





「人」を呼ぶのは「人」の魅力  
理屈ではない「惹き寄せ」の法則

【炭火串焼 弥一】

たのであるー  
アルバイトから女将へ。  
自身のプライドと  
恩師への恩返し。

美和さんは、今から七年程前にアルバイトとしてむつころうに入社した。当時を振り返り「ただただ楽しかった」と語る美和さんからは、本当にこの仕事が好きなんだということが伝わってくる。元々負けず嫌いな性格でもあることから、とにかく「認められたい」「必要とされたい」との思いをモチベーションに必死で仕事を覚えた。けい子さんから鍛えられた丁寧な接客を武器に、本来美和さんの持つ「積極性」が加わり、スタッフの中で美和さんは、いつしかなくてはならない存在へとなっていた。

アルバイトから女将になるなど、大抜擢であることは言うまでもない。しかし美和さんはそれを否定し、抜擢されたのではなく自ら志願したのだと言う。「誰にも負けたくない、私がいいたい」というその積極性に感嘆しつつも、やはりそこには「認められていたからこそ」それが実現したのだということがわかる。

その積極性とは裏腹に、取材は苦手だと少し恥ずかしそうに顔を伏せる美和さんであったが、店主の津田信さんの話題になると少し饒舌になった。  
弥一の女将として名乗りを挙げたのは、もちろん自身の野心もあったが何よりお世話になった社長の夢と一緒に担ぎたいと思っただけだと言う。「社長はとにかく人たらし

飯塚に新しい焼き鳥を  
次世代を担う  
Jレツシユな力。

さて、前述した「むつころう」の隣には、もう一軒立派な店舗が連なっている。外観からしてモダンな雰囲気漂う「炭火串焼 弥一(やいち)」だ。  
弥一は、むつころうの取締役である津田信さんが「店主」として、平成二十七年十一月にオープンした。

弥一を切り盛りしているのは、「女将」である美和さん(三十七歳)。正直、その若さに筆者は驚いたのだが、美和さんが「女将」になるべくしてなった女性であるということ、は、取材を進めていくうちに、すぐにわかってきました。スタッフ全員社長にたらさらてるんですよ(笑)と、屈託のない笑顔で話す美和さんからは、津田さんへの確かな尊敬の念が感じられた。津田さん(本人)にお会いさせて頂いたが、なるほど納得せざるを得ない、言いようのない温かさや親しみやすさを持った素晴らしい方であった。人たらしとは、上に立つべき人間にとって最高の褒め言葉であると筆者は捉える。



店主の津田信さんも店長の山口清人さんも女将の美和さんも人見知りとの事でお写真はお願いできなかったが、三人の愉快的な笑顔は店内を明るくする。

「直感」「信頼」「絆」  
スタッフ間の「良き関係性」  
店長である山口清人さん(三十四歳)も、津田さんに「たらされた」一人である。山口さんは当初、福岡市にある焼鳥店に勤務していた。弥一のオープンにあたり、花形である「焼き場」を任せる人材を探して、むつころうのスタッフで飲みに行った際、美和さんが山口さんを一目見て「あの子が欲しい!」と、即座にスカウトしたそうだ。  
山口さんは、初めは冗談だと思っていた。しかし、継続して熱心に口説かれるうちにその真意を感じ、真剣に悩むようになった。決定打となったのは、実際にむつころうの料理を食べその美味しさに感動したことだった。当時山口さんは二十九歳。家庭もあり、転

御馳走家「むつころう」の隣に位置する、焼き鳥屋さん。炭火串焼「弥一」。今回は中身も木造です。建築して四年程経っていますが、店内は変わらず手入れがきわまっています。  
今回は土屋社長の飯塚では三作目になります。大正ロマンをテーマに外壁は大谷石、屋根瓦は特別に淡路の古民家再生瓦を使用。随所に見どころがあります。  
津田社長とは、お店作りにあたり、東京・福岡と楽しく一緒に過ごしたのを昨日のように覚えています。うかい亭では、大きな樺の柱に感動しました。どこに行ってもカウスターが気になってしまふのには、さすがに酔いもさめることもしばしばで、それでも呑んでいた思い出があります。たくさんテナントを見ることは、何かしら役に立っていることは間違いありません。是非皆さんも隅々までいろいろな世界を見直すことをお勧めします。  
さて今回は土屋社長の光と影の使い方に注目です。食べ物をきれいに見せるのは



