

オフィス街によみがえる「ふるさと」

「よりあい処どころつしま」

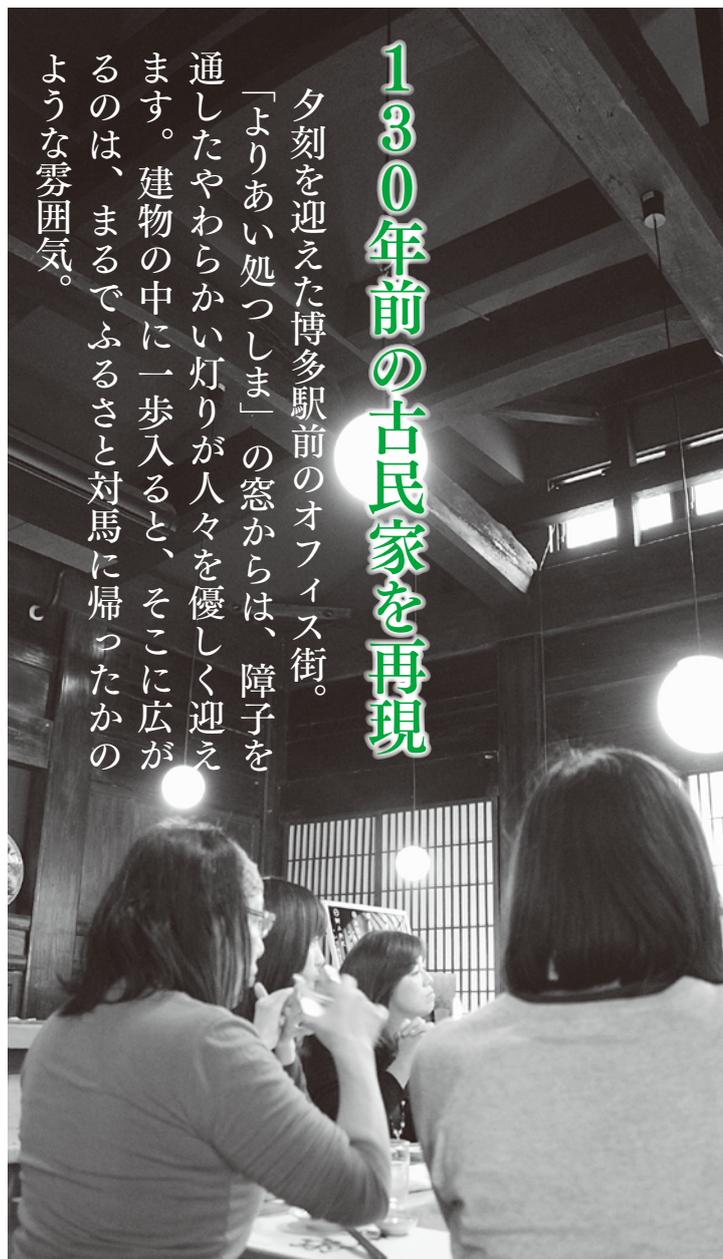
博多駅前オープン！

「対馬んこつなら、なんでん分かる！」
をキャッチコピーに、11月22日、対馬市初の
アンテナショップ「よりあい処つしま」が
オープンしました。

上県町佐護地区の古民家を解体・移
築し、その柱・梁・建具などを内装に利用。

「情報」「もの」「味」「文化」「雰囲気」

「人」で「対馬との縁」を繋ぎ、対馬
のあらたな可能性をつむぎます。



130年前の古民家を再現

夕刻を迎えた博多駅前のおフィス街。
「よりあい処つしま」の窓からは、障子を
通したやわらかい灯りが人々を優しく迎
えます。建物の中に一步入ると、そこに広
がるのは、まるでふるさと対馬に帰ったか
のような雰囲気。

築130年の古民家の移築を担当したのは、対馬在住の建築家たち。対馬での解体や古材の補修、福岡での建て込み・完成へと至りました。店内のいたるところに「職人の誇り」が感じられます。こだわりは建物だけではありません。

お客様がまず手に取るメニューブックの表紙は、対馬で獲れた猪・鹿の革製。島おこし協働隊：山下隊員の作品です。また、店内に配置されたテーブル・カウンター・椅子などは、家具製作所 キイロ Kiiro：阿比留恭二さんによるもの。

