

三谷地域で受け継がれてきた「とうふ汁」。 豊かな個性をじっくりと味わい、楽しむ。

- 小倉南区の旧東谷村・中谷村・西谷村からなる三谷地域には、古くから来客や祝い事の際に庭先で飼っている鶏をしめてさばき、「とうふ汁」に仕立てて振る舞う習慣があり、地域に根ざした食の記憶の歴史と生活文化として大切に受け継がれてきました。
- 小倉南区にとって「とうふ汁」は大切な食文化であり、地域の歴史と風景を伝承する「至高の郷土食」へと昇華させることを目指して、令和7年度から、小倉南区役所を挙げて取組を進めています。
- 親鶏（おやどり）を活用した郷土料理は日本全国に存在しますが、その多くが「麺」や「米」を主とするのに対し、とうふ汁は親鶏の出汁で、大きく切った豆腐を煮込むという、豆腐そのものを主役とした特徴的な料理です。
- 親鶏をじっくりと炊き出し、深いコクのある出汁。椀種（わんだね）は、箸で持ち上げるのも重いほどの大きさの豆腐と親鶏。椀妻（わんづま）は、三谷の豊かな自然が育んだ旬のねぎ。特に冬の味覚として絶品です。
- 今後は、季節ごとの食材（旬の根菜や山菜等）を添え、年間を通じて「三谷の旬」を味わえるメニューとして、一人でも多くの方の味覚に作用していきたいと考えています。

伝えたいのは、三谷の自然、歴史、文化、
そして、人々の営み。