のひとつであったという。⁽³⁾

このようにして福岡藩においては他藩に比べ養鶏が盛んとなっていく、これを用いた鶏卵素麺などの菓子も生まれた。そして、この鶏卵生産を目的とした養鶏業の副産物として卵を産まなくなった廃鶏も多く産出されるようになるが、江戸時代は鶏肉店や一般の肉屋もなく、ハレの日などに農家などから手に入れた廃鶏を一羽丸ごと調理する食文化が生まれた。このような中で、さまざまな鶏肉料理や鶏卵料理が福岡で生まれていき、水炊きもそのひとつであった。

3. 明治時代の水炊き専門店の誕生とそのビジネスの変遷

江戸時代に福岡で盛んになった鶏肉及び鶏卵の料理は、明治になり政府の肉食奨励策により発展していくが、明治期の主な食用肉の中で鶏肉は高価であり、庶民が一般的に食べることは

難しかった。

また、水炊きはその名のとおり、鶏をぶつ切りし、これを水から炊いた平易な鍋料理であり、博多祇園山笠の寄り合いなどにも古くから食されていたという。

そのような中であって、1905年（明治38年）に福岡市に林田平三郎が「水月」という水炊き専門店を開業した。林田は長崎の生まれの料理人で1897年（明治30年）に15歳で香港に渡り、イギリス人宅の住込み料理人として働いた。そこで、ヨーロッパ式や中国式の鶏のスープ料理を学び、これを応用して「水月」でコンソメのように澄んで豊かな味のスープの水炊きにしたのである。この水炊きはその美味しさで早朝から行列ができるほどの人気になったという。⁽⁴⁾

「水月」開店の5年後の1910年（明治43年）に、やはり水炊きを提供する「新三浦」が福岡市堅浜町（現在の福岡市博多区奈良屋町）に開店する。この地は元は柳町と呼ばれた遊郭街であり、創業者の青柳秀三郎は「新三浦屋」という名の遊郭を経営していた。明治30年代、当時は東京と京都にしかなかった帝国大学が九州と東北にも設置されることが決まり、福岡市はその誘致に乗り出すが、大学設置候補地の近くにこの柳町遊郭があり、文部省から好ましくないとされた。そこで、福岡県知事が柳町の遊郭街を移転させることとした。しかし、「新三浦屋」は移転せずに従来の建物を使って遊郭から飲食店へと業態を変更する。その際に選んだのが当時、人気となっていた鶏料理専門店であり、これを芸者が接客する料亭という形式で営業した。ここでは水炊きも出されたが当初はあまり人気が無かったという。しかし、次第に水炊きの人気が出てきてこの店の名物となった。⁽⁵⁾「新三浦」では先の「水月」の澄んだ水炊きスープとは異なり、濃厚な白濁したスープであり、「みずたき」と言わず「みずだき」と濁音で呼ぶのが特徴となっている。

その後、福岡市内には「水たき長野」、「岩戸

屋」などの水炊き専門店が開業するが、これらは先の2店とは異なり、大衆的な雰囲気と比較的安価に水炊きを提供して人気を集めたことがビジネス的な特徴である。

ここで、明治以降の初期の福岡市の水炊き専門店の特徴をまとめると、従来は平易な料理であった水炊きを海外の調理技術で専門店ですせる料理に改良し人気を集めたパイオニアが「水月」であり、これを料亭という業態で出したのが「新三浦」、そしてこれを大衆化したのが「水たき長野」、「岩戸屋」といことができる。

これらの店はいずれも現在も営業を続けていて、ここでの水炊きの単価を表2にまとめる。明治期以降の開業時のビジネスモデルが現在も特徴として残っていることがわかる。

4. 太平洋戦争後の福岡市の水炊き店の推移

明治から戦前にかけて福岡市の水炊き店は人気を集め経営的にも良好な状況であった。終戦直後、飲食業は食材難で厳しい時期もあったが、その後の経済成長により飲食店全体が発展していった。

1960年頃になるとブロイラー用の品種の鶏が輸入され、この大量生産が始まると鶏肉の単価は下落していった。表3に1922年（大正11年）以降の鶏肉、牛肉、豚肉の価格の推移を示す。大正期には鶏肉は牛肉や豚肉よりも高価であったが、やがて鶏肉の価格は牛肉に次ぐものとなる。そして、ブロイラー用鶏の生産が拡大していく1970年以降は豚肉の価格よりも安くなっていった。

このような状況にあって、明治から大正期にかけては「鶏肉は高価」と考えられていたもの

表2 福岡市の主な水炊き専門店

分類	店舗名	開業時期	現在の水炊き単価	現在の住所	特徴
明治から大正期の主な水炊き店	水月	1905年	5,300円～（コース） ＋サービス料10%	中央区 平尾	日本初の水炊き専門店
	料亭新三浦	1910年	6,480円～（コース） ＋サービス料10%	博多区 石城町	
	水たき長野	不詳 1910年代?	2,400円（単品）	博多区 対馬小路	
	岩戸屋	1916年	1,995円（単品）	中央区 大名	
平成以降の主な水炊き店	博多華味鳥	1994年	3,300円～（コース）	（本店） 博多区 中洲	国内19店舗以外に台北、 大連、シンガポールに店 舗あり
	旧かつえ	2008年	6,480円～（コース）	中央区 高砂	ミシュランガイド福岡・ 佐賀版1星
	濱田屋	2012年	2,300円（単品）	博多区 店屋町	店主は長野出身
	とり田	2012年	3,800円～（コース）	中央区 薬院	クアラルンプールに店舗 あり ミシュランガイド福岡・ 佐賀版ビブグルマン
	橙	2013年	2,800円（単品）	中央区 大手門	焼鳥「鳥次」の姉妹店 ミシュランガイド福岡・ 佐賀版ビブグルマン

