



Executive Interview

エグゼクティブ
インタビュー

no.57

このコーナーは神奈川トヨタのお客様である経営者の方にお話を伺うコーナーです。

酒膳 牛たん麦とろ 坊気門^{ほっけもん}
オーナーシェフ

福元 茂樹 様

JRと東急東横線が交差する便利なエリア、川崎市・武蔵小杉駅近くにある、牛たん麦とろの店坊気門。オープンから26年あまり、こだわりの牛たんをはじめとした魅力ある料理で、お客様の舌を満足させ続けてきました。オーナーシェフ、福元茂樹氏にお話を伺いました。

■ヘルシー素材、牛たんに魅せられて。

——鹿児島出身とお聞きしましたが。

大学進学時に上京しました。アルバイトで喫茶店や居酒屋を経験し、飲食業界の面白さに目覚めました。早いうちに「進むのはこの道だ」と思い定めた結果、大学を中退して修行に入りました。当然、親は大反対。勘当同然となりました。そして26年前に、知り合いから「いい空き店舗がある」と聞き、独立。店名の「坊気門」は、やんちゃ、怖いもの知らずという意味の鹿児島弁「ほっけもん」から付けました。漢字は当て字です。

——なぜ牛たんの店をやろうと思ったのですか？

二子玉川にあった牛たん専門店が2年ほど働いていたのですが、そこで牛たんの

可能性を感じました。和、洋、中と、違う分野の料理人がいたので、僕の専門である和食以外の調理法を学べたことが大きかったと思います。焼く以外にも、煮ても揚げてよし。素材としても牛たんは優秀です。クセが少なく、高タンパクで低カロリーで、普通の肉よりもヘルシーだと感じました。牛たんにもいろいろ種類がありますが、うちではブラックタンの上位ランクを使っています。牛たんをメインに扱うからには、品質を高く維持してきたいからです。

——お店は全席禁煙ですが、その理由は？

独立して19年間営業した新丸子の店では、喫煙は自由でしたが、7年前、武蔵小杉への移転を機に全面的に禁煙とさせていただきます。実は、移転の数年前から妻がガンを患っていて、移転後、半年で亡くなってしまいました。そのこと

から、お客様、従業員、自分を含め、健康にいいことをしたいと考えた末、入り口に「禁煙」を表示しました。禁煙という文字を見て、お客様が帰っていく姿を目撃したこともありますし、タバコが吸えないことで、それまで来てくれた常連さんを失い、営業的に厳しくなるのではないかと考えたりもしました。けれども、世の中も禁煙の流れになってきましたし、禁煙を気に入ってくれる新しいお客様も増えています。

——お店のポリシーは？

落ち着いた雰囲気の中でゆっくり食事ができ、お酒を楽しめるということ。30代以上のお客様が多いため、丁寧な接客を心掛けています。僕と店長のほか、5人ほどの学生アルバイトに入ってもらっているのですが、皆、指導通り丁寧にやってくれています。



それぞれの気持ちを尊重したい。 人とは常に、きちんと向き合う。

僕自身もお客様に話しかけられたら、きちんと応えるようにしています。毎日のように来てくださる常連さんは、話題豊富な方なので、毎朝、新聞を読んで情報をインプットするようにしています。悩みごとの相談もあり、ときには1時間以上に渡ることも。大抵の場合、悩みを打ち明けるお客様は、具体的なアドバイスが欲しいわけではなく、ただ聞いて欲しいのだと思っていますので、その際は真剣に聞きます。お客様、従業員、誰でも、何かしら自分の中で思いがあって僕と話すのだから、人と接するときはきちんと向き合うことが大切、と考えてのことです。

子育ても同様で、思春期に娘は夜中に出かけて仲間と遊んでいたこともありましたが、けれども、きちんと向き合っていけば大丈夫と思い、正面から向き合い続けたつもりです。そんな娘も無事に結婚し、孫が2人できました(笑)。

■食べることは、 生きる原点だから。

——長年携わってきた飲食業の魅力とは？

鹿児島生まれなので「男子厨房に入らず」といった風土で育ちましたから、上京してアルバイトを始めるまで台所に立ったことがありませんでした。しかし現場で働くことで、飲食業のおもしろさに目覚めました。この仕事の良さは、自分でどのようにでも作ることができ、お客様から「おいしかった」という言葉をダイレクトにもらえるところでしょうか。

もっとも逆の場合もありますけれど(笑)。昔はそれだけでしたが、最近、孫ができてから、ちょっと違ってきました。いいものをちゃんと食べさせてあげて、ちゃんとした体を作ってあげたい、と思うようになったのです。食べることは生きる原点であると、じわじわと実感しています。

もちろん、昔から化学調味料などは使わず、ドレッシングをはじめ、できるだけ手作りにこだわってメニューを作っているのですが、そういった料理は、一口目にインパクトを感じにくいものです。食べ進めていくうちに、じんわり出てくるおいしさです。この違いは、わかる人にはわかってもらっていると思います。皆さんにいいものを食べていただきたいですから、今後ともこの方針でいくつもりです。

——今年で61歳とのことですが、まだまだこれからですね？

以前は「まだまだ若手には負けないぞ」



酒膳 牛たん麦とろ 坊気門

〒211-0004
神奈川県川崎市中原区新丸子東2-907 コーポ四季C
TEL/FAX: 044-789-8856
HP: <http://shuzen-bokkemon.jp/>
営業時間
ランチ 11:30~14:00 ディナー 17:00~23:00
定休日 火曜日

と書いていましたが、60歳を過ぎてから衰えを意識しました。でも、休むと調子が悪いんです。定休日の翌日の体調は、いまひとつ(笑)。機械でもそうだと思うのですが、無理するほど働いては体によくないけれど、普通に体を動かしていけば長持ちするものだと思っています。後継ぎ問題は、「やりたい」と言ってくれる人がいれば力を貸してあげたいと思っていますが、これから先のことはまだわからないという状態です。けれども、牛たん料理もまだまだ開発の余地がありますし、「若手に負けないぞ」という気持ちを糧に、なるべく長くがんばりたいものです。



人気のたんメニューをはじめ、お得なセットメニューやオリジナル料理も豊富です。
たん塩焼き 単品 1,080円 セット 2,000円
芯たんステーキ 単品 1,380円 セット 2,200円
タンシチュー 単品 1,140円 セット 2,000円

<インタビューを終えて>

店内はとても落ち着く空間で、ディナータイムは特にお酒が進みそうです。ビールやワインをはじめ、日本酒は常時10種類くらい、焼酎は店名と同じ「ぼっけもん」を中心に、季節ごとにオーナーが自ら選んだおいしいお酒を取り揃えてくれています。高校時代は地元ジャズ喫茶に入り浸っていたというほどのジャズ好きのため、店で流すB.G.M.はジャズと決めているそうです。