食の都へ　ようこそ！

～食品業界関係者がおすすめする、福岡の名店

食の都とも言われる福岡・博多。転勤や出張で訪れた誰もが「食べ物がうまい！」と口をそろえる。とんこつラーメンやめんたいこ、もつ鍋など、ご当地料理が全国区になったものもいっぱい。そして、絶えず新しい味を追求して店が生まれ、さらに多くの人を呼び寄せている。この春、転勤や就職で福岡に住むことになったビジネスパーソンのために、その道に通じた食品業界の方々におすすめの店を紹介してもらった。

まる家

透明なイカが踊る

イカ太郎の大きな看板が目印

韓国食材などを日本に紹介しているK G l o b a l（福岡市中央区）の金璀柏（キムカパク）社長から「イカの生き造りがオススメです」と聞いて足を運んだのは、福岡の歓楽街・中州にある「まる家」。店の入り口にある大きなイカの看板が目印だ。

ことし3月で18年目を迎えたという同店。もつ鍋や水炊きなどの博多料理や活魚を中心に、100以上の豊富なメニューが自慢だ。

イカの生き造り（2００グラムで2１００円）は「毎日、呼子から直送していて、仕入れた分だけ売り切れる」（店主の中島善仁さん）という大人気メニュー。新鮮なので、刺し身を食べきっても動き続けるほど。「良い状態のものを安い価格で売り切って、また次の日に良いものを仕入れる」という、客にやさしいお店だ。

新鮮なイカは毎日呼子から仕入れ

刺し身を食べた後は、足などを無料で天ぷらにしてもらえる。変わった食べ方がお好きな方には「韓国産のキムチソースで食べるのもあり」（同）。

営業時間が長いので、遅い時間からの宴会にも便利。飲んだ後には、魚介だしの海鮮ラーメン（６００円）も人気。ウーロン茶は無料でお代わり自由。お酒が飲めない人もくつろげる。

福岡市中央区西中洲１―18（営業時間）17：00～27：00　☎092―731―2424／店休日：日曜日

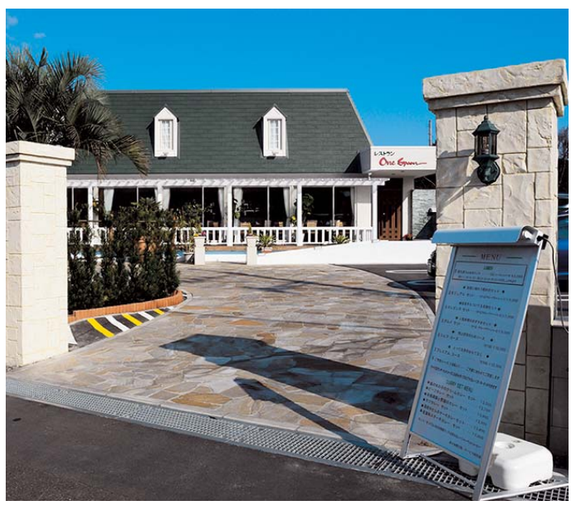
ワンスプーン

食材の良さを引き出すシェフの技

糸島黒豚のしゃぶしゃぶ風スープ

厨房（ちゅうぼう）機器メーカー・タニコー（東京都品川区）の蓮尾孝志福岡営業所長がおすすめするのは、2014年7月にオープンしたばかりのフランス料理店「ワンスプーン」。福岡県糸島市にあるお店だが、福岡市内からも都市高速などを使えば、車で30分ほどの距離だ。

オーナーシェフは田島一漱さん。佐賀市の有名店「シャトー文雅」で名をはせた人気シェフだ。同店を数年前に後進に譲り、引退していたが「土地の気を感じた」というここ糸島で、再び厨房に立った。


リゾートホテルのような店構え

メニューは基本的にコースのみ。シェフ自ら、その日・その季節の、旬の食材を仕入れ、調理する。

田島シェフがほれ込んだ糸島の食材の一つが、黒豚。店の看板メニューでもあるカレーでは「糸島野菜と黒豚の煮込みカレー（セットメニューで2９００円。税、サービス料別）」がおすすめ。3０００円から1５０００円まで6段階の設定があるコース料理なら「黒豚のしゃぶしゃぶ風スープ」などで提供する。

