ローカル線で行く! フーテン旅行記 10

-老舗の駅弁 鶏飯食べ比べー

岡山大学工学部機械工学コース助教 **大西 孝**



- 専門は機械加工(研削)。主に円筒研削や内面研削を対象として、-工作物の熱変形や弾性変形に伴う精度の悪化を防止する研究を - 進めている。趣味は列車を使用した旅行(47都道府県を踏破済)。-

はじめに

針 道を使った旅の楽しみの一つは駅弁です。美味しい駅弁を広げて、流れゆく車窓を眺めるのは鉄道旅行好きには至福のひと時と言えるでしょう。駅弁にも色々な種類のものがあり、オーソドックスな幕の内から、地元の山海の名産品を詰め込んだ地域色豊かな駅弁まで、駅弁屋さんの売り場でどれを選ぶか迷うことも少なくありません。そんな時は、駅弁屋さんのロングセラーを選ぶのも良いでしょう。鶏肉をご飯の上に載せたシンプルな駅弁「鶏飯(とりめし)」は、全国で老舗の駅弁屋さんが販売しています。今回は、北関東と九州北部の鶏飯の駅弁を食べ比べてみたいと思います。

1. 鶏飯食べ比べ!北関東編 東北本線(宇都宮線)宇都宮駅 / 高崎線 高崎駅

1 関東の栃木県と群馬県。両県には長い歴史を誇る駅弁業者があります。 栃木県の宇都宮駅と群馬県の高崎駅では色とりどりの駅弁が売られていますが、両駅とも鶏飯が売られています。ご飯の上に鶏のそぼろを載せた 鶏飯は北関東や九州北部の駅でよく見られ、それほど高価ではないものの十分な満足感が得られるありがたい駅弁です。では早速、北関東の老舗駅弁屋さんの鶏飯を食べ比べてみましょう。

宇都宮駅は、東京から東北へ延びる 東北本線(東京〜宇都宮の路線愛称は 宇都宮線)の主要駅です。宇都宮とい うと、つい餃子が思いつきますが駅弁 も長い歴史を誇っています。宇都宮駅 は、駅弁発祥の地の一つとされていて、 一説によると明治18年に駅構内で握 り飯が発売されたようです。現在、宇 都宮駅で駅弁の販売を行っている松廼



宇都宮といえば餃子!ですが、美味しい鶏飯の駅弁もあります。



宇都宮駅の「とりめし」。ふんわりした そぼろと鶏の照り焼きが茶飯の上に 載っています。

家(まつのや)は、同社のホームページによると明治26年創業の120年以上続く老舗です。宇都宮駅の「とりめし」は、茶飯の上に鶏そぼろと照り焼きが載っており、ふんわりした鶏そぼろが、あっさりした茶飯とよく合います。また「いっこく野州どり」という栃木県産の鶏を使用しているそうで、地域の産品が手軽に味わえるのも駅弁ならではといえるでしょう。

次に群馬県の高崎駅 に向かいます。宇都宮 から高崎へ普通列車で 行く場合は、宇都宮線 で小山(おやま)駅へ 向かい、そこから両 (りょうもう)線に乗る と約2時間半で着る と約2時間半でするます。北関東らしく平野 が広がり、あまり高



栃木県と群馬県を結ぶ両毛線の車窓。北関東独特の のんびりした風景が続きます。



栃木県独特の飲み物「レモン 牛乳」。レモン果汁は入ってい ませんが、レモン風味の甘い 乳飲料です。

発売の超ロングセラーで鉄道ファンには有名な駅弁です。レトロな掛け紙を取ると、細長い容器に入った茶飯の上にはそぼろだけでなく、照り焼き、コールドチキンと3種類もの鶏肉料

ない山々が車窓から見えます。途中には森 高千里さんが歌って有名になった「渡良瀬 橋」のある足利市も通ります。車内で栃木 県名物の「レモン牛乳」を飲みながらの小 トリップです。

高崎の駅弁業者は明治17年創業の高崎 弁当。高崎駅の「鶏めし弁当」は昭和9年



高崎駅の「鶏めし弁当」。戦前からの超ロングセラーです。茶飯の上にはそぼろ、照り焼き、コールドチキンが並び、左上には鶏つくねも入っています。まさに鶏三味です。

理が並び、ご飯と別のところに鶏つくね、さらには群馬県が全国一の生産量を誇るこんにゃくも入っています。そぼろで面積を稼ごうとしない点が嬉しいところです。味はやや甘辛くしっかりとしており、食べごたえがあります。全国の駅弁に共通したことですが、冷めてもおいしくいただけるように工夫がこらされ、永年にわたり愛されてきたのではないかと思います。

ところで、この「鶏めし弁当」は戦前からの歴史を誇りますが、戦時中は発売が中断されていました。鉄道ファンで著名な紀行作家である宮脇俊三氏の「時刻表昭和史」という本でも戦時中の体験として、高崎を通る列車の中で宮脇氏が大学の級友と「高崎の鶏飯は美味かったなあ」と語り合うシーンが紹介されます。今では全国で彩り豊かな駅弁が売られていますが、列車で自由に旅行ができて駅弁を気軽に食べることができるのも、平和な時代だからこそということを宮脇氏の本を読んで実感しました。暗い時代をくぐり抜けて愛される「鶏めし弁当」、本当に立派な駅弁だと思います。

(岡山大学職員組合 組合だより203号より再掲)



