# 食人列伝

SHOKU JIN RETSU DEN

*Catch the dream!*

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、大城ひろみ

## 人気メニューを捨てて ゼロからの再チャレンジ

株式会社クボカリー
代表取締役
**久保 正三**さん

**PROFILE**
1974年福岡県筑後市生まれ。八女工業高校卒業後、設計事務所に入社。41歳の時に会社を退職し、2015年大楠に『クボカリー』を開業。2018年大名に2号店をオープンした。

**クボカリー 大名店**
福岡市中央区大名1-4-23 ロワールマンション大名1F 092-732-3630 11:00～20:00 水なし

### 長く勤めた仕事を辞め 40歳を過ぎてカレー店の店主に

スパイスカレーはブームを超えて、もはや従来の欧風カレーとは別のジャンルとして定着した感がある。そんな中、カレーファンが一目置く存在が『クボカリー』だ。オーナーの久保正三さんは脱サラして研究を重ね、パキスタン料理店とインドでの住み込み修業を経て、独自のカレーを作り上げた。

工業高校を卒業して設計会社に就職した久保さんは20年以上橋梁設計の仕事に携わり、会社員生活を送っていた。ところがある日、友人に誘われて行ったカレー屋で人生が変わるような経験をする。

「それまでほとんど外食でカレーを食べたことがなく、初めて食べた味に衝撃を受けました」

すっかりカレーにハマった久保さんは、自宅でカレーづくりに熱中。友人などに振る舞っていたのが評判を呼び、カレーイベントからも声が掛かって「クボカリー」の名前で出店するようになった。

「カレーを食べた人から『おいしかった』と感謝されるのは、設計の仕事にはない経験でした」

そんな時、知り合いから大楠の古いアパートで店をやらないかとの誘いを受ける。悩んだあげくに人生最大の決断をして会社を辞め、カレー屋の店主としてゼロからのチャレンジを始めることとなった。

### 病気を患った経験から 野菜たっぷりのプレートを

満を持して店をオープンした久保さんだったが、開店早々に病気を患い2ヵ月間休業を余儀なくされる。その経験から栄養のバランスに気を配り、3種類のカレーに野菜をたっぷり添えた「クボカリープレート」を考案。それが爆発的にヒットし、福岡のスパイスカレーを代表する人気店となる。大名に2号店を出した後も名物のプレートを求める客で、連日行列ができる繁盛店となった。しかし、久保さん自身は心の中にモヤモヤとした気持ちを抱いていた。

「最初はすべて一人でやっていたので、できるだけお客さまに満足してもらえるよう、あえてメニューを絞りました。プレートのカレーも、合い掛けにした時のバランスを考えて作っていました。でも今は2店舗になり、スタッフも育ってきた。改めてシンプルに単品のカレーで勝負をしたいという気持ちが湧いてきたんです」

昨年、久保さんはスタッフとも相談をして大きな決断をした。これまで店を引っ張ってきた人気メニューの「クボカリープレート」を廃し、今年から単品カレーのみのラインアップに切り替えたのだ。さらに、夜は久保さんが新しく考えたスパイス料理をつまみに飲める酒場として営業する構想も。

ゼロからの再チャレンジに向けて、久保さんに迷いはない。

## 続けていくことの大切さを 父親の背中から教わった

海鮮丼 日の出
オーナー
**荒木 慎一**さん

**PROFILE**
1975年福岡市生まれ。大学中退後、「味 竹林」の店主・竹林譲氏に弟子入り。「田中田」を経て、2009年薬院に『海鮮丼 日の出』を開業。2017年博多駅地下のデイトスに2号店をオープン。

**海鮮丼 日の出 本店**
福岡市中央区薬院2-1-8 リアン薬院ビル1F
092-791-7971 11:30～22:00 水なし

### 大学を中退して和食の名店 「味 竹林」に弟子入り

海鮮丼といえば今や福岡でもランチの人気メニューの一つで、ワンコインから数千円する豪華版まで、多くの店で食べることができる。しかし、ほんの10年程前までは寿司屋や一部の海鮮居酒屋などで提供されていたものの、それほどポピュラーな料理ではなかった。そんな海鮮丼を一躍福岡に広めた立役者が、『海鮮丼 日の出』のオーナー・荒木慎一さんだ。

荒木さんの実家は福岡市東区の寿司屋で、父親は職人気質の鮨職人だった。「うちが商売をしていたので子どもの頃は遊びにも連れて行ってもらえず、正直飲食の仕事が好きではありませんでした」

その反動もあり、元々機械いじりが好きだったことから工業系の大学に入り飛行機の整備士を目指す。しかし、自分が考えていた仕事と現実のギャップを感じ、一年で中退。その後はしばらく居酒屋などで働いていた。

「その頃自分で商売をしたいという考えが出てきて、そのためにはちゃんとした技術を身につけなければと思うようになりました」

そこで荒木さんが門を叩いたのは和食の名店「味 竹林」。なかば押しかけるようにして弟子入りし、魚の扱い方や包丁の使い方など、和食の基本を徹底的に学んだ。

### 店舗と工場の分業制で 料理のクオリティーをアップ

自分の店を持ち、継続していくのは、決して生半可な気持ちではなし得ない。両親の背中を見て育った荒木さんには、それが痛いほどよく分かっていた。勉強のために他店を食べ歩く中、福岡でも屈指の繁盛店「田中田」で感銘を受け、入社を決意する。

「田中田では店づくりや食材のカットの仕方、何をしたらお客様が喜ぶのかなど、いろいろと教えていただきました。竹林さん、田中さんのお二人には、足を向けて寝ることができません」

こうして様々な経験を積んだ荒木さんは、34歳で独立。薬院に『海鮮丼 日の出』を開店した。

店は繁盛し、海鮮丼は一躍人気メニューとなって追随する店も多く現れた。荒木さんは決してその人気に胡座をかくことなく、次々と新しいことに挑戦している。その一つが店舗と工場の分業体制だ。

「2店舗程度なら、別に工場を持つことは少ないと思います。うちは海鮮丼に特化しているから、分業制にすることでさらにクオリティーを上げることができます」

厨房設備にもこだわり、作業環境をよくすることで、より美味しいものを提供できるという。

独立するのがゴールではない。継続することの大切さを父親から学んだ荒木さんのゴールは、まだまだ遥か先にある。


私たちは夢と希望に満ちた福岡の飲食業界を応援しています。

ソワニエプラスは
食に関わる人たちを応援しています。
ソワニエ+ プラス
produced by FM FUKUOKA
「福岡の美味しい」を極める！

業務用料金プラン
西部ガスで、
ガス+電気！
光熱費をまとめておトクに！
あきないでんきプラン
あきない動力プラン
西部ガス

ご家庭用・水道直結のウォータースタンド
ウォータースタンド
サニクリーンの水 検索
株式会社 サニクリーン九州

JIZAKE PROJECT
糸島天領甘酒
甘いささやき
720ml 838円（税別）
お求めはこちら www.jizake-p.com
地酒プロジェクト 株式会社 TEL 092-533-3587

アキラの銀だらみりん
アキラ市場 検索
創業大正7年 福岡のおいしい魚を全国へ
株式会社 アキラ水産

面倒なヘアカラーをお手軽に
プロの美容師が
高品質な
カラー剤で染める
ヘアカラー専門店
毛染めの窓口
年間利用者数 18万人以上
日本全国 209店舗 加盟
スマホ・PCで かんたん 予約
お近くの店舗を検索 毛染めの窓口 検索