

Catch the Dream! 食人列伝

外食産業をリードする方々に、
飲食の仕事の魅力、
今後の展望などを語っていただきます。

取材・文／江月義憲 撮影／中西ゆき乃

毎日「小さな喜び」を感じられない
飲食業にはやりがいしかありません

実家の田んぼを引き継いで
酒米づくりにも挑戦

高校球児から和食の道へ
春吉の『藁焼みかん』と大名の『赤坂こみかん』。どちらも福岡の居酒屋好きなら知らぬものはいない繁盛店だ。全国でも有数の

「けていました」という末安さんが料理の道に入ったのは高校卒業後、福岡市の高級ホテルに就職してから。もう20年ほど前のこととて、当時の飲食業界の中でも特に和食は上下関係、労働環境とともに最も厳しい世界だった。

関西で足かけ8年ほど働いた後福岡に戻り、中洲の日本料理店を経て、2014年に独立。32歳の時に、春吉の居抜き店舗で『藁焼みかん』を開業した。

京都の店の時に藁焼きをやったのがヒントになりました。う

ちの実家は久留米の農家で、藁は

いくらでもあるんですよ（笑）

最初は苦戦して来客がゼロの日

があったというが、冒頭に記した

ように料理の美味しさが評判と

なつて客が客を呼び、春吉でも届

指の繁盛店に。2018年には

『赤坂こみかん』をオーブンさせ、両店ともに連日多くの客で賑

わっているのは周知の事実だ。

「親父が引退したので、今年から

田んぼも自分が見ています。来年

からは『山田錦』を植えて、ゆく

ながらも、料理が楽しいと思える

が、ほとんどすぐにやめましたね

（笑）。毎日怒られながら、寝る

暇もなく働いていました」

そんな理不尽な環境の中で働き

ながらも、料理が楽しいと思える

が美味しいと言つてくれたんです。

その時の『小さな喜び』が、今も

続いているのかもしれません



藁焼みかん
代表
末安拓郎さん



マヌコーヒー
代表
西岡総伸さん

Profile
1982年福岡県久留米市安武町生まれ。福岡市内の高級ホテルの日本料理店を経て、21歳から京都の老舗料亭、和菓子屋などで経験を積む。帰福後、中洲の日本料理店で働いた後、2014年春吉に『藁焼みかん』を開業。

居酒屋激戦区である福岡で、話題性だけでは人気が長続きしないことは多くの人が知っている。舌の肥えた福岡の客に「何を食べても美味しい」と思わせる確かな味の裏づけがあるから人が呼んで、繁盛店となるのだ。そのベースには大将・末安拓郎さんの和食の技術があるからに他ならない。

「高校の時は野球ばかりやって

いて、1日300本ノックとか受

「同期が5人くらいたんですけど、ほとんどすぐにやめましたね（笑）。毎日怒られながら、寝る暇もなく働いていました」

「ある日、僕が作った弱いを先輩

が美味しいと言つてくれたんです。

その時の『小さな喜び』が、今も

続いているのかもしれません

コーヒーは自由で、楽しいもの
そんな世界観を大切にしていきたい

就職の選択肢がない中から
コーヒーショップを開店

「僕が大学を卒業する時はちょうど就職氷河期で、就活の1次面接すら1社も受からなかつたんですね。それで、どうしようかなと考

た。西岡さんが卒業後最初に勤めたのも、知り合いの小さなコーヒースタンドだった。

「その後、天神にあったコーヒー屋に移つて、そここのボスから豆のことなどをいろいろと教えてもらつたんです。2000年の初頭

コーヒーの豆カスを使った
有機肥料「マヌア」を開発

コーヒー専門店としてその品質と味、技術を追求するのは当然のことだが、それとは別に西岡さんはある思いが芽生え始めていた。

「街のコーヒー屋として、地域や

社会のために何かできることはな

いかなど、ばんやりと考えていた

んです。リサイクルには早くから

取り組んでいて、紙やプラスチックのカップ、ストローなどは再資

源にまわしてできる範囲でゴミを減らす工夫をしてきました。でも、

コーヒーの豆カスは生ゴミとして出しきかなく、水分を含んでいる

ので環境負荷が高いんです」

そんな時に出会つたのが、土壤

研究の専門家である「金澤バイオ

研究所」という会社で「マヌコ

ーー」との共同開発によって豆カ

スを再利用した有機肥料「マヌ

ア」を昨年商品化した。

「まだいろいろと課題があつて、

ビジネスとして軌道に乗つてゐる

わけではありません。ただ、コー

ヒーが持つている『ゆとりのある

時間と空間』という世界観は、大

事にしていきたいんですよね」

そんな西岡さんが今夢中になつ

ているのが、「マヌア」を使って

自家栽培しているコーヒーの苗。

「いつかこの苗が大きくなつて、

花が咲いて、実が成ると考えたら

楽しいじゃないですか（笑）」

本来、コーヒーは自由で楽しい

もの。そんな思いを、馥郁とした

Profile
1975年長崎県諫早市生まれ。大学卒業後コーヒー店に就職し、2003年独立して『マヌコーヒー』を開業。福岡市内に5店舗を展開。九州大学土壌微生物学研究室の金澤晋二郎教授と共に有機肥料「マヌア」を開発。



マヌコーヒー
代表
西岡総伸さん

えた時に、自分が好きで仕事にしたいと思ったのがコーヒー屋でした。他に選択肢がなかつたんですね。そこで、どうしようかなと考

すと苦笑するのは、「マヌコ

ーー」として知られる

FEETORYとして、全国的にも

「COFFEE

として、西岡総伸さん。

今でこそ全国的にも「COFFEE

として、西岡総伸さん。

独自のカルチャーを発信している

福岡におけるバイオニアの一人だ

が、1990年代後半にはまだそ

んな風はどこにも吹いていなかつ

た。他に選択肢がなかつたんで

す。そこで、どうしようかなと考

すと苦笑するのは、「マヌコ

ーー」と苦笑するのは、「マヌコ

ーー」と苦笑るのは、「マヌコ

ーー」と苦笑