


Nikutarashi

炭火焼肉 にくたらし

← 新たな古民家再生！  
守り・つなげる人たちにインタビュー！！

そこにある、心が「ほっ」とする時間  
守り・つなげる 

# 熊本 の 古民家

古民家の代名詞と言えば、「おばあちゃんの家」。その例えに、ピンとくる人も多いでしょう。懐かしく、ほっとする場所。「ただいま」と言って玄関を開けたくなる場所。心に豊かさをもたらしてくれる古民家も、人が住み続けなければ朽ちていくばかり……。住み続けていく人々も、修復を続け、家を守り、子や孫たちのためにバトンを渡していくのです。現在、熊本に残っている古民家は、たくさんあると言われています。ただ、活用されているのは、ほんの一部。壊すのも、守るのも、私たちの判断です。今、古民家の価値が目される中、古民家再生を実践している人々もたくさんいます。住み続ける人はもちろん、「店」という形で残す人。そして、持っている技術を活かし、古民家再生を手助けする施工会社など……。モコスには、心の「おばあちゃんの家」を一軒でも多く残り、読者のみなさんに豊かな時間を過ごしてほしいと考えています。



●編集・取材・文・編集 / 編集部 (小島信夫、今村幸子、内田保知、徳永智久) ●アシスタント / 古原由紀子 ●取材・文 / 田中聡子、東上真弓、廣木まじこ、福永あずさ、三角由美子、持本英恵 ●撮影 / 内村友造 (Log)、小田嶋智裕、下曾山弓子、松永育美 ●デザイン / 内村健一 (デザイン室)





# Nikutarashi

炭火焼肉 にくたらし



施工担当  
松田 真也さん  
「松田工務店」代表。昭和49年合志市生まれで、オーナーとは幼なじみ。主に住宅の施工を手掛けるが、オーナーとの縁から同店の施工を手掛ける。



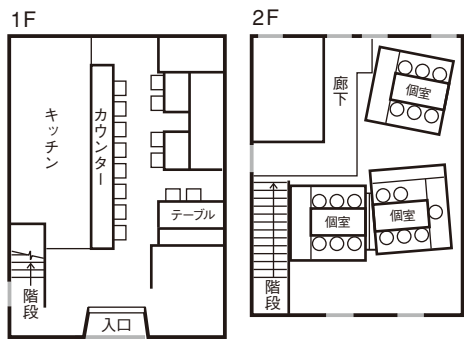
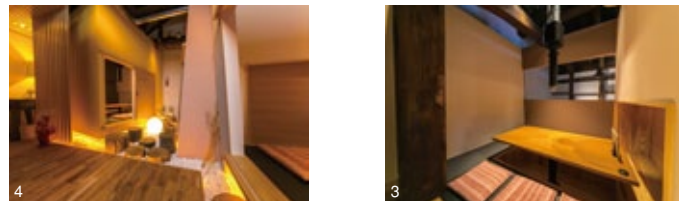
トータルプロデューサー  
永山 俊志さん  
昭和49年福岡生まれ。調理師専門学校を卒業後、「焼肉 正泰苑」での経験を元に食のコンサルタントとして独立。熊本でのプロデュース店は今回が初。



オーナー  
安武 久雄さん  
昭和49年合志市生まれ。県外で飲料メーカーの営業を経て、6年前に熊本に戻り、webサイトの運営会社を立ち上げる。「にくたらし」は同社初の飲食事業。



統括マネージャー  
前田 気康さん  
昭和48年東京生まれ。荒尾市育ち。食品メーカーの営業を経て飲食の道へ。飲食業に携わって13年。マネジメント経験も豊富な、同店の頼れる店長。



1.「職人が肉を調理するところを見られるカウンターが特等席!」と店長。2.使用される肉はほとんどが黒毛和牛。寿司、焼き、しゃぶしゃぶなど多彩。3.2階は和モダンな雰囲気。全個室でプライベートな食事にピッタリ。4.斜めに切り取ったような変形のドアがユニーク。幻想的な空間演出も素敵