吹き抜けの通路を見上げると飾り橋。  
細かいところに遊び心をのぞかせています。

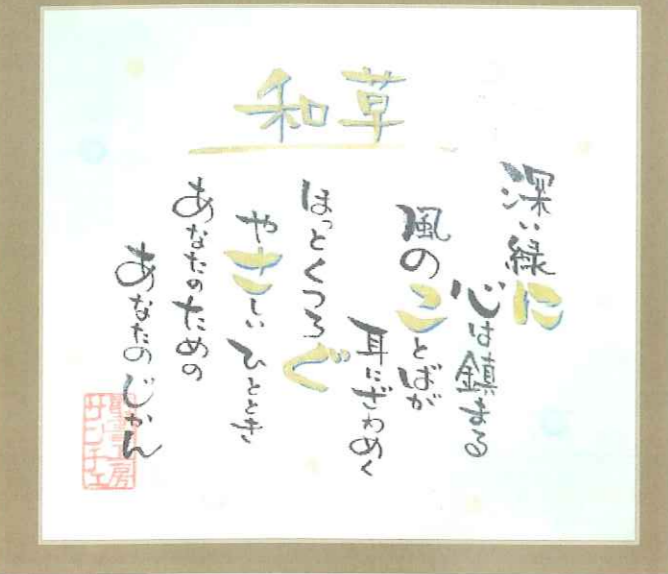
当然のことで、人と人の間合いや見え方にそしておいかに建物を引き立たせつつ出しゃばらず、感動ものです。むつころうのお店もそうですが、いろいろな装いを持つ客室があります。お客様の気分でご利用ください。一枚板ビンガ材のカウンター、背中に米松ビラー材の柱が数本立っています。もちろん玄関には、これでもかと大きな樺の柱、それでも目立つことなく、控えめに。たまに妙な飾りがついていますが了解の上でつけさせてもらっています。隅々まで探してください。  
さて、「弥一」ですが、社長のお父様の名前です。広く行き渡る意味や弥栄(いやさか)の言葉に出ています。ピツタリの命名に酔いが回りそうです。益々の繁栄を祈念申し上げます。  
(文・伊藤)

語る二人の姿はとて面白い。  
「しんどいことはあるけれど、仕事を楽しんで仕方ない」と美和さんは言い切る。尊敬し、信頼し合えるスタッフに囲まれ、女将として凛と立つ美和さんは実に美しい。そのひたむきでがむしやらかな魅力に、また人がついて行く。それこそ「華があり」「人たらし」であるのは、間違いなく美和さんであると筆者は確信する。  
美味しい焼鳥と魅力ある人たちに、舌も心も「たらされて」今宵また弥一のファンがこの日心奪われた筆者のように一人、また一人と増えていくことだろう。  
(文・サンチエ)



詩あわせサンチエ  
~Happy Sanche~

なんと言ってもロケーションのインパクトが半端ではない!目で観て、音を聴き、その自然が織り成す世界観はまさに「百聞は一見にしかず」。そこに流れるゆっくりとした時間を、美味しいお菓子を食べながら、ゆっくりと味わうことこそが最高の癒しだと感じました。忙しい日常から離れ、たまにはボーッとしてみる。そんな、自分のための贅沢な時間をイメージして仕上げました。



ガラスケースの中には新鮮な食材で作られた串がずらりと並ぶ。  
取材日は季節柄、立派な牡蠣も並んでいた。

オープンからの二年間は本当に地獄だったと、美和さんと山口さんは口を揃える。売り上げが伸びず、毎日が押しつぶされそうで本当にきつかった。閉店後に遅くまで話し合い、試行錯誤する日々が続いた。メニューの改善や方向性の見直しを何度も重ね、三年目頃からようやく軌道に乗ることが出来た。それでも今がゴールではないと、瞳を輝かせて

弥一名物、A5ランクの最上級黒毛和牛サーロイン串!  
限定20本の品に出会えたらラッキー



炭火串焼 弥一

住所 福岡県飯塚市新飯塚 15-4  
営業時間 17:00~24:00  
休日 月曜日  
電話 0948-26-9481  
HP http://www.yaichi-i.com/