



福岡の海と食卓をつなぐボランチマガジン

totto-to

と魚っ魚と

vol. 20

2024.10

今号の魚ker

谷村 京介 さん
有沙 さん



特集

漁師料理が食べられるお店

生たこ焼き屋 Amyu's

たにむら

きよすけ

ありせ

谷村 京介さん 有沙さん

福岡県の水産物にこだわる人を紹介するコーナー。今回は、糸島市を中心に移動販売を行っている「生たこ焼き屋 Amyu's」(アミューズ)の谷村京介さん、有沙さんご夫妻を訪ねました。



夢を叶えた「奇跡の生たこ焼き屋」

有沙さんは小学生の頃から毎週のようにタコ焼きパーティーをするほどタコ焼きが大好きで、夢はタコ焼き屋さんになることでした。

京介さんは漁師町に生まれ育ち、漁師になることを夢見、3年前に糸島の漁師に弟子入りし、現在は独立してたこ漁や釣りを行っています。

あるとき、京介さんが獲ってきたタコを使って有沙さんがタコ焼きを作ったところ、京介さんもお子さん達も大喜び。

京介さんの「こんなに美味しいタコ焼きをみんなにも食べてほしいからタコ焼き屋を始めよう！」の一声をきっかけに、アミューズが誕生。

タコ焼き屋になることを夢見ていた少女と、

漁師を目指した少年の運命の出会いがもたらした奇跡のタコ焼きなんです。

糸島オールスターズ！

タコ焼きの具には、一般的には茹でダコが使われます。しかし、アミューズでは、京介さんが獲ってきたタコを生そのまま使うので、柔らかく、タコの出汁が生地に溢れることが特徴。

このため、徹底的に糸島産の生タコにこだわっています。

これだけでも普通のタコ焼きとはひと味違いますが、アミューズの糸島へのこだわりはこれだけではありません。

生地に使うのは糸島産マダイから取った出汁。女性に人気のメニュー「タコめん鯛」には地元「やますえ」の辛子明太子をぜいたくに一本丸ごと使用しています。

その他の食材も、「糸島産天然ワカメ」「弥富農園のネギ」「またいちの塩」など、いわば糸島オールスターズのタコ焼き！

さらなる夢は？

令和4年に前原商店街の地域活性化イベントの仮設店舗で営業を開始したアミューズの令和5年にキッチンカーで販売を始め、令和6年には2台目のキッチンカーを導入。

現在は、JF糸島志摩の四季などで定期的に移動販売を行っている他、前述のやますえをはじめ、数々の地元イベントにも出店しており、まさに“引っぱりだこ”。

着実にステップアップを果たしているお二人のさらなる夢は、「福岡で一番人気のあるタコ焼き屋」になること。
“奇跡は起きるものではなく起こすもの”ということを感じさせてくれる素敵なお二人でした。

- 1 こだわりの糸島産生タコ。
- 2 毎週火曜日は JF 糸島志摩の四季、水曜日はハローデイ周船寺店に出店。
- 3 手際よく焼かれるタコ焼き。
- 4 やますえの辛子明太子、弥富農園のネギなどが使用されたメニューは目にも楽しい。



生たこ焼き屋 Amyu's

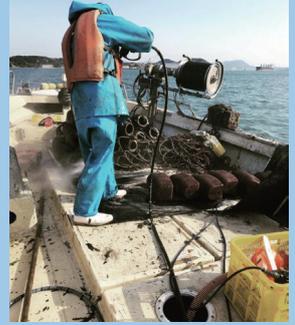


@TAKOYAKIYA_AMYUS

夏季は営業時間が異なる場合があります。
出店情報は公式Instagramでご確認ください。

漁師料理 が食べられるお店

漁業者が獲った水産物を自ら料理する「漁師料理」。
福岡県は産地と消費地が近いことから、漁師料理が食べられる店が多く存在します。
もちろん食材として使用される水産物の鮮度の良さは折り紙付き。
豪快さと繊細さを併せ持つ漁師料理の店を見つけたら、是非お立ち寄りください。



① 漁師めし 来進 (福津市)

福間の漁師・田畑さんが「一そうごち網」で獲ったマダイなどを、奥様と娘さんが調理した漁師めしを提供するお店です。
令和2年に福間漁港の近くでオープンし、令和5年11月にJR福間駅前に移転。より利用しやすくなりました。
移転に伴い夜の居酒屋営業もスタートし、いつでも美味しい漁師めしを味わうことができます。

所 福岡県福津市中央3-1-1

☎ 080-6413-5637

営 11:00 ~ 15:00、17:00 ~ 21:00、
(日曜日 11:00 ~ 17:00)

