ゲストハウスカ　第4回　前田有佳利（ゲストハウスを旅する編集者）

街の味わいを味覚で伝える宿

福岡県の北九州市小倉に、ダイニングバーが併設されたゲストハウスがある。店名は、大正時代に誕生したといわれる北九州の台所・旦過市場に由来している。味覚を切り口としたアプローチで街の魅力を発信する方法にも注目したい。

旅の楽しみとして、「食」の割合は大きい。長年続く伝統料理、目の前の海や川で捕れた鮮魚、土地の気候が育む野菜や果物……。その地に足を踏み入れた証として、そこでしか食べられないものを味わいたい。そんな「食」重視の旅人にはうってつけの、味覚を切り口に街の魅力を発信するゲストハウスがある。北九州市小倉の「Hostel and Dining Tanga Table（以下、タンガテーブル）」だ。

小倉駅を降りたらまず目指してほしいのが、大正時代に誕生したといわれる北九州の台所・旦過（たんが）市場。郷土料理である「ぬか炊き」の専門店や、小倉名物「カナッペ」を販売している約1世紀続くかまぼこ屋などが連なり、ここに街の歴史そのものが凝縮されている。

この旦過市場に隣接した商業施設の4階にタンガテーブルはある。長年借り手のつかない空きフロアだったが、リノベーションスクールという遊休不動産の活用企画により運営チームが結成されて、2015年（平成27）9月にダイニングバー併設のゲストハウスとして新たな命が吹き込まれた。

コンセプトは「北九州をあじわう、旅のはじまり」。街の中に点在する魅力的なスポットを案内する〝スタート地点〟として旅人を迎えたいという思いが込められているのだが、特に注目すべきなのは「あじわう」というアプローチ方法である。

ダイニングバーでは、地元の食材を多く用いて小倉の伝統調理法をアレンジした多国籍料理を味わうことができる。「ぬか炊きのクリームチーズを塗ったアボカドのトースト」や「旦過市場から季節のフルーツタルト」といったように、海外ゲストや若い人が馴染みやすい形で街の食文化を伝えている。宿泊者だけでなく地元の人も多く訪れ、誰もが分け隔てなく食事と交流を楽しみ、常連客も日々増えているという。

ちなみに宿泊者の国内外比は4：6。日本人は福岡県民の割合が最も多いそうだ。「楽しく飲んでそのまま宿泊しよう」という気軽さが、県民の宿泊率が高い理由の一つかもしれない。

実は「あじわう」のアプローチは、滞在中だけでなく滞在前後にも仕掛けられている。

「Tanga Travel」という独自の情報サイトで、街のおすすめスポットを、味覚を表す6つの形容詞にカテゴライズして紹介しているのだ。九州の伝統陶芸品をそろえる金物屋は〝しぶい〟、ワインと相性抜群の料理が提供される店に車で訪れて飲めずに後悔した経験をふまえ〝にがい〟のカテゴリーで店を紹介する、といった具合である。

宿の番頭である西方俊宏さんは「先日、ダイニングバーの常連さん同士のカップルが誕生したんです。この場をきっかけに縁が深まるのはうれしいことですね」と、実際にあった〝あまい〟思い出を教えてくれた。

最近は、北九州空港のLCC就航数が昨年末に増加した影響で、韓国人の宿泊者が急増しているという。「なかには毎月いらっしゃる人もいて、北九州には観光資源が少ないと思っていた僕らの固定概念を覆してくれています。ほどよく都会で、ほどよく田舎、北九州の街そのものが観光資源なのだと気付かせてくれました」と西方さん。

見慣れた地元こそ何もないという固定概念に陥りがちだが、今までと異なる切り口で捉え直すことで、新たな発見に出会えるかもしれない。さあ北九州を日本を、もっと味わおう。

1 ダイニングバーの奥のスペース。壁の皿が印象的。窓から旦過市場が見える。2 地元の食材を用いて伝統調理法を取り入れた多国籍料理。3 相部屋は二段ベッド。マットレスは寝心地が良いと定評あり！

常連客やゲストと一緒に、街へ繰り出すことも。

前田有佳利（まえだゆかり）

国内150軒以上のゲストハウスをめぐるローカル編集者。noiieという商号でフリーランスとして執筆・編集・企画などを担う。ゲストハウス紹介サイトFootPrints編集長。著書に『ゲストハウスガイド100』（ワニブックス）。1986年、和歌山市生まれ。京都・大阪・東京を経て10年越しのUターン。現在は、和歌山の情報発信に励んでいる。
https://www.noiie.jp/

DATA

Hostel and Dining Tanga Table

住所●〒802-0077
福岡県北九州市小倉北区
馬借1丁目5-25
ホラヤビル4F
電話●093-967-6284
料金●相部屋2,800円～
個室3,800円～
（1泊素泊まり）

取材協力・写真提供＝Hostel and Dining Tanga Table