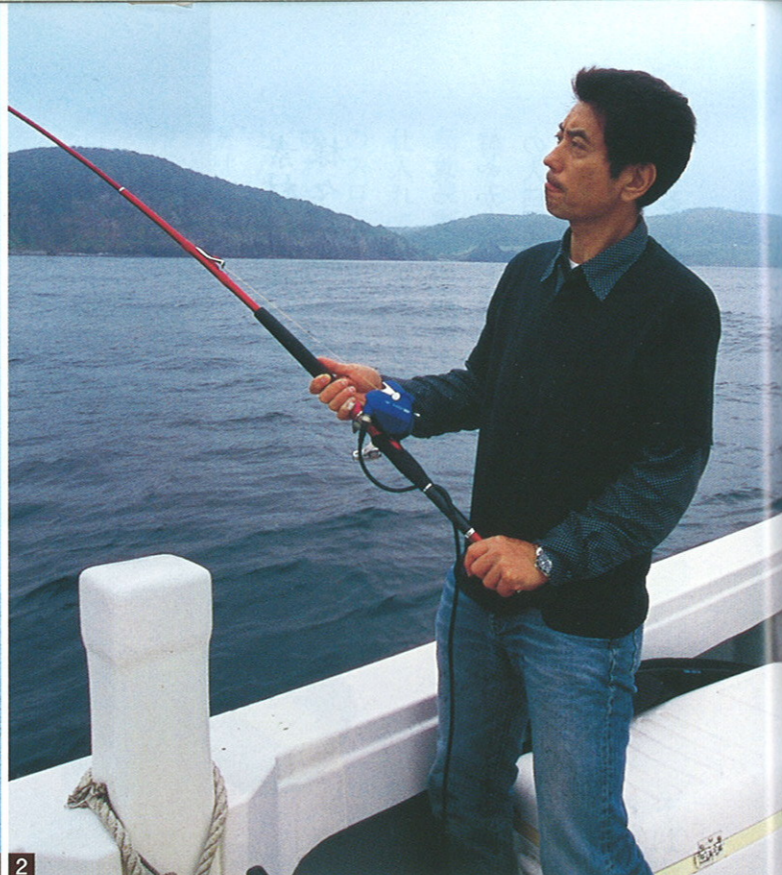




1



2



3



4

まだ見ぬ海や魚との
邂逅を求め舵をとる

シーマンズキッチン 一魚一会
いちぎよいちえ
福岡県久留米市

自船を出し漁をする こだわりの料理支度

潮風を切りながら、海を颯爽と駆け抜ける「シーマンズキッチン号」。今年の6月に進水式を済ませたばかりのこの船を操縦するのは、久留米で料理店を営む「一魚一会」オーナーの坂井氏である。ダイビングから釣りに至るまで海遊び全般を趣味とする、海を愛してやまない坂井氏は、まだ見ぬ海や魚との出会いを求め、今日も船を出す。

オーナーと海との出会いは、幼少時代にまで遡る。母方の実家である天草で育った

彼にとって、海は身近な遊び場であると同時に、豊饒な海で獲れた新鮮な魚介は、心躍るご馳走として思い出深く心に刻まれているのだ。

もともと、「釣ったものを食すことが楽しみだった」と語るオーナー。しかし、釣りに没頭するうちに、彼の中で新たな想いが芽生え始めた。それは、今までの「釣ったものを食す」という発想とは全く逆の、「美味しい料理を供すために、自分自身で船を出し、安心して安全な食材を手に入れたら」という願いだった。その延長線上に「一魚一会」が存在するのである。

海に魅せられた男の 自己流豪快料理

釣った魚は、海水を注いだいけすに放され、生きたまま店へと運ばれる。魚介を傷つけることがないように、いけすに放した後は、捌く時まで、手で直接触れないほどのこだわりぶりである。これも、「新鮮で捌きたての魚介本来の美味しさをお客様に知っていたきたい」とのオーナーの熱い想いがあるからこそ。手間ひまかけて食材を手に入れることから、彼の料理はもうすでに始まっているのだ。

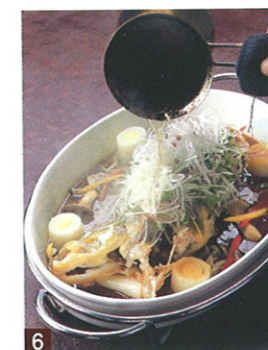
陸では、海で自らが釣り上げた魚を調理するため、エプロンをしめ、キッチンに立つ。海に惚れ込んだ男が創り出す料理は、魚本来の旨みを活かすことが何よりも重要視される。どこで修行したわけでもない、釣った魚を活かすためならこの国の料理でも構わない、ただそこに美味しい魚があるからそれを旨く味わう。そのために腕を振るうのが彼のやり方だ。彼の腕にかかれば、どんな魚も華美ではない衣装を纏い、皿の上に踊る。その魚に魅せられるのは、彼だけではないだろう。

- 1 今までより遠くから良い食材を獲得するため、手に入れた自慢の船「シーマンズキッチン号」
- 2 潮の流れや風向きを見ながら、良い魚介が竿にかかるのを待つ
- 3 豊富な経験と知識を駆使し、見事に大きな魚を釣り上げたオーナー
- 4 慣れた手つきで操船するオーナー
- 5 オーナー自ら釣り上げた活魚を捌く。新鮮さは折り紙付きだ
- 6 客の前で蒸した魚にピーナッツオイルをかけて供す。食欲をそぞる逸品だ
- 7 「アクアパッツァ」は魚から出るダシとオリーブオイルのみで味付けしたもの。素材の味を十分に引き出した人気メニュー
- 8 客と語らう時間も大切にしている
- 9 魚に合うメニューがあれば和洋中問わず取り入れる。あくまでも素材重視の考え方だ
- 10 落ち着いた照明で寛げる店内
- 11 スタイリッシュな佇まいの当店

☎ 0942・48・0001 MAP155P
営業 17:30～23:00 (22:00 OS)
※必ず事前にご予約下さい
定休 月曜
メニュー 魚料理 3,150円～
ベジックコース 3,990円・5,985円
活きオマールコース 7,350円
お任せコース 8,400円～
所在地 福岡県久留米市新合川2-4-7
交通 九州自動車道久留米ICより車で約7分
駐車場 6台
URL <http://www002.upp.so-net.ne.jp/umininn/>



5



6



7



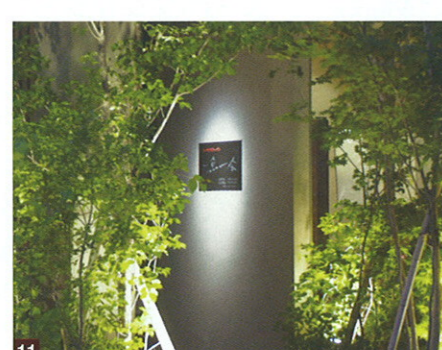
8



9



10



11