炭火焼肉 にくたらし

【中央区南坪井町/炭火焼肉店】  
Tel.096-356-0729

所 熊本中央区南坪井町1-19  
営 17:30~24:00 (オーダーストップ23:30)  
休 水曜 (年末年始は●●●●●●)  
席 43席 | 個室 | 予約可

アクセス/  
熊本市電  
「通町筋」電停より  
徒歩7分

古民家の街・上乃裏に  
新たに誕生した焼肉店  
つくづく、上乃裏通りは不思議だ。かつては中心商店街の裏通りとして、老朽化した建物が並び、人通りの少なかつた街と、ところが現在は、洋服屋、レストラン、カフェ、雑貨店……古民家の街の味をいかに活かした店舗が並び、個性あふれるエリアとして県外から大いに注目を集めるようになって久しい。なかでも、こと飲食に関しては、常に最新がアップ・デートされていく美食の宝庫。「上乃裏で店を出したい」「あの街で挑戦したい」と、オーナーたちが憧れるエリアになってきているのだ。そもそも上乃裏が今のようになったのは、3階建てだった蔵を吹き抜けて作ったビアレストラン『茗乃倉庫』の成功から。仕掛人は、古民家再生のプロフェッショナル・山野潤一さんだ(氏のインタビュはP.38に掲載)。この成功をキッカケに、古い建物や蔵が次々と息を吹き返し、新たな利益を生む場所になっていった。つまり、古民家と上乃裏は切っても切り離せない関係にあるのだが、その場所に新たに仲間入りを果たした話題店が、11月にオープンしたばかりの『にくたらし』だ。

オーナーの安武さんが、路地裏に佇む一軒の蔵にひと目惚れしたこと、物語は幕を開ける。それは、お世辞にも綺麗とは言えない古めかしい外構。だが、どうしてもこの蔵に引き寄せられて、作りたい店のコンセプトが自然とイメージできたんです」と語る。あれだけ多くの古民家が建ち並ぶエリアだから、とくに改装されていてもおかしくない。だがその蔵は、変わらない形でそこに在り続けた。

「誰も目をつけないかったのだから、あきらめてきたのかも。しかし、それくらい、最初の状態はひどかったんですから(笑)」と安武さん。施工を担当した松田さんも、本当にココを飲食店にするのか?と呆然となつたほど。「初めてこの蔵を見たときは言葉が出ませんでした」と当時を振り返ってくれた。元の状態が良くないことから、プロの内見すれば、大規模な改修になることは予想される。とすれば、当たり前初期費用がかさむ。だから多くが後ろ髪を引かれつつも、手をつけられなかった場所だったそう。そんな不可能を可能に変えたのが安武さん。「何とかなる!」という根っからのポジティブ・シンキングな考えから、知り合いの力を借りて作れないかと、同級生であり信頼のおける友人である松田さんに施工を頼むことに。それだけでなく、自らも積極的に工事に参加。この分、一番のネックになっていたコストダウンを実現したのだ。

「予約の取れない店」の仕掛人が監修! 大人のための美味肉に出合える

東京で「予約のとれない店」の筆頭株である『赤身専門焼肉にくがとう』を仕掛けた永山俊志氏が、熊本で初めてプロデュースした店、オーナーの安武さんが同店を訪れた際、メニュー・サービスの「値段以上の圧倒的なクオリティ」に惚れ込み、オフアールしたこと、オープンが決定した。使用する肉はほとんどが黒毛和牛。独自のルートで手に入れる、超希少な「尾崎牛」も登場するとあって、熊本の肉好きたちを虜に。「最も美しい状態で味わってもらう」をモットーとし、焼肉店でありながらタレを出さない提供方法が斬新だ。初めての人は、握り、焼きなどがひととおりセットになった「定番コース」5000円がお勧め。

蔵の中に店を建てる!! ユニークな手法で完成した空間