



海幸と豊穣を彩るお店

金丸弘美
食総合プロデューサー

いろいろと寿司屋さんに行くのだが、こんな鮪屋があったのかと驚いたのが、福岡県遠賀郡岡垣町の「鮪屋台」である。

福岡県の小倉と博多のほぼ中間、どちらからも車で一時間ほど、鹿児島本線海老津駅から近い。レストラン、旅館、パン工房、ウエディングなどを運営する「グラノ24K」の施設のひとつである。「鮪屋台」は、響灘の波津漁港に面してある。これが使われなくなったコンテナを四台並べたもの。経営をする小役丸秀一さんに言わせると「七つの海を航海してきたコンテナが、海を眺め体を休めているということなんです」と言う。

なかに入ると、木造を中心にしっかりと作りで、カウンターの向こう、板前さんの背景には、ガラス越しに海が見渡せる。

鮪を注文すると「海のおまかせコース」となっていて、目の前の海でとれる魚が出てくる。これが、どんなものがでるかわからない。というのは毎日、漁師さんから携帯で連絡があり、板前さんが漁港まで船からあがったばかりの魚をとりに行く。そして旬の魚を握るのだ。というわけで、メニューのない「海のおまかせ」になったのだという。

これがすこぶるうまい。板前さんに尋ねると漁師さんのことも教えてくれる。

「海が荒れるとどうなりますか？」と訊くと、「漬物のにぎりが増えます（笑）」と小役丸さん。ときには、サトイモの茎の漬物、かぼちゃの浅漬け、ア

スパラガスなどが握りに登場するのだが、これもアクセントになって、新鮮で上品で味わいに品がある。

すぐそばには、お母さんがもと経営していたという旅館がある。屋上は岩風呂があり、海水をくみ上げて温めてあり、それに入るという海水風呂やジャグジーがある。一階にもワイン風呂や露天風呂などがある。二階はプッフェ形式のレストランで、近郊の農家の野菜や漁港の魚が使われている。宿泊と宴会という形の旅館から、風呂だけでなく料理だけでも宴会のみでも気軽にこれるというスタイルの旅館に変えた。今では食事だけという客も多い。近所の人たちは、お風呂だけ入りにリラックスをしにやってくる常連さんもいるほどだ。かつて宴会を主体とした旅館だったものを、小役丸さんが継いでからというも、大幅に運営とメニューを変えてしまった。以前は、旅



館は宴席が中心だった。団体の会議と慰安を兼ねたもの。小役丸さんは、子供心に、宴会の人たちも年々年齢があがっている。若い人は宴会は好まない人も多い。このままで行くと、お客は減るばかりではないか、と。



季節ごとのメニューを見せる小役丸秀一さん

「小さい頃、親に呼ばれて、残った宴会の茶わん蒸しを食べていたりしました（笑）」と小役丸さん。

周辺は農家がたくさんある。行くところが悪いからと農協に出荷できなくて捨てられるものがたくさんある。旅館でも食べられず捨てる料理がある。



ブッフェ形式のレストラン

「海が目の前なので、直接、魚を注文すればいいと思った。ところが宴会用に、イサキを六十匹なんて言うと、漁師さんから怒られた。『おまえの都合のいいように魚がとれるか。海に訊け!』」

丸さんは、試行錯誤の末に旅館を料理だけでも食べに連れて、メニューがなくブッフェ形式で、地域の食材を活かすレストランを作った。鮨屋も旬の魚を優先して雑魚も活かせるものへと変えてしまったのだ。

高齢化で出荷できなかつた農家の少量の農産物

や、形の悪いきゅうりや大根などがすべて活かされることとなった。農家三十戸と取引をしている魚介類も、市場に出せないふぞろいの魚も使われるようになった。

小役丸さんは、季節の変わりめに農家や関係者を呼んで地域食材を使った料理の試食会を開いている。試作した料理の感想を訊くのと、地域の人とコミュニケーションを深めることで、さまざまな素材を逆に教えてもらうためである。

名前の「グラノ24K」の由来は、お父さんが栽培をしていたぶどうの木からきたもの。24金のように輝くぶどうという意味だ。土建業と農業を営んでいたお父さんは、ぶどう栽培をしていた。しかし、様々なものを栽培するために、一定の規格にあった形が優先される市場では値がつかない。

「高校生の夏休みするとき、ナスを作るから手伝えと言われて、収穫が終わって、トラックいっぱいナスを市場に持っていったら、七千円にしかならなかった。俺の青春返せ、と思いました（笑）」小役丸さんはハワイで、ホテルのプールのそばで結婚式が挙げられているのを観た。プールで結婚式があるなら、ぶどうの木の下で結婚式があってもいい。そこでビニールハウスで屋根を作り、白い布を帯状に入れて天井を作り、その下に赤い絨毯を敷いたぶどうの木の下で式場を作り上げた。料理は地域のものを使って出す。これが人気となり、年間二百組以上の結婚式が挙げられるという人気スポットとなった。

今年大幅にリニューアルをして、チャペルを建てて、宴会場も設けて、本格的なブライダル場となった。庭には小さいながらプールも設けた。園内には、焼きたてのパン屋さんや、和風料理の店を作った。料理を食べながら商談や、結納もかわせる。しかも地元産の鮮度の高い料理が味わえる。そして庭には専任者をおいて三年がかりで二百種類の花を植えた。夢のある場にするためである。