

4. 天野 功一氏（天寿し、北九州市観光大使）

「美味しいものを食べながら、「食のまち・北九州」の“次”を考えてほしい。」



天野 功一（あまの こういち）

北九州市出身。北九州市観光大使。

調理専門学校を卒業後、東京の寿司店での勤務を経て「天寿し」に入店し、先代の父親のもと修行を積む。

2004年に「天寿し京町店」を開業。アワビ、ウニ、サワラなど地元食材のブランド化に貢献し、地元の食材を生かした北九州市ならではの「小倉前・九州前」と言われる寿司の価値を高めている。

「良い提言に対しては、スピード感を持って対応してくれる仕組みが市にあればよい」

市に提言する機会がしばしばあり、市には良い提言をワンストップで受け入れてくれるような仕組みと、スピード感をもって働いている方が、いきいきと働ける部署があれば良いと思います。

北九州市は、かつて修羅のまちとも言われていましたが、今では某雑誌のランキングで「50歳から住みたい地方」で日本一になり、「日本新三大夜景都市」でも日本一になりました。このように市が良いことで話題になったら、すぐに市として対応することが重要だと思います。

「北九州市では「見得」を切って、美味しいものを食べてほしい」

観光において、インバウンドでは、使う金額の桁が違います。例えば、夜景を見に行きたいという要望があったらバスを出す、というレベルではなく、ヘリコプターで見せられるようにするか、一流の料理が食べたいという要望があればリーガロイヤルホテルの一室でドレスコードのある食事会を開催するといった、世界の富裕層への対応ができるようにしていくことが必要ではないでしょうか。彼らのもつ交通手段に払う金額の感覚として、飛行機をタクシ

ーのように利用しています。例えば、昼を天寿しで食事をしてから東京に行き、また北九州市に戻ってくるというような動き方をします。そのような感覚に比べられるようなパフォーマンスがインバウンド対策においては必要です。

食に関して、「おいしいもの作って」と言われたときに金額設定をしないというような傾向があるように思います。

北九州市に来たら「見得」を切って、美味しいものを食べてほしいと思っています。

「人生は一回きり。」

若者にはチャレンジをしてほしい。」

商売人は、それぞれの親方の考え方を大事にすることが重要と考えています。どのような路線の商売をしていきたいか、ということをよく考えることが大事です。お店としての値段を上げるということは、料理人としてのスキルが上がることにつながるものであると思っています。若い人がチャレンジしたときに、風当たりが強くなるようなことがあれば、私とその風を受け止めます。料理に正解は無く、人生は一回きり。是非若い方々は高級店のスキルを学び、チャレンジして行ってほしいです。

安い値段でやっていきたいのであればそれも良いですが、B級グルメの店から急に高級店

に転換することは難しいです。どうせやるのであれば、高級を目指してみてもどうでしょうか。北九州市には富裕層も結構いるように感じます。ただ、高級店をやるとなった際には、高いだけではお客さんは来てくれません。職人が育っていくサイクルを市全体で作っていかないとつぶれてしまうので、そのような危機感を持つことも料理人として重要だと考えています。福岡市がバルセロナなら北九州市はサンセバスチャン。良い職人がたくさんいるまちだと思っています。

「北九州市の一年が均等ににぎわうように」

北九州には、8月は行事がたくさんあり、人が来ます。反対に秋は大きな行事がないです。「わっしょい百万夏まつり」を秋にしてみるなど、北九州市の一年が均等ににぎわうような工夫があれば良いと思います。空気が綺麗なのは秋から冬にかけてなのですが、その秋に何も無いというのは勿体ないのではないのでしょうか。

「美味しいものを食べて、まじめな話を」

食べること・美味しいものは有り難い。満腹になると人は饒舌になります。お酒を飲まずに美味しいものを食べると、まじめな意見が出ます。政治に関わる方が利用してくださることもありますが、貸し切り空間の中で、皆さん本音トークをしていただけているようです。

「生産者の想いを汲み取った商売を」

北九州市にはB級グルメが根付いています。高級路線に変えてもいいのではないかと考えています。例えば、5,000円の味にするためには2,000-3,000円の食材を使わないといけません。高単価の食材を使うことで、その生産者も潤っていきます。安い食材ばかりでは、丁寧な仕事をする人が減って行きます。生産者の想いを代弁できるのは料理人しかいません。当店で素潜り漁で採れた食材を使っています

が、彼らが命の危険を冒して獲った食材であることをお客さんにも説明しています。そこには、素潜りの人たちを守ってあげたいという想いがあります。

海外から来るお客様に対しても素材の説明をすることがありますが、話すとても喜んでくれます。説明は一通り英語で行いますが、海外の方も日本語を話したがっているのも、あまり流暢な英語にならないようにしています。例えば、フランスの農村部に行って流暢な日本語で話されたら幻滅するようなものです。そのような匙加減も大切だと考えています。

「四季折々の魅力を活かすこと、 「食の街」の“次”を考える」

「食の街」の“次”を考えていかなければなりません。

福岡市からも、世界からも来てみたくなるようなまちが良いです。食だけではなく、北九州市が良いところだから行ってみよう、という感じで来てもらえたら嬉しい。五市合併がネックになっているかもしれませんが、それぞれの土地の風物詩を四季ごとに生かしていければよいと思います。四季折々を生かし、食も高級路線で行くべきだと私は考えています。

それには、街の価値を上げる外資系の高級ホテルの誘致も必要だと思います。彼らは世界中に顧客のネットワークを持っており、顧客の方々は、自分が会員になっているホテルチェーンから宿泊先を選びます。つまり、外資系ホテルチェーンのホテルがなければ、海外富裕層の宿泊先の選択肢にも上がらないということです。

皆、修羅のまちがどのようにして住みやすいまちになったかが気になるようです。博多ではなく、北九州市版で「地球の歩き方」が発刊されるのは嬉しいことです。これをきっかけとして北九州市に多くの人に来てくれるようになればと願っています。