現在71歳の田島さん。料理人としての集大成をこの糸島の地で迎えると決めている。

「私がつくる一さじの料理のためにお客さまが来てくれたら。その喜びを味わいながら、原点に戻って仕事をしたい」と意気込む。

福岡県糸島市多久512―１（営業時間）【ランチ】11：30～14：30【ディナー】18：00～20：30　☎092―332―8988／店休日：火、水曜日

串焼博多　松介

あふれる肉汁に感激

肉汁があふれる特製ねり

博多の隠れた名物料理といわれる焼き鳥。「豚バラ」や付け合わせのキャベツなど、独自の食べ方も県外から訪れた人には新鮮だ。そんな串焼きの人気店を、電気式専門焼き物器メーカー・ヒゴグリラー（大阪市平野区）が紹介してくれた。

そのお店、「串焼博多　松介」は、よくある煙に囲まれた焼き鳥屋さんのイメージとは一線を画す店構え。にぎやかな大通りから少し入った店内には、落ち着いた大人の空間が広がる。接待などで使われることも多いという。

こちらの看板メニューが「松介特製ねり（１本３５０円）」。いわゆる「つくね」だが、特徴は練り込み方にある。数種の鶏肉ミンチを、種類が分からないほどペースト状になるくらいまで、およそ20分ひたすら混ぜ込む。

固めて焼き上げた串をかみしめると、閉じこめられていた肉汁があふれだす。「手間をかけることが味の決め手」（松園裕樹店長）という自信作だ。

ほかにも「モッツアレラトマト巻き」「カマンベールチーズ」などのオリジナルの創作串焼きが人気を集める。常時20種類以上を備えるワインと一緒に味わいたい。

落ち着いたたたずまい

福岡市中央区春吉３―22―23春吉天野ビル１階（営業時間）17：00～27：00　☎092―714―1444／店休日：なし

天　一

福岡ならではの食空間を体験

目の前で揚げてくれる天ぷら

観光客にも人気の屋台。しかし初めての人が飛び込むには少々勇気も必要だ。そんな屋台ビギナーのために西日本鉄道は昨年「天神屋台手帳」を制作した。

「揚げたてあつあつの天ぷらがおすすめです」と、同社の阿部竜弥さん（天神委員会ｎｅｏ．事務局長）が紹介してくれたのが、福岡の中心部・天神にある「天一」。

１９６０年代から営業しているという同店。ビジネスパーソンのみならず、定年退職した高齢の常連客も多いそう。メニューにはおでんや焼き鳥などがあるが、やはり店の名前の由来でもある天ぷらがイチ押し。

味の秘密を尋ねても「何（なん）もなかよ」とそっけないのは、父親の代から店を受け継ぐ店主の米倉浩三さん。お姉さんの中村靖子さんと店を切り盛りする。

魚や豚肉、貝、穴子、季節の野菜など、豊富な食材が楽しめる（写真は盛り合わせ、１２００円）。塩もいいが、同店秘伝のたれで食べるのがおすすめ。

福岡市移動飲食業組合長も務める米倉さん。「博多の街から屋台の火を消さないように営業していきたい」と、今日ものれんの向こうで腕をふるう。

天神のど真ん中の屋台

福岡市中央区天神１―12三菱ダイヤモンドビル前（営業時間）18：00～25：00　☎090―5080―0380／店休日：土、日、祝日、雨天時

旭化成は救急医療分野へ進出。
AEDをはじめ、様々な技術を進化させてゆきます。

全国の公共施設に普及しつつあるAED。
それは、停止してしまった心臓の心電図を解析し、
必要に応じて電気ショックを与える医療機器である。
旭化成は、米国の大手救急医療会社ゾール・メディカル社とともに、
AEDをはじめとする救急医療機器の開発・販売をスタートした。
心停止で倒れた人に対して最も大切なのは、まず「胸骨圧迫」である。
気道を確保し、胸の中央を両手で力強く、一定のリズムで押し続ける。
この初動を素早く行うことで、救命率は2～3倍上がる。
新しいAEDは、音声で正しい装着と有効な胸骨圧迫を誘導し、
一般の人でも救命処置が行えるようになっている。
誰かが倒れた時助けられるのは、救急隊員ではなく、
たまたまその場に居合わせた人である。
進んで手を差し伸べる勇気をサポートし、
ともに適切な処置を行える機器をつくってゆきたいと思う。
昨日まで世界になかったもの「進化した救急医療機器」。
詳しくは www.asahi-kasei.co.jp

昨日まで世界になかったものを。

AsahiKASEI