

【レポート】若手シェフ、五六人の小島で レストラン開業

本誌編集部



松島：本土から3.2kmに位置するひょうたん型の島。面積0.63km²、周囲3.6km、人口56人(平成30年4月末現在)。加唐島からの来住にはじまるが、その後長崎の黒島からの移住者がすべてカトリック信者だったことから、いまも住民の大半が信者。海士漁と瀬渡し(遊漁船)が主産業。

玄界灘の海士漁の島

松島は、東松浦半島の北沖、玄界灘にある小島で、人口は五六人。唐津市の有人七島のなかではもともと人口が少ない島である。そのほとんどがクリスチャンで、生業は男たちによる海士(潜水)漁と、五島列島などへの瀬渡し業。他の島と比べて若い人たちが多い。

一〇人ほどの海士の人たちは、朝八時過ぎごろ、採りすぎないよう、また安全面や燃費も考慮して全員が一隻の船に相乗りして出漁する。松島や東隣りにある加唐島^{かからしま}の周囲で潜り、サザエやアワビ、ウニ、アラメなどを採って昼前には戻ってくる。夜は、イカ釣りや延縄漁などに出る人たちもいる。

数年前、この海士の島にUターンの若者が予約制のレス

トランを開業した。観光地としては知られておらず、交通の便も決して良いとはいえない島だが、人気は高いという。
オリブがきっかけで限定イベント開催

漁船が舫われ、こぢんまりとした教会が建つ港から急坂を二、三分のぼった集落の中腹。看板などはなく、外観はふつうの民家である。ここが平成二八年三月オープンしたイタリア料理店「レストランテマツシマ」だ。小綺麗な厨房とひと続きになったダイニングの外には木のテラスが設えられ、港を見下ろせる見晴らしのいい立地である。

店主は、島出身のシェフ、宗 勇人さん^{むねはやと}(二八歳)。松島区長を務める父親の勇さん(五六歳)、弟の秀明さん(二三歳)が同居する勇人さんの実家が店である。勇さんと秀明さんは海士が本業。勇人さんは四人兄弟の長男で、幼い頃には、



実家で起業したオーナーシェフの宗勇人さん(28歳)。

ンス料理店や福岡市内のイタリア料理店で修行した。

起業へとつながるきっかけは、勇人さんが高校に進学するころ、島の荒れ畑に実験植樹されたオリブだった。以後、島の特産品にしようと住民総出で共同管理し、樹も一〇〇本にまで増えたが、環境が合わないのかうまく育ってくれない。ようやく三年前に初めて実がなり、搾油にも成功した。量は一リットルにも満たなかったが、初の島産オリブ油だった。

その油を料理に使ってみたいかと勇人さんに声がかかった。勇人さんは、海外産に比べて香りは薄い魚介類には合う油だと思ったという。平成二七年三月、離島住民有志などで組織する「七つの島活性化協議会」が企画して「一

島のほかの子どもたちと同じように、海に潜る父親の姿にあらがれていたという。将来は島に戻ろう

と、料理人を志したのは中学生の時。調理師コースがある小城市の県立牛津高校に進学、三年かけて基礎を勉強し、卒業後は佐賀市内のフラ

日限定レストラン」が松島で開かれることになり、関係者を招いて勇人さんが島食材の調理に腕を振るった。これが好評を得て、その後も島一周クルージングや島内散策などを加えた交流イベント「松島の休日」(限定二〇人)として、今日まで年数回のペースで継続してきている。

年間一〇〇〇人が訪れる島のレストラン

そのような中、父親の勇さんに島でレストランを開きたいと伝えたところ、最初は「こんなところに客が来るはずがない」と反対されたという。しかし、一日限定イベントの開催で手応えも感じたし、何より島には四季を通して新鮮な食材が揃っている。父と弟が採ってくるサザエやアワビ、ウニ、ナマコ、海藻類。勇さんはササイカ(ヤリイカ)

