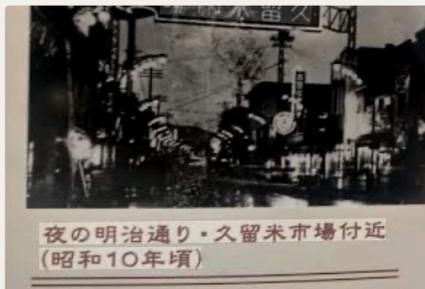


久留米焼きとり歴史新聞

皆さん「ダルム」や「センポコ」というメニューをしていますか？これは紙面に書かれているように、昭和二〇年代に、医学生が焼きとりキングの木ふだに書かれていた、腸などを、ドイツ語で「ダルム」と言って、店主が、「書えよう！」といったところから始まりました。

始まり

昔は焼き鳥店が少ない(昭和16年の地図)



昭和10年 明治通り

久留米焼きとりは、高いご馳走でした
今みたいにだれでもたでられるものではありませんでした。
そして、小腸なども出てきました。そこから、久留米焼きとり独自の歴史が始まりました。
小腸などが出てきたのは「材料を余らせなかったこと」にあります。

戦時中



食料不足で、お金持ちでも食べられないのであった。

戦後

戦後の久留米では、にわたりのお肉がとても高価でした。そこで屋台の人たちは、安く手に入る豚や牛の内臓をくしに刺して、焼き鳥として売り出しました。
久留米には工場で働く人や学生さんがたくさんいたので、安くてお腹いっぱいになるこの食べ方は大人気になりました。こうして、安く手に入りやすいお肉を使ったお店が街中にどんどん増えたため、いつでも簡単に食べられるようになったのです。

ブリヂストン



ムーンスター



医学生



特定の個人が名付けたという記録や写真は残っておらず、当時の医学生たちが焼き鳥店で注文する際に使い始めたものが、地域の文化として定着しました。

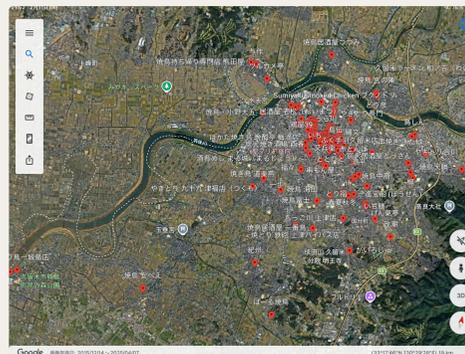
今

かんたんに手に入るようになった。
安い！



コロナの時は、客が来なく、経営が難しい状態だった。だが、お持ち帰りなどの支援があって、今でも続いている。

多い焼き鳥屋 →



今の地図

