

太良にカキあり! その美味さの秘密!

カキ焼き 勇栄丸 おおが 大鋸 勇哉



大鋸 勇哉
 太良町商工会青年部
 カキ焼き 勇栄丸

—まずはお名前、そしてお店の紹介をお願いします。

大鋸勇哉さん(以下、大鋸):大鋸勇哉とい
います。店の名前は「カキ焼き 勇栄丸」、
この太良町で主に牡蠣(カキ)焼き、海産
物の販売を行っています。

—太良町と言えば、竹崎カニなど有明海の
幸がとて有名なのですが、この勇栄丸さ
んでのメイン商品は「牡蠣」なのですか?

大鋸:はい。うちでは牡蠣をお客様が自分



有明海を望みながら牡蠣を焼いて食べ
ることができる勇栄丸の大鋸さん



他では見ない大粒の牡蠣はなんと自
ら養殖して育てている

で焼いて食べる牡蠣焼きがとても人
気です。特に牡蠣はこの太良の海で自
分たちで養殖したものをお出しして
いるため新鮮そのもので、そこが人気
の要因だと自負しています。

—なるほど。お店の牡蠣は自ら育てて
いるというわけですね。ということは
大鋸さんご自身が牡蠣の養殖に携わっ
ているということですか?

大鋸:はい。店は冬場である十月〜三
月だけ開けていて、夏場は牡蠣の養殖
以外にも漁をしています。自ら船で漁
に出て、カニやクラゲなどを獲り、店
や市場に下ろしています。

—どのような経緯で現在のスタイルの
お店になったのですか?そして大鋸さ
んご自身はどのようにして自社で働く

ようになったのでしょうか?

大鋸:もともとは父が飲食店とコンビニ
エンストアをこの地でやっていて、同
時に漁師という仕事もやっていました。
私は港湾工事がしたいと思い、高校で土
木課を出て、潜水士の資格を取り、工事
の仕事に就きました。港湾の工事は主に
夏場が多く、県外各地に出て仕事をし、
冬場は実家に帰り、漁師の仕事を手伝う
という生活を送っていたのです。

しかし、港湾の仕事は遠出も多く、厳し
い生活環境だったため、帰って漁師をや
る決意をしました。その当時はこの太良
町では、まだタイラギ漁が盛んだったの
です。

でもしばらくするとタイラギの漁獲量
が減りはじめました。その原因はいろん
な説がありますが、とにかく太良では海

もちろん太良町と言えば竹崎カニ
新鮮なカニの販売も行っている



有明海を見ながら牡蠣焼きが出来るロ
ケーションが人気

昔、カニなどが主流になりました。しか
し、そのあたりから牡蠣焼きが始まった
んです。誰が始めたのかはつきりわかり
ませんが、なんとなく牡蠣焼きに人気が出
はじめたのです。うちも二十年ほど前
から始めました。さらに漁協の試験養殖
などが行われ、うちも養殖からはじめよ
うということになったんです。
それから飲食店を今の形態にし、コンビ
ニは七年ほど前に閉めました。こうして
完全に今の状態になりましたね。
その当時は時々、コンビニエンスストア
の手伝いにも入っていましたが、拘束時
間が長い上に、お客さんの接客などはあ
まり得意ではなくどちらかというと黙々と
仕事をするのが好きなので今のスタイ
ルがちょうどいいと思っています。

—お店はとても繁盛していると聞いてい
ます。お客さんを引き付ける工夫などは

ありますか？

大鋸：やはり場所がよかったというのがあります。以前からこちらで商売していましたが、アクセスの良さと海を眺めながら牡蠣を食べることが出来るロケーションはとても受けています。三年ほど前に建物を改装し、船の形にして、二階席を作ったことも喜んでもらっています。晴れた日であれば干潟が遠くまで見れて、本当に絶景ですよ。

あらゆるメディアで取り上げてもらったことも大きく、牡蠣を養殖して出しているというのがお客さんにも伝わっていて、特に福岡や大分など県外からのお客さんがとても増えています。

これらは口コミで広がったり、勇栄丸のブログで広がったからこそ、取材も受け

れたのではないかと思います。

—では、このお仕事で苦労している点はありますか？

大鋸：一年を通して仕事が一様ではなく、夏場の漁や養殖の仕事、冬場の店の切り盛りなど、違いがあるので気持ちの切り替えが必要ではありますね。それに、特に気候によっては牡蠣の生育も心配だったりします。牡蠣は台風や赤潮などの影響はあまり受けられないし、管理もそれほど手を掛けないといけないほどではなく、養殖としてはやりやすいと思いますが、水温が高くなりすぎると死んでしまうことがあるんです。あとはどうしても天気が悪いとお客さんが少ないということでしょうか？

—大鋸さん自身が商工会青年部員として



自ら育て上げた牡蠣は自慢の品
厳しい目で選別を行っている



青年部への関わりや期待することなどを聞かせてください。

大鋸：商工会青年部に入学して十年ほどたちますが、実際にはそれほど深く関わっていないのが現状です。大きなイベントに出席することくらいでしょうか？だから期待することと言われてもよくわからないというのが本心ですね。青年部自体には飲食店をしている仲間も多いですが、どうしても漁をする時期があったりして飲食店の顔でいる時間も限られているので、深い付き合いはしていません。

—なるほど、では青年部に限らず、このお仕事での今後の展開はどのようなことを望みますか？

大鋸：太良町自体は観光、飲食店の町でも

太良町の牡蠣をもっと有名にしたい。寡黙な仕事人の夢

あり、その中心はやはり海産物。タイラギ漁がほほくそなり、今はカニと牡蠣、海苔がメインですが、もっともってと海産物に注目してもらいたいですね。さらにはこの通り（国道207号線）を牡蠣焼き街道と言われるくらいにしたいという気持ちはあります。

—それらを行うために今後商工会青年部をうまく利用できると思います。大鋸さんご自身がこの太良町商工会青年部の次のエースとなり、夢のスタートへ向けてこれから頑張っていたらと期待しております。

今日はお忙しいところありがとうございます。（水・池・米・新・誠）



お名前 **大鋸 勇哉**

昭和52年生まれ
佐賀中央工業高等学校卒業
繁盛店となったカキ焼き店を経営。
現在は太良町の名店の一つとなる。

カキ焼き 勇栄丸

佐賀県藤津郡太良町多良
4227-7
TEL:0954-67-0122
竹崎カキ・竹崎カニ
カウンター席16席
テーブル席41席(1テーブル4人)



船