

「下関駅弁当」の

# ふく天うどん

(1杯470円、持ち帰り容器代は別途20円)

待ちに待った名物！フクをいただきます。



下関駅のホームに漂う天然だしの香りに誘われ、買い求める人が絶えない名物うどん。揚げたてのシロサバフグの天ぷらが、うどんを覆い隠すようにデン！と鎮座。かまぼこの形まで「ふく」と、芸が細かい。

創業当初は駅弁当のみの販売だったが、寝台特急の発着本数がピークを迎えた昭和40年頃に「列車を連結する5分間で食べられるもの」と、うどんが登場。早朝に寝台特急の乗客が寝間着の浴衣姿のまま、アツアツのうどんを頬ばる姿は、冬の風物詩にもなっている。喉ごしと消化のよさを熟慮して、生の細めんを使用。列車への持ち込みができるよう容器も改良した。鉄道の利用客のために考え抜かれた、うどんなのだ。列車待ちの時間に食べるもよし、車窓の景色と一緒に味わうのもいい。旅心と小腹を満たす一品。



## Data

### ◇ 下関駅弁当

JR下関駅のホームと改札前に店舗あり

※新下関駅、長府駅、小月駅にもあり

☎083-222-0626 (本社)

10時～19時 (3月13日までは9時15分～19時30分)

無休



列車の旅にそつと寄り添う

撮影 | 橘野栄二

「奥野寿久商店」の

## 大関門・ふくっ子

(大関門 1本350円、ふくっ子 1袋10本入り600円)

海の景観と味覚に恵まれた下関なればこそ、旅のお供やおみやげにちょうどいい、トラベルサイズの逸品にも出会えるというもの。『大関門』は、「焼きぬき」と呼ばれる北浦地方ならではの製法が特長のかまぼこ。板の裏が少し焦げていて、逆にこんもりと盛りあがったすり身は驚くほど白いのが、焼きぬきの証しだ。口に入れると、柔らかすぎない、ぷりっぷりの弾力。まるごと1本がペロリとなくなってしまうほど、食感がいい。

この焼きぬきの技術をちくわに応用し、ふぐ雑炊をヒントに誕生したのが『ふくっ子』。ふぐの骨から取ったダシを加えてすり身を焼きあげること、ヒレ酒のような香ばしい風味がプラスされた。小ぶりで食べやすい。窓の向こうは山陰海岸。スローな列車にゆられつつ味わえば、下関ならではの旅情が深まっていくだろう。

旅情を満たす素朴な味



おやつにかまぼこ、おみやげにちくわ。



### Data

◇ 奥野寿久商店

下関市吉見本町 1-5-8 (JR 吉見駅前)

☎ 083-286-5522

7時30分～18時 無休