「よりあい処つしま」には対馬の職人たちのクラフトマンシップがあふれています。



入口に飾られた暖簾のダイナミックな文字は福岡県糸島市在住の ひらしまかずおみ 平嶋一臣さんの書。

平嶋さんは、旧美津島町立浦浜小学校で教員生活をスタートされ、今でも時折対馬を訪れています。現在、大学で教鞭をとりながら、書家としても国内外で活躍中。





イカの口の煮もの

新鮮な魚介類を使った料理のほか、他では口
にできない「峰町賀佐ごぼうの天ぷら」「イカの
口の煮もの」など、味覚で対馬ファンをつかむ
料理長こだわりの品々。

「ふわふわの煮あなご丼がおいしかった！」
「やっぱり魚が新鮮！」とお客さんたちの反応
も上々。早速、対馬出身者グループの予約が入
るなど関心を集めています。



「ありのままの“対馬”」に触れることができる場所へ

福岡は対馬にとって出身者が多く住む最大の売り込み先。まずは九州の中心である福岡で、対馬の認知度を上げていきたいと思っています。また、博多駅にも近く、年間通して対馬をPRできるので、年に数回の物産展よりもはるかに効果があると期待しています。

対馬出身者がいりやきを食べながら、
「対馬がなつかしいのう」と、旧友と語りあえる場所

ありのままの対馬の魅力に触れ、
「対馬に行ってみようか」という気持ちになってもらうための場所

対馬とつながるきっかけを「よりあい処つしま」で作れたらと考えています。

観光面でも、近年は個人旅行者が増加し、ニーズも多様化しています。対馬初のアンテナショップが対馬の可能性を広げる拠点になり、対馬との関わりも深く、九州最大の消費地でもある福岡の「生の声」を得て、さらにより商品づくりにつなげていけたらと願っています。



運営を行う
一般社団法人 対馬観光物産協会
江口 栄 会長

料理長を任された藤野 弘幸さん



ここで扱う食材には、生産者の顔が見えます。また産地直送のスピーディーさも魅力です。

対馬に受け継がれた郷土料理メニューに加え、食材の良さを生かした新しい料理にも挑戦し、お客様に喜んでいただけるよう心を込めて提供します。



磯の香りを懐かしむオガミゼ

島の未来を描き・語り合える場に

つしまドンナ 大庭 友紀さん（福岡市 写真左）

福岡出身の私にとって、いつ訪れても家族同然に迎えてくれる対馬は第2の故郷でもあり、日本の古き良き時代が残っている島です。仕事やプライベートで何度も行きましたが、その度に自分自身をリセットできます。

ここ「よりあい処つしま」が、福岡の方々に対馬をより身近に感じてもらうきっかけづくりの場所になり、島の未来を描き、語り合える場になったらと願います。私もデザイナーとして島の思いを形にできるお手伝いをしていきます。



※つしまドンナ…対馬を愛する有志の女性グループ。写真家やライター、デザイナーなどプロフェッショナルな技能をもつ島内外出身者で構成。



福岡では「すぐ隣にある“対馬”」

松崎 鉄也さん（佐須奈出身・福岡在住）

対馬を離れて20年が過ぎました。市の福岡事務所は一般の人にはまだまだ馴染みが薄いし、出かけるのはちょっと億劫。でも「事務所」ではなく「対馬のお店」といえばわかりやすいし、対馬を知らない人にもアナウンスできるので「じゃ、いつてみようかな」って気になります。フェイスブックなどで対馬の情報をどんどん発信していただければ、対馬の人と福岡の人がリンクして対馬をもっと盛り上げていくことができると期待しています。

「よりあい処つしま」は、福岡では「すぐ隣にある“対馬”」。友達を連れてきて「対馬ってこんな古民家はまだあるんだよ」って教えられるし、食べ物や観光の情報も伝えることができます。福岡における対馬の入口になれると思います。味のある店内、特にカウンターと畳の部屋がお気に入りです。

どころ
よりあい処
つしま

〒812-0011
福岡市博多区博多駅前2丁目12-1
☎092(473)1075

〈営業時間〉

昼…11:30～14:00 夜…17:00～22:00(オーダーストップ21:30)
(特産品販売コーナーは11:00～22:00) 休…日曜・祝日



対馬市福岡事務所開設から4年半。対馬の魅力発信基地は「よりあい処つしま」としてグレードアップしました。

「よりあい処」に集まる人の数だけ「対馬」と「福岡」をつなぎ、「人」と「人」とをつなぎ、「思い」と「思い」をつなぐ。

ありのままの対馬の魅力をつなぐことで、対馬の未来をつないでいきます。