高崎駅に到着する普通列車。懐かしいミカン色の電車が今でも高崎 地区では走っていますが、最近は引退が進みつつあります。

2. かしわめし食べ比べ! 九州北部編 鹿児島本線 小倉駅 / 折尾駅 / 鳥栖駅

へ場所を移し、九州の鶏飯をご紹介します。九州北部では、鶏の水炊きなどが名物であることからもわかるように、鶏肉を使った料理が親しまれています。鶏の出汁を効かしたご飯の上に細かく刻まれた甘辛い味付けの鶏肉、錦糸卵、海苔が載った鶏飯も多くの駅で見ることができます。九



小倉駅の「北九州駅弁当」のかしわめし、こってりした味付けが特徴です。

では最も老舗です。ここのかしわめしは特に鶏肉がこってりしているように思います。また、小倉駅のホームには「かしわうどん」という、甘辛い鶏肉が入ったうどんもあります。手軽に済ませることができるうどんで地元の味を楽しむのも良いかもしれません。

州では鶏飯といわず「かしわめし」と呼ばれており、今回は老舗の3社が味を競う「かしわめし」をご紹介します。まずは小倉駅の「北九州駅弁当」のかしわめし。小倉は本州から関門トンネルをくぐって最初に停車する大きな駅で、見慣れない列車とともに、駅弁売り場でかしわめしの看板を見ると「ああ九州に来たな」という実感がわきます。北九州駅弁当は明治24年の創業で、今回ご紹介する駅弁屋さんの中



小倉駅ホームの「かしわうどん」。手軽に地 元の味を楽しみたいときにお勧め。

小倉から在来線の鹿児島本線に乗り、博多方面に向かうと20分余りで折尾(おりお)駅に着きます。この折尾駅のかしわめしは特に鉄道ファンの間で有名で、かしわめしと言えば折尾駅を連想する鉄道ファンが多いようです。折尾駅の駅弁屋さんは「東筑軒(とうちくけん)」。もともとは北九州にあった複数の駅弁屋さんを統合し



折尾のかしわめし。かしわめしと 言えばこれ!というファンも多い 逸品です。



小倉駅で並ぶ在来線の列車。斬新なデザインの車両が多いのが JR 九州の特徴です。

てできた会社で、創業は昭和17年です。さすがに有名なかしわめしだけあって、何回食べても食べ飽きない味です。折尾駅では今では珍しくなったホームでの立ち売りも行われており、その点でも注目に値する駅弁と言えるでしょう。なお、東筑軒のかしわめしは、黒崎や若松といった、北九州のいくつかの駅でも購入できます。



折尾駅の旧駅舎。大正 5 年に建てられた由緒ある駅舎でしたが、高架工事のため数年前に惜しくも姿を消しました。

最後にご紹介するのは佐賀県の鳥栖(とす)駅のかしわめしです。鳥栖は博多から在来線で約30分、サッカーの「サガン鳥栖」で有名な街で、熊本方面に向かう鹿児島本線と、長崎方面へ向かう長崎本線が分かれる要衝の駅でもあります。鳥栖の駅弁屋さんは明治25年創業の老舗「中央軒」。鳥栖駅は横浜駅とともにシュウマイ(中央軒では「焼麦」と表記)弁当が有名ですが、大正2年に日本で初めてかしわめしが発売



広い構内を持つ鳥栖駅に入ってくる特急列車 「かもめ」。長崎と博多を結ぶ特急で、鳥栖駅から長崎方面へ向かう路線に入ります



鳥栖駅のかしわめし。名物の 焼麦も入っており、2 つの味が 楽しめます。

された駅だそうです。せっかく鳥栖駅で駅弁を買うなら、名物の焼麦と日本最古のかしわめしの両方を味わいたいところです。そういうお客さんが多いのか、かしわめしと焼麦が一緒に入った駅弁が用意されています。焼麦もかしわ飯も比較的あっさりしていて、箸が進みます。

駅弁は比較的値段が高いイメージがあるかもしれませんが、今回ご紹介した各社のかしわめしは700円程度(おかずが入ったものだともう少し値段が上がります)とお値打ちで、地元の味を手軽に楽しむには好適です。なお本記事の執筆に際しては、各駅弁屋さんのホームページを拝見しています。どのホームページも情報が充実していますので、ご関心を持たれた方は是非ご一読いただければと思います。

(岡山大学職員組合 組合だより205号より加筆のうえ再掲)

おわりに

→ 回は老舗の鶏飯を食べ比べてみました。鶏飯に限らず、駅弁の中にはロングセラーを誇るものが多数あり、どれも永く愛されている理由がよく分かる、美味しいものばかりです。最近では、駅の周辺のスーパーマーケットやコンビニエンスストアでお弁当を買ってから列車に乗るということも多いですが、老舗の駅弁屋さんの中には、料亭や仕出し料理屋さんをルーツとする業者も多く、各社それぞれの伝統の味を楽しめます。特に幕の内弁当は、おかずの味付けにそれぞれの伝統が根付いており、一見すると没個性的な幕の内こそ、駅弁屋さんの味の比較が楽しめます。駅弁は少し高いなと思われる方も、時には旅先の贅沢として、駅弁をお求めいただくと旅の印象がより深まることと思います。

【全国各地の駅で売られている幕の内弁当】 幕の内のおかずの味には、それぞれの駅弁屋さんの 味がしみ込んでいます。



新潟県 越後湯沢駅



鹿児島県 吉松駅



鳥取県 鳥取駅



高知県 中村駅

98 全大教時報 (Vol.40 No.6 2017.2) 全大教時報 (Vol.40 No.6 2017.2) 99