



たけ すえ のり ひこ
武末 智彦さん

プロフィール

36歳。上対馬町比田勝出身。中学3年の時から福岡へ。九州産業大学工学部土木工学科に進むも、実家の寿司店を継ぐために中退、福岡の様々な店舗で修行し27歳で帰郷。祖母が始めた「みなと食堂」を父の代で寿司店にした「みなと寿司」の3代目となり今年で10年。昨年9月には福岡に姉妹店「みなとの華れ」をオープン。母と二人暮らし。

店を継ぐことになったのは？

店を継ぐだろうと思っていたら兄が広島で寿司屋を始めたので、僕が実家の店を継ぐためしばらく修行していたところ、父の病気が見つかり帰ってきました。それなりに寿司職人として何とかなるかな、というちょうど良いタイミングでしたし、父も通院しながら店に出たりもしていたので、常連さんとも一緒に話をしたりして店の引き継ぎができました。父と一緒に仕事をしながら代替わりができたので良かったです。

商売を継がれてこの間、感じることは？

対馬は魚自体が美味しいんですよ。帰ってきて仕事を始めて、やはり「魚」がいい。これをたくさんの人に知ってもらえるようにと、福岡に対馬直送の魚を食べてもらう店を出したんです。対馬のアンテナショップという感覚ですが、やはり本意は「対馬に来てほしい」んです。福岡に店を出すことが目的というよりも、そこで対馬を味わって知ってもらいたい。だから、手配する魚も、魚の扱いも丁寧で処理もきちんとしてくれ

地元への信頼できる漁師さんから購入するようにしています。

血抜きや仕方や魚を一本一本丁寧に扱っているのを見ているから。そういった魚の価値が上がるようになれば良いなというのもある。福岡の店にはそれぞれの船の名前の木札を作って魚の脇に表示してるんです。そうやって美味しい魚、特に上対馬の魚を紹介して、一人でも対馬に興味を持ってくれる人がいたら、と思っています。

上地区に訪れる人が少ないという声を聞くこともありましたが、少ない商売の仕方もあると思えますし、今は韓国からの船便も増えて、震災前よりも観光客がたくさん来られています。うちにも食事に来られます。言葉が通じないのも面白いんですよ。韓国語を覚えるって話なんですけど（笑）。その通じないくらいが、お互い一生懸命話そう聞こうとするでしょ。ほとんどジェスチャーゲームですよ。マナーの事もはじめの頃はあれ？って思うこともありましたが、ガイドさんと話したりしてお互い歩み寄って、だいぶ改善されました。

今後の展望は？

福岡に店を出して一歩を踏み出してはいますが、あくまでも比田勝が本店。ここがあつての「みなと寿司」なので、ここだけは守ろうと。母体がしっかりしていないとどうしようもないですから。

福岡ではいろいろな宣伝媒体もありますし、対馬市福岡事務所の方も親身になっていろいろと教えてくれます。福岡に事務所があるのはありがたいですね。釣り手と作り手のつながりが見えるのは、お寿司屋さんだからできることだと思います。顔が見えるというのは、食べる人にとって安心感もありますが、それが一つの売りにもなり、そこで付加価値がつくと思います。そうなれば魚の値段が上がってくると思うので。その橋渡し役になれたらな、という思いもあります。素材を活かして美味しいものを提供していきたいですね。

毎回、登場してくださった方に次の方をご紹介いただくこのコーナー。次回は美津島町雑知在住の西山智雄さんです。お楽しみに。