こうほうショッキング Vol.98

Kōhō shocking

串焼 DAI

ふじしま だいすけ
藤島 大輔さん

●プロフィール

33歳　上県町仁田出身。上対馬高校を卒業後、福岡の自動車整備専門学校に進学。2年間の学校生活を終えたのちは、福岡の自動車会社に整備士として約７年間務める。28歳の頃焼き鳥店に転職。修業をしながら、いつかは独立するという構想を練る。32歳で帰郷、2か月の準備期間を経て昨年11月、厳原町今屋敷に「串焼 DAI」をオープン。美津島町雞知に両親と3人暮らし。

○自動車整備士から飲食業へ、全く異なった業種への転身ですね。

もともとは、焼き鳥が好きでよく食べに行っていたんです。行った店の焼き場に立つ大将の姿がかっこよくて、僕も焼き鳥店を持ち、大将になりたいと思いました。いろんな店を食べて回りましたよ。その中でも「ここは美味しい」と思った店に、修業させてほしいと頼みました。

○料理の経験は？

いえ、自炊の経験もなかったものですから、米のとぎ方から教わりました。接客の経験もありませんでしたが、就職した店は言葉づかいや歩き方、電話の応対の仕方なども厳しかったので、よい勉強になりました。

○転職の時点で、独立を視野に入れていらっしゃったのですね。

就職した店は、福岡市内に3店舗を構えるうちの1店舗でした。そこで経験を重ね、独立する人も多かったんです。僕が働くようになってひと月半ほどした頃、やはり独立することになった人から、一緒に来てくれと誘われ、ついて行った4年間で、自分の独立の構想を練っていました。

○独立の地を故郷に選んだのは？

本当は、福岡で店を出そうと思って物件を探していたのですが、なかなか見つからずに1年が過ぎました。福岡で勝負する自信もありましたが、なかなか進まない独立の構想に手詰まりを感じていたんです。そのうち、対馬に店を出すのも選択肢の一つに考えるようになっていました。ある日、福岡で友達と飲みながら独立の話をしていた時「よし、対馬に帰ろう」って決めて、その場で父に電話して「帰るぞ」って言ったものですから、もう後には引けませんよね。もちろん対馬でも飲食店を食べ歩き、店の様子や客数などもリサーチし、厳原ならやれると判断しました。急な連絡に父もびっくりした様子でしたが、まぁ、でも嬉しかったんじゃないですか。土木建築の会社を経営しているので、改装を手伝ってもらい、オープンすることができました。父の会社で事務をしている母も、生活面や経理などをサポートしてくれています。

○オープンから半年経ちましたが。

思っていたよりは、対馬の住み心地は悪くありませんし、帰ってきて良かったです。客数も、そう少ないとは思いません。身内や知人が店を利用してくれるのもありがたいです。韓国人観光客も時折来店されますが、僕やスタッフは韓国語が話せないため、あらかじめその旨を伝えるようにしています。日本人以外はお断りというわけではないんです。言葉が通じないと満足な接客ができないから。大切なのは、接客だと思っています。

○飲食業界に入って6年目、これからの展開は？

僕が飲食業を始めるとは思わなかったと、知り合いからも良く言われるんです。でも気持ちがあれば、できるものです。やっぱり焼き鳥店は自分に合っていたように思います。自分で店を始め、知らないことも出てきて発見もあります。今はこの状態を保つことに全力で、今を一所懸命に。いろんな人に知ってもらって、たくさんの方に来ていただけるよう、精進します。

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。次回は美津島町雞知にお住まいの藤貴一さんです。お楽しみに。