休 月曜日

📷 インスタグラム @raishin.fukuma



② あじ処 竹重 (古賀市)

店主の広橋さんは宗像漁協鐘崎本所の漁師。奥様と二人で竹重を切り盛りしています。

店主自ら漁獲した鮮度抜群の魚は、刺身、唐揚、塩焼などシンプルながら素材を活かした料理で提供されます。
JR古賀駅から徒歩5分と利便性も良く、笑い声が絶えない元気で楽しいお店です。

所 福岡県古賀市駅東1-5-8

☎ 092-943-3070

営 16:00 ~ 22:30

休 木曜日

🌐 <http://teastyle.jp/ryouin/shop/takeshige/>

📷 インスタグラム @takeshige2019



③ まる弥の魚卓 / FISH PIT (福岡市西区)

西浦漁港の通称「ひもの通り」でまる弥の魚卓を営む柴田さん。
ランチタイムは地魚を使った定食を提供。
夜は居酒屋「FISH PIT」として営業。昼とはまた違った雰囲気
で地魚料理を楽しめます。
地魚を使った干物、鯛茶漬の素など加工品も製造販売しており、
通販でも購入できます。

所 福岡県福岡市西区西浦1265-38

☎ 090-2716-5429、080-3187-0697

営 11:00 ~ 15:00、17:00 ~ 22:00 (木曜日 17:00 ~ 21:00)

休 昼 火、水、木曜日 (7~12月は金曜定休) / 夜 水曜日

📷 インスタグラム @maruyanogyotaku / @fish.pit2020



④ つり吉 はなだ (宗像市)

JR 東郷駅の近くで、店主の花田さんが、自ら釣り上げた魚や、地元漁師から仕入れた地魚を提供するお店。地元産へのこだわりは水産物だけではなく、野菜、地酒、焼酎など、できる限り県内産の食材を使い、四季折々の地産地消メニューをとりそろえています。

所 福岡県宗像市田熊 1 - 5 - 2 5

☎ 0940-36-0838

🕒 18:00 ~ 22:30

🗓 日、月曜日

※漁模様により営業時間が変わる場合がありますので、事前にご確認ください。



⑤ 関門海峡たこ料理 千春 (北九州市小倉北区)

関門海峡の激しい潮流の中で育った「関門海峡たこ」を使用した料理を、タコ漁師の中内さんご家族が提供する専門店。小倉の町中にありながら、新鮮な「関門海峡たこ」を、しゃぶしゃぶや口の炙り焼きなど、専門店ならではの料理で楽しめます。

所 福岡県北九州市小倉北区紺屋町 1 2 - 1 3 光安ビル 2F

☎ 093-541-7575

🕒 11:00 ~ 14:00、17:00 ~ 22:00 (売切次第終了)

🗓 日曜日 (昼は土、日曜日定休、祝日は要予約)

🌐 <https://sennoharu.com>

📷 インスタグラム @kanmonkaikyoutako



⑥ 極海 (福岡市西区)

地元西浦の漁師・柴田さんが獲ってきた新鮮な魚を使った極上のフライ、フライに合うよう手作りで仕上げたソース、全体をまとめるため選び抜いた地元パン屋のパンズなど、奥様が使用する食材全てにこだわったバーガーを販売。店舗での販売を経て、R5年にはキッチンカーを導入し、移動販売も開始しました。地魚の干物の通販も行っています。

所 福岡県福岡市西区西浦 1 1 6 4

☎ 090-5720-1312

🕒 月 ~ 金曜日 11:00~14:00 (福岡市内)

第2、第4土曜日 10:00 ~ 15:00 西浦漁港内

第1、第3日曜日 11:00 ~ 15:00 今津運動公園

第2、第4日曜日 11:00 ~ 15:00 つまんでご卵直売所

※イベント出店がある場合、移動しています。

出店情報、営業時間については、公式Instagramで毎日公開中。

📷 インスタグラム @kiwami_1227b

フェイスブック <https://www.facebook.com/kiwamifukuoka/>



旬の地魚情報を発信する魚食促進サイト「じざかなび福岡」

県では美味しい地魚が食べられる「ふくおかの地魚応援の店※」や、地魚に関連したイベント、浜の水揚げ状況や直売所など、地魚に関連する様々な情報を紹介する魚食促進サイト「じざかなび福岡」を開設し、旬の地魚情報を発信！魚っ魚ーとの過去号も掲載しています。

じざかなび福岡では、皆様に素早く情報をお届けするため、公式フェイスブックも開設。じざかなび福岡トップページのバナーからアクセスできます。是非、「いいね！」を押してフォローしてくださいね。

※県が認定した県産水産物を積極的に取り扱っている飲食店や直売所など

じざかなび福岡

