食人 JIN

列伝 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／生野朋子　撮影／上田晴司



PROFILE

1977年山口県萩市生まれ。高校卒業後、2年にわたって世界を巡り、帰国後日本料理を学ぶ。オランダ・アムステルダムの「ホテルオークラ」の和食店「山里」に4年勤め、中洲の割烹で経験を積み、2010年『大人のごちそう 周』開業。6年後移転して『日本料理 ながおか』に名を改める。

日本料理 ながおか
店主
長岡 周吾さん

日本料理 ながおか
福岡市中央区西中洲3-20 連ラウンドビル1F
092-406-9181（完全予約制）
18:00～0S20:30（カウンターは18:00・19:00の2部制、土曜は18:00の1部制）
休日曜

カウンターを学びの場にして素晴らしき和の食文化を正しく世界に広める

海外への旅から始まる本物の和食への想い

西中洲の和食店『日本料理ながおか』の壁にかかるのは、黄金色の稲穂。米の国、日本の食文化の象徴である。そして店主・長岡周吾さんは視野を世界へと広げている。転機となったのは、高校卒業後に巡った約50カ国にわたる放浪の旅だ。「シェアハウスで振る舞ったかつ丼を喜んでもらえて。当時の海外では日本の料理といえば、寿司、天ぷらくらい。和食の本当の美味しさをいつか世界に広めたいと感じました」。

帰国後、日本料理を本格的に学び、独立したのは2010年。『大人のごちそう 周』を薬院に開き、6年後に改称して西中洲へ。移転は2015年のミラノ万博に日本代表のシェフとして参加したことがきっかけのひとつだったと振り返る。他国のシェフに「海外には〝まがいもの〟の和食が存在する」という指摘を受け、その責任について考える機会を得たという。



1



2



3

1.「季節のおすすめコース」（22000円）の締めは、土鍋で炊く銀しゃり。大木町の合鴨米との出合いから、米に始まり米に終わるコースの構成へと変わった。2.一品目「自家製からすみと甘鯛のおこわ」。3.凛とした雰囲気のカウンター席。デンマーク、スイス、ロシアなど世界中から日本料理の神髄に触れるべく、料理人がやって来る学びの場でもある。4.海外で看板を掲げるのも今後の展望のひとつ。



4

実り多き尊き日本の食を伝える使命を担って

新しい店に構えたのは、ゆったりとした調理場に面するカウンター席。ここを真剣な学びの場にして、海外シェフの受け入れ態勢を整えることにしたのだ。日本料理を正しく知り、それを母国で広めてもらうために。

採れたての豊かな実りが日々届き、季節感を醸す。そして客がそれを目の前で食す。「信頼から成る生産者との距離感も日本が誇るもの。そんな背景も日本料理の魅力として伝えていきたい」。

また、逆にポップアップレストランとして、長岡さんが海外に赴くことも。8月にもニューヨークへ行ってきたばかりだという。「『ながおか』そのままの料理を出す時もあれば、少しアレンジすることもあります。入口は多様でも最終的に本質へ近づけることが大事なのかなと思っています」。

コースはお粥やおこわなどの米料理から始まり、締めには炊きたての銀しゃりを提供。世界へ伝えたい味、若き日に願った答えがそこにはある。一方、2025年9月にはアラカルトの小料理屋『清と鶴松』を大手門にオープンしたことも話題となった。昔ながらの一品でわいわい飲むのも和食の妙。長岡さんが料理に向き合う一挙一動は、和の食文化の真価を改めて感じさせてくれている。

私たちは夢と希望に満ちた福岡の飲食店業界を応援しています。











