



竹中 康一さん(43) 小倉南区

10月に北九州市で開かれるB級グルメの祭典、第7回「B-1グランプリ」。地元開催を控えて

3位入賞が目標だった63団体中「同率11位」。10位以下は公表されず実際の順位は分からずじまい。それでも「最終目標は、順位よりも北九州をPRすること」と秋に向けて気を引き締める。

香川県の大学を卒業し90年、市内のホテルに就職した。バブル絶頂期で内定先はいくつもあったが「街の規模が適度で住みやすい」とUターンを選択。学生時代からまちづくりやイベント企画に携わり、ホテルの大ホールで「人と人をつなぐ」と考えた。

配属先は希望通り企画部門。部署柄、宿泊客の要望についてフロントからよく相談を受けたが、最も頭を悩ませたのが「北九州らしいものが食べたい」とのリクエスト

B1で北九州PR

だった。フグは下関、ホルモンは田川、豚骨ラーメンなら久留米や博多。地元の名産「合馬タケノコ」は大都市の料亭へ行く。出張者や観光客をうならせる「北九州名物」が思い当たらず答えに詰まった。



「焼きうどんは小倉が発祥らしい」という知人からの情報に飛びついたのは01年ごろ。小倉の中心部、「鳥町食道街」の「だるま堂」。戦後間もなく焼きそばを売っていたが中華麺が手に入らず、干しうどんを使ったのが始まりと聞いた。「こ

「小倉焼うどん研究所」所長

れだ」。異業種仲間と「焼うどん研究所」を設立。02年10月にはご当地グルメの先輩格「富士宮焼きそば」（静岡県）を北九州に呼んで食べ比べのイベントを開いた。B級グルメ対決の始まりとされ、現在の「B-1グランプリ」につながった。

04年にはNPO法人門司赤煉瓦倶楽部の事務局長に転身。まちづくりの「プロ」になったが「娘は、焼きうどん屋だと思っていたようです」と苦笑する。

B級グルメは今や全国でブームだが「下火になっても北九州の顔として残れる『焼うどん』を作り、北九州をPRしたい」。発祥の地で開く大会にも、初心は決して忘れない。

【高橋克哉】