が、「鶏肉は安価」ということになり、特に比較的客単価が高い高級水炊き店の人気は下落していった。また、1990年代前期のいわゆる「バブル経済崩壊」以降の飲食業の価格低下の傾向は高級水炊き店に大きな影響を与えた。

表 3 鶏肉、牛肉、豚肉の100g 当たりの価格の推移

		鶏肉	牛肉	豚肉
1922年	(大正11年)	47銭	43銭	23銭
1926年	(昭和元年)	39銭	43銭	28銭
1935年	(昭和10年)	25銭	36銭	16銭
1960年	(昭和35年)	49円	61円	37円
1970年	(昭和45年)	80円	147円	90円
1980年	(昭和55年)	115円	338円	147円
1993年	(平成5年)	114円	401円	159円
2006年	(平成18年)	123円	496円	159円

出所：戦後昭和史 牛肉・豚肉・鶏肉の値段の推移⁽⁶⁾

5. 現在の福岡におえる水炊きビジネス

平成になって福岡市にはこれまでの老舗の水炊き店とは経営戦略が異なる新しい店がいくつも誕生する。その多くは、清潔感ある近代的な店舗の中で、良質な鶏肉を用い、調理技術も従来のものを進化させ、価格は高価でないという共通点がある。

その主な店の特徴を記す。

(1) 博多華味鳥

ブランド鶏の「華味鳥」を生産するトリゼンフーズ株式会社が運営する水炊き専門店チェーン。国内19店舗のほか、海外にも3店舗（台北、大連、シンガポール）を展開している。

(2) 旧かつえ

福岡市で「春馬」、「キヨノ」の2店舗の和食店の経営者が2008年に開業した。ミシュランガイド福岡・佐賀2014年特別版で水炊き専門店として唯一、星（1星）を獲得している。⁽⁷⁾

(3) 濱田屋

老舗水炊き店「長野」の料理長を務めた主人

が2012年に独立開業した水炊き専門店。そのため、価格帯はほぼ「長野」と同じである。

(4) とり田

フランス料理シェフ出身の主人が2012年に開店し、現在は福岡市内に1店舗と2017年2月にはシンガポール店を開業している。ミシュランガイド福岡・佐賀2014年特別版では3,500円以下で特に推薦する食事を提供しているとされる「ビブグルマン」に選ばれている。⁽⁷⁾ また、水炊きスープを用いた担担麺等を提供する店も開業しており、これらも人気を集めている。

(5) 橙

福岡市大手門にある人気の焼鳥店「鳥次」が隣地に2013年に開業した水炊き専門店。この店もミシュランガイド福岡・佐賀2014年特別版で「ビブグルマン」に選ばれている。⁽⁷⁾

6. おわりに

福岡市における水炊き及びその専門店の変遷についてまとめた。

水炊きは元々は平易な鶏料理であったが、明治期以降、福岡市において調理技術並びに店舗の業態について発展していった。しかし、1970年以降の鶏肉の価格低下とともに福岡市における水炊き専門店の存在感は薄れていった。

1990年代のいわゆるバブル経済崩壊以降、清潔感ある近代的な店舗の中で、良質な鶏肉を用い、調理技術も従来のものを進化させ、価格は高価でない水炊き専門店が数々と誕生していった。

以上の歴史的経緯から全国的に「水炊きは福岡（博多）の名物料理」という認識も定着しつつある。

福岡市は現在、国内外からの多くの来訪客があり、彼らの大きな興味は「食」にある。その中で、リーズナブルな価格で、高タンパク低脂肪の鶏肉と豊富な野菜や豆腐などで調理された水炊きは健康志向が強く、価格に敏感な消費者にも満足されやすい料理である。さらに、海

外からの来訪客には宗教的な制限が少ないことも特筆される。

また、飲食業の経営面からいえば、水炊きは専門的な調理師を多く必要とせず、また仕込みをしておけばピーク営業時間帯でもそれほど人手を要することがなく、これから労働力が減少していくと予想される飲食業に向いているといえる。

これらの点を考慮すれば、福岡市における水炊き店の今後の更なる発展の可能性は大きいと考えられる。

参考文献

- (1) 総務省統計局. “家計調査（二人以上の世帯）品目別都道府県庁所在市及び政令指定都市ランキング（平成25年（2013年）～27年（2015年）平均）”. 総務省. <http://www.stat.go.jp/data/kakei/5.htm>（参照2016-12-20）
- (2) 渡辺実. 日本食生活史. 東京, 吉川弘文館, 1964, p.55-56
- (3) 竹川克之. 福岡の鶏肉・鶏卵の食文化誌 江戸期・筑前国福岡藩領を中心に. 福岡地方史研究.2015, vol.53, p.140-152
- (4) CLASS REPORT 福岡百年企業 水炊き水月. シティ情報ふくおかCLASS, 2007, vol. 31, no.4, p.73.
- (5) 中洲の語り部たち 新三浦主人 白井俊次. LB 中洲通信. 2004, vol.212, p.2-4.
- (6) “戦後昭和史 牛肉・豚肉・鶏肉の値段の推移”. <http://shouwashi.com/transition-meat.html>（参照2016-12-20）
- (7) ミシュランガイド福岡・佐賀2014年特別版. 東京. 日本ミシュランタイヤ. 2014. 558p