

星期菜

福岡・中洲川端

大陸の香りが充ちる屋台かな

文・小坂章子

撮影・水崎浩志

土鍋炊き込みごはん1029円。烏龍茶で炊いたご飯に、ピリ辛の牛そぼろをぎっしり。伊賀焼の土鍋で熱々を供する。

ス

ケルトンの簡素な扉を手前にガタガタと引く。うまく開けなくて焦っていると、スタッフの方が内側から手伝ってくれた。食欲を刺激する香りと熱気が充満する「センケイチョイ 星期菜」の7坪の店内には、サラリーマンや恋人同士らしき人々の親密な空気が充ち、心が浮き立つ。おしほりを手に、黒板にぎっしりと並ぶメニューに目を走らせていると、友人登場。やはり、蛇腹式の扉に手こずっている……。

その夜の宴は、前菜とビールから始まった。ピータンがあまり得意でない友人も「あれ、おいしい！」と、どんどん箸を伸ばす。夏はキャベツ、冬は白菜を使うという水餃子は、小ぶりでぷりぷり。海の滋味が凝縮した上海蟹ミソ入りフカヒレスープは、濃密でまろやか。何を頼んでも期待を裏切らない。しかも安い。

厨房に目をやると、わずか1坪半のスペースにはまり込むようにして中華鍋を振るう大きな背中が見えた。オーナーの谷口浩平シェフは、広東料理歴三十余年。たぐいま脂ののり切った57歳である。外資系のホテルに勤めていた頃、休みともなれば香港や上海の路地裏を歩き回り、市井の味を舌に刻み込んだ。「香港に行ったとき、えっ、酢豚や八宝菜なんてないんだ。今まで何やってたんだらうって、衝撃でした。今の僕の料理のスタンスができたのは、その頃です」

40代で福岡のホテルから誘いを受けたのを機に、生まれ育った地で働くのもいいかなあと帰福。

「福岡って、こんなにいい食材が揃うんだって驚きましたね。福岡という土地と街に無限の可能性を感じました」

その後、いくつかの中国料理店で料理長などを歴任。しかし、オーナーの意向に沿う料理をつくり続けることに、いつもどこかくすぶる思いがあったという。この土地で生まれ育った自分だからこそできる広東料理の世界があるはず。それを見てみたい。50歳を機に、肩書を捨てた。

博多祇園山笠の用品店や鯉節問屋が並ぶ須崎問屋街に店を開いたのは、なじみのある地元だったから。

「学生時代の友人も多いし、昔ながらの商店も多いんですよ」

星期菜

福岡県福岡市博多区須崎町 4-19

☎092-282-6688

🕒11:30~14:00、17:30~22:00

📅日曜 カード/不可 禁煙 テーブル12席

福岡市地下鉄「中洲川端駅」より5分。

Map⇒P180

●料理はアラカルトとおまかせコース(前日までに要予約)3500円〜。瓶で5年ねかせた紹興加飯酒グラス450円(香りも愉しんでほしいからとワイングラスで供される)。昼は650円〜、ただし予約不可。



店名の「星期菜」は、中国語で「週間の料理」という意味。オープンからずっと「サイケイツァイ」と読ませていたが、2015年からは正確な広東読みに替えたという。「センケイチョイ」が正しい。

朝7時。「博多の台所」と呼ばれる柳橋連合市場に行くところから、谷口シェフの一日が始まる。特殊な野菜は、県内南部筑後の産直グループから。米は、店に隣接する米屋から精米したての県産米を特別にブレンドして、少量ずつ届けてもらう。「この業界も長いですけど、一番品質のいいお米だと思います。野菜も、魚も、豚も、鶏も、牛も、福岡は最高の素材がふんだんに手に入ります。本当の意味での地産地消が可能なんですね。卵は、その辺に転がってる糸島産」

えっ、転がってる？ その辺に？ 今や全国区となった糸島ブランドもここでは普段使いなのだから、拍子抜けしてしまう。さすがは大陸に近い福岡だ。おらかなこと、この上ない。

東京や大阪からやってきたシェフの元同僚たちも、「素材がいい。同じものを仕入れても、この値段では出せない」と口を揃える。さらに地方の強みとして、家賃も破格。福岡の歓楽街・中洲も歩いてすぐだ。東京でいえば東銀座？ そんな事実を知り、元同僚たちは大きくのけぞった。すべての恩恵を受けるのは、客の胃袋と財布というのだから、拝みたくない。

小さな厨房から生まれる日々の仕事は、徹底している。和食という出汁にあたる上湯シダクシスープは、椎茸、ねぎ、生姜、酒、中華ハムで、毎朝丁寧に作る。

「これだけは、僕の仕事。スタッフにも任せられません」

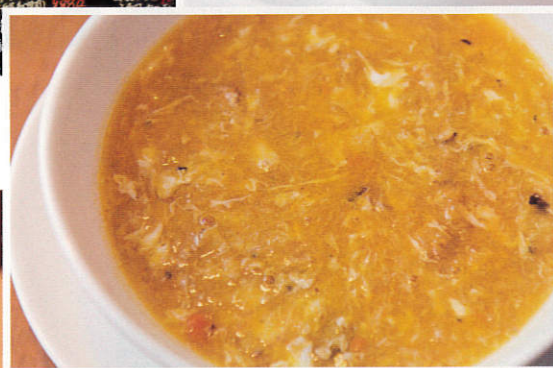
広東料理を選んだのは「唯一、古典を崩せるから」と単純明快。ただしコンロは2口のみ。一般に広東料理の花形とされる飲茶や焼き物までは手が回らないのが実情である。「片翼で飛んでいるような状態」というが、物足りなさは感じない。むしろ、地元の旬を生かしたメニューは贅沢の極みといえるだろう。旧正月には、香港の客も立ち寄ってくれる。

「水餃子もおいしいって食べてくれます。でも大陸に帰ればまた違う形になるのかな。われわれは基礎をしっかりとった上で、福岡らしさをプラスしていきたい。ま、うちなんて屋台に毛が生えた程度の店ですけどね」と、谷口シェフは笑う。

ワクワクするような口福を胸に店を出ると、海からの風に包まれた。そうだ、遙か昔、ここも大陸だったのだと独りごつ。



上と左/夏野菜の季節だけに登場する
 広東風和え水餃子735円。熱したピーナツオイルをかけたら、混ぜ合わせて温野菜サラダ感覚で味わう。
 右と左下/土鍋炊き込みごはんは、半分はそのまま、残りは上湯スープをかけてお茶漬け風に。こってりした味わいがマイルドに変貌。下/中国語と日本語で表記されたメニューからは、四季の移ろいが窺える。



福岡に無限の可能性を感じました

左/アスパラと糸島牛ロースの香り焼き豆豉ソース1260円。レアで食べられる糸島牛で旬の野菜を巻いたもの。牛肉の柔らかさに悶絶。上/上海蟹ミソ入りフカヒレスープ1890円。蟹みそと蟹肉、卵白、フカヒレだけでつくる。右下/活ホタテの炒めウニソース1260円。5月から九州産の新ウニで。下/中央が谷口シェフ。右が厨房で働く尾上歩輝さん、左の軸丸昌樹さんはサービス担当。

