## ―のおがたグルメ探訪

# はい、注目！
# おいしいもの、食べたい人！

直方のいつもの味。
地元で長〜く愛される味。
伝統の味。
ノスタルジックな味。
よそゆきの味。
最近生まれた、新しい味。

「おっ！」と思わず
声が上がるような、
お好みの味を見つけたら、
ほら、もうそれだけで幸せ。

直方の「おいしい」は
あなたが選んでくださいね。

直方名物　レンガステーキ
直方がんだびっくり市（明治屋産業グループ）
肉好きの夢が叶う、500g前後の大きなステーキ肉。
一度は食べてみたい、憧れの肉。
※画像は調理イメージです。

# 直方銘菓 成金饅頭

**直方で生まれた成金饅頭、100年の歴史**

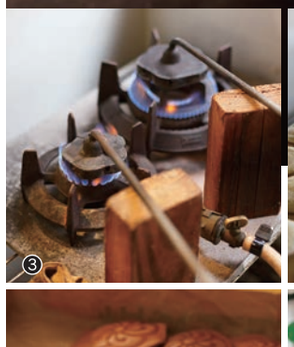
石炭産業が栄えていた明治の末、直方である人が日露戦争に乗じた豆の投機に失敗し、余った大量のうずら豆の処分に困っていた。そこで餡をたくさん使った饅頭にして売ったのが「成金饅頭」の始まりといわれている。石炭景気に沸く筑豊で生まれた豪快な饅頭は、直方の炭鉱王・貝島太助もお気に入りだったという。「成金饅頭」の名付け親は貝島太助という説もあるほどだ。

「ひとりで儲けようとは思わん」と、最初の考案者が登録商標をしなかったため、多くの店が作るようになり、直方の郷土銘菓として広まった。100年を越えた今も地元で愛され続けている。

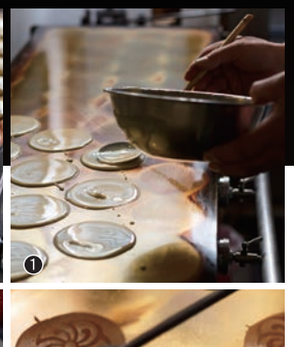
**成金饅頭の定義**

「白餡」「ねじり梅(ねじ梅)の焼き印」この2つがそろえば「成金饅頭」だ。細かいことはいわないのも筑豊らしい。

こんがり焼いた皮にぎっしり詰まった粒の残る白餡。「食べた!」の満足感は成金饅頭の魅力のひとつだろう。


❸

❷


❶

❻

❺

❹

撮影:大石本家

❶一度作業を始めると、焼き印までノンストップだ。❷長年の勘で最適な焼き色に焼き上げる。❸焼き印。加熱に気を配る。❹テンポよく焼き印を押す。鉄板上なのでゆっくりはできない。❺皮が熱いうちに餡をはさみ、端をつまんで皮を閉じる。❻完成。❼(右上から時計回り)大石本家、喜久屋菓子舗、博多屋菓子舗、四宮の成金饅頭。❽餡の計量。大きなサイズで皮も含め1個の総重量3kgにもなる。❾成金饅頭は白餡。❿生地をすくい落とし、美しい円を作る職人技。⓫ていねいに形を整える。⓬特別注文の祝い印。

⑦

⑧

⑪

⑨

⑫

⑩

撮影:博多屋菓子舗

**ねじり梅の焼き印の違い**

4店舗の成金饅頭、ねじり梅の巻きの向きが異なるのだ。『喜久屋菓子舗』だけ時計回り、あとは反時計回りだ。

**成金饅頭、大きさいろいろ**

成金饅頭の特徴にサイズがある。直径10センチ前後から、25センチを越える大人の顔ほどの特大まで細かく分かれている。普段のおやつ、結婚式や長寿祝いの引き出物、法事、県外への土産と用途はいろいろだ。成金饅頭は直方の生活に欠かせない。

### 四宮の成金饅頭 駅前店

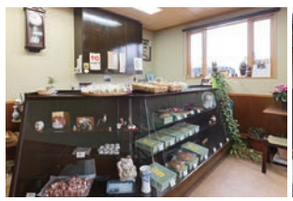
祝いや必勝、蓮の花などの焼き印があり、特注の引き合いも多い。祝い用に金粉を散らした成金饅頭もある。昔は特注で企業名の焼き印もあったという。直方市出身の浅香山親方(元魁皇関)をイメージした「魁力無双」は成金饅頭の皮に黒餡と餅を包んである。相撲取りの焼き印もかわいい。

所 直方市古町5-39　休 不定(12月31日～1月3日は休み)
☎ 0949-25-0002　P なし
営 9:30～18:00

### 大石本家

市中心部の商店街にあり、地元の人が買物ついでに立ち寄る。薄手の皮と滑らかな餡に歯ごたえのある豆が入っているのが特徴で、昔ながらの製法を守っている。初めて食べると驚くが、豆の食感がくせになる。地元の切り絵作家・松本佳代さんの作品によるオリジナルのし紙やカードも喜ばれている。

所 直方市古町17-8　休 水曜(火曜休みの場合あり)
☎ 0949-22-0170　P なし
営 9:00～18:00　HP http://narikinmanju.com/



### 博多屋菓子舗

見た目の美しさにもこだわり、饅頭とのバランスを考えて、焼き印9種類を使い分ける。焼き印は色味や風味も考えて、この濃さにしているのだとか。この道40年、3代目の仕事ぶりが随所に感じられる。きめ細かな生地と上品な甘さの餡との口溶けを楽しめる。地方からの引き合いも多い。

所 直方市新町1-8-25　休 日曜(1月1日、2日は休み)
☎ 0949-22-1588　P あり
営 9:00～18:00

### 喜久屋菓子舗

明治創業の『かめや』という成金饅頭屋で働いていた初代が開業した。そのため『かめや』のねじり梅の焼き印を引き継ぎ使っている。「毎日焼くからこそ味を変えないのが大事」と2代目。引きのある薄めの生地で、粒の残る特製餡をはさむ。季節の上生菓子や生クリーム入り大福など、生菓子も充実している。

所 直方市頓野1936-3　休 火曜
☎ 0949-26-5712　P なし
営 9:00～18:00