

食人

SHOKU

Catch the dream!

JIN

列伝

RETSU

DEN

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／生野朋子 撮影／上田晴司

地元の酒蔵との縁を深め
独自のスタイルを確立

「酒に笑う人生」をテーマに、
酒で繋がる全ての人々の幸せを願う。
飲食店や酒蔵からの信頼も厚い
庄島健康さんのこれまでとこれからを
尋ねた。

庄島さんが38歳で継いだのが博
多区住吉に本店を置く『住吉酒
販』であるが、元々は糸島にある
創業110年を超える酒屋がル
ーツだそう。若い頃は東京で暮ら
していた庄島さん。飲食店やその店
と付き合いのあった高級鮮魚店で
働き、仕入れる側・卸す側それぞ
れの立場を体験したが、今の

ひとつの通りに次々と
個性ある人気店を生み出す

冷泉町のひとつの通りに並ぶ3
軒の店。それぞれに個性があり、
どの店も人気が高い。店主・森元
啓輔さんが料理を始めたのは、中
学生の頃だったという。「料理に
は作品として作る喜びがあり、食
べた人の反応や笑顔が直接返っ
てくる点にも魅力を感じました」。
自ずと飲食の道へと進み、居酒屋
で経験を積み、自身の可能性を広
げるため、28歳で独立を果たす。
博多駅近くで『香家』を開業し、
大衆居酒屋として界限で働くサラ
リーマンの支持を得た。やがて、

冷泉町の一棟貸しのビルに出合い
2号店をオープン。1階は大きな
窓を開け放った縁側のような雰囲気、
2・3階はゆっくりにくつろげる
個室で、空間というハード面にも
意識を向けるようになったそう。
どちらの店も順調であったが人員
不足により、やむをえず冷泉店に
統合。「当時は店を増やすのほも
うやめようと思っていました。け
れどスタッフが成長してきて、店
を増やすことで彼らの給与やキャ
リアのアップに繋がりたいという気
持に変化してきました」。
そして、隣に旬の料理とこだわ
りの酒を揃えた『小料理屋 その
へん』、さらに隣の区画に朝食・

仕事の大きな糧に。「顧客のニーズ
を理解し、聞く耳を持つてもらっ
たことの重要性を強く感じました」。
当時は家業を継ぐつもりはな
かったが、飲食業に携わる意識あ
るプロの姿を見て、自身も酒の仕
事に熱意を持って専念しようと思
意。28歳で福岡へ戻り、「まだ店
がやったことのないことをしてく
れ」との父の言葉に、まずは九州
の蔵をかつこうと決めたそう。そ
の頃はまだ全国の人気銘柄が強く、
地酒が根付きにくい時代。日本酒
をモダンとクラシック、さらにラ
イトとリッチの4つの基準で分類
し、全ての酒の立ち位置を整理し、
飲食店のメニュー作りにも協力す

意識を変えて進んだ先の
未来は、きっと明るい

未来は、きっと明るい

食堂 おわん

代表

森元 啓輔 さん

PROFILE

1982年佐賀県出身。2010年に『香家』を開業し、現
在は冷泉町で営業。同じ通りにて2021年『小料理屋
そのへん』、2024年『食堂 おわん』を開く。2025年10
月には六本松に新店をオープン予定。

食堂 おわん

◎福岡市博多区冷泉町9-20-1F ☎092-292-0409

◎7:30～OS9:45／11:00～OS13:00／17:00～23:00

※なし

ランチ・夜のコースと時間帯でさ
まざまなシーンに 대응する『食堂
おわん』をオープン。今ではこの
通りを代表する飲食グループとし
て確かな存在感を放っている。

視点を変えることで成長し
次なる展開へと繋げる

そんな冷泉町の顔である森元さ
んであるが、次の展開は六本松が
舞台だと語る。10月、駅前ホテル
の1階に新店ができる予定だ。
「次の店は、落ち着いた大人向け
の優しい空間を目指しています。
記憶に残るような食体験を提供し
たい」と意気込むも、主体はあく
までスタッフ。コンセプト設計や
メニュー作り、器選びも任せてい
るといふ。

「以前は料理を作ること自体が
やりがいでしたが、従業員が働き
やすい環境を整え、チームとして
成功することに喜びを感じるよう
になりました」。事業を考える楽
しさが森元さんの原動力なのだろ
う。そして「優先順位が変わった、
視点が変わってきたということだ
すかね」とボツリ。まさにこれま
での動きを集約する言葉だと感じ
た。飲食業の仕事は厳しい面も確
かに多々ある。けれど、視点を
変えて成長の糧としてきたことが、
森元さんの今に繋がっているのだ。
「実はもうひとつ、古民家を改装
して、店舗営業だけでなく、スタッ
フが調理の実験や勉強をするため
のアトリエのような空間づくりも
構想しています」。面白い視点で
次々にチャレンジをみせる森元さ
んの今後に注目したい。

とという一歩踏み込んだ営業を
行なった。これが「必要とされる酒
屋」になるために試行錯誤して生
まれた独自のスタイルだ。

さらに「誰とも比べられない場
所へ」という経営哲学も、庄島さ
んの行動をより地元へと向けさせ
た。酒蔵と新しい銘柄を立ち上げ
たり、まだ世に出ていない良い食
品を探し集め、九州の酒と食を合
わせて提案、日本酒のイベントを
企画するなど、土地に根ざした活
動を展開する。密なる縁を今も紡
ぎ、スタッフと共に、販売する酒
への理解と誇りを深めている。

街に欠かせない酒屋として
当たり前の豊かさを追求

そして2014年の博多駅出店
を皮切りに、城南区六本松、西区
橋本と各エリアに店を構えた。「一
度東京に出店しましたが、コロナ
禍を機に撤退しました。福岡の街
の人々のために何ができるか。そ
れがうちの店の存在意義だと改め
て感じて」。街の住人に添うコン
セプトを設定し、その雰囲気にあ
う人材を配置。共感を得られる店
づくりを目指している。

「福岡という活気ある街で商売
ができることが強みであり、街と
一体化し、質の良い地元の酒を提
供することで、当たり前前の豊か
さ」を広めていきたい」と語る庄
島さん。東京では高級店でしか出
合えない貴重な酒も、地元福岡で
は街の居酒屋で気軽に飲める。ふ
と気づけば、そんな幸せを身近に
感じる。そう、私たちが「酒に笑
う人生」の中にいるのだ。

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+
produced by FM FUKUOKA

「福岡の美味しい」を極める！

必須アミノ酸、ビタミン類たっぷりの
「飲む点滴」



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。