

旅出しウナギを

大川ブランドに育てたい

きよ家

代表 清家 美喜年さん



「きよ家」が七月十一日
TV番組で紹介された。ゲル
メリポーターは、俳優の中尾
彬さん。ウナギ好きの中尾さ
んが、おだやかな笑みを浮か
べ白焼きウナギを「おいしい
ですよ!」とリポートしたの
は印象的であった…。

きよ家は、素材とねたの新
鮮さにこだわる、おすしと和
食の店である。代表の清家美
喜年さんにお話を伺った。

まずは、清家さんの経歴か
ら紹介しよう。大阪の割烹
「栄」という店で十年間修業。

「栄」は三店舗併せて板場に
四十五人いるくらい大きな
店である。次いで久留米の有
名な老舗料亭、「久米屋」で
働く。その後「久留米迎賓館」
の料理長に。六年間務めた。
そして平成七年七月、大川市
に自分の店「きよ家」をオー
プンさせた。現在五十三歳。
キャリア十分の料理人であ
る。

お寿司を提供するが、実の
ところ得意は、魚料理、野菜
料理、蒸し物等の和食だそ
うだ。





白焼きせいろ



わさびとだし入り醤油



旅出しうなぎ
(天然うなぎ)

きよ家の名物と言えば、旅出しうなぎ(天然うなぎ)の「白焼きせいろ」である。柳川、大川の「ウナギせいろ」のイメージは、濃いたれとの組み合わせだ。ところが、きよ家のせいろは、素材の味を大事にしている。わさびとだし入り醤油で食べるのだ。

「料理人を長く続けていると、結局素材の味に行き着くのですよ」と話される。また「有明海、そして海水と淡水が混じり合う筑後川の素材は最高だと思います。せっかくの天然物ですから、お客さん



きよ家の味を楽しめるランチセット

にはそれを楽しんでほしいです」とも。

旅出しうなぎは、漁師さんと契約し、獲ってもらっている。新田大橋の南方付近でとれる。

お客さんの感想に外れがない。「本当においしい！」と言った感想。筆者も取材の際、少しはただくことができた。確かに美味である！臭みがなく、あっさりしているが、それでいて、コクがある。皆さんも是非一度ご賞味なさってください。

ただ、悩みがある。それは飛び込みのお客さんに対応できない場合があること。「相

手は天然物です。入荷していないこともありえます。また量産できないですね」と話される。対応できない際には、旅出しウナギを扱う、他の四つの料亭を紹介することもあるという。

さて、清家さんは、新鮮さにもこだわります。そのため、「基本的にその日の料理に使う分だけを仕入れます」。極力在庫を持たないようになっているのだ。そして、注文を受けてから、調理をする。作り置きは一切しないのだ。えつ、かつおのたたきであれ、その場で調理する。「お客様には新鮮な素材を提供して、喜んでもらいたいです」。

常連さんはそのことを知っているが、新しいお客さんの場合は、少し戸惑われることもあるようだ。素材と新鮮さにこだわる、料理人の一徹さを感じる。

さて、清家さんの夢は何だろうか。それは、旅出しウナ



ぎを、大川ブランドに育てていくこと。「湯布院も温泉地として徐々に名を馳せていきました。旅出しウナギも大川名物となっていけば良いと思います。一気には難しいとしても少しずつ、認知してもらったらいいですね」。

また、「そのために、市、組合単位で連携する必要も感じますし、次世代の若い人たちがどんどんと参加してほしいとも願っています」。