を釣ったり、延縄で高級魚のアラ(クエ)などを獲ってもきてくれる。料理の腕も試してみたかった。

「松島はカトリックの島。イタリアンと相性がいいのでは」

手持ちの元手は少なく、銀行や金融公庫、商工会とも粘り



レストランでの新鮮な島産食材。

強く交渉して資金を得、実家の台所まわりを改修して営業許可を取り、開業にこぎ着けた。

店は最低二人からの完全予約制とし、メニューは地の魚介類と無農薬野菜を使ったおまかせランチのみで、値段は九八〇〇円（税込み）。地元新聞などにも取り上げられたこともあり、来客数は月に一〇〇〜二〇〇人、八〜九月は各三五〇人。福岡からのバスツアーが毎月一〇〜一五人連れてきてくれる。冬は少なくなるが、年間にすれば一〇〇〇人ほどが訪れてきてくれるという。

引き続き福岡店も開店

修行時代から勇人さんは、「いつかは福岡に店を出したい」と考えていた。松島での起業から一年が経ったころ、福岡時代の元スタッフと冗談半分で物件を検索していると、たまたま好条件の居抜き店舗が見つかった。

「五年先、一〇年先はどうなるかわからないけど、やるなら勢いのある今しかない」と、平成二九年五月、思い切つて西鉄雑餉隈駅ちかく（博多区南本町）に「ビストロ マツシマ」を立ち上げた。

従業員とアルバイトで八人を雇用、食材は松島直送で、鮮魚のカルパッチョや、アクアパッツァ（煮込み）などのメニューを揃えている。周囲に居酒屋などが多い立地のため、値段は安めに抑えつつ、興味を持ってくれた人たちを松島に誘客するアンテナショップ的な役割も果たしている。



松島コースのメイン料理、魚介類のアクアパッツァ。

福岡に店を開いてからは経営もかなり安定はしてきたが、勇人さんはあくまで松島を本拠とし、島と福岡とを往復する日々をおくっている。

いま、松島の客層は、福岡や佐賀県内からの経済的にも余裕のある中高年の方々がほとんど。年に一、二回再訪してくれる人もいる。

「もっと若い人たちにも来てほしい。安くて美味しいものを食べに来られるような環境をつくっていきたい」

将来はオーベルジュに

いま、呼子と松島間を一五分で結ぶ定期船（新栄）は一日三便（往復九二〇円）。朝の便で島に来て食事をし、午後の二便で戻れば島の滞在は三時間程度。夕方の最終便で戻る



交流イベント「松島の休日」にて、教会の見える港での料理提供。

なら六時間滞在できるが、いまのままでは島内を散策するにしても時間を持て余すかもしれない。もし船をチャーターしたら往復で二万円はかかってしまう。そこで勇人さんは、これからは眺望ポイントの整備や、体験メニューの創出など、観光面にも力を入れていきたいという。

「集落景観も観光資源。外国の島のように、家の外観や色を揃えたりできればおもしろい」

勇人さんの叔父さんが島唯一の民宿を開いてはいるものの、漁師が本業で宿のほうは休業も多い。そういう事情もあり、勇人さんは、「将来はオーベルジュ（宿泊設備がついたレストラン）にしたい」と夢を語る。

「父の時代は（島出身であることに）引け目を感じることもあったようだが、いまは島であることが利点。港も整備され、光ファイバーも引かれている。仕事もこれまでの漁師だけではなく、自分たちで創っていくべき」と前向きだ。

いま松島では、勇人さんに加えて数人の若手がUターンで戻ってきており、海士漁や瀬渡し業などの家業を手伝うなどしている。ほかにも条件が整えば戻ってきたい出身者もいるという。「松島の休日」では、これら若手が中心となつてイベント運営を支えている。

ほかの島々と同じく、磯焼けなどによる資源減少と魚価安は大きな課題だが、近年は女性グループを中心に、天然アカモクなど未利用資源の商品化もすすめられてきている。豊かな資源と住民の結束力を背景に、若手の自立心と積極性を育む松島。料理や催しなどを通して島に関心を持ち、つながりを深めようとする島外の人たちも増えてきている。

地域おこし協力隊員を経て、唐津市の離島コーディネーターと「七つの島活性化協議会」の事務方を務める小峰朋子さんは、「勇人君は、今時のお洒落な感覚と、先人と少しも変わらぬ島を誇りとする気持ちとをあわせ持ち、松島の若者をはじめいろいろな人たちを巻き込んで、楽しみながら自分の夢を実現している。その気負わない生き方は、今後の地域社会における一つの『幸せモデル』。これからも永く応援したい」と期待を込める。

写真提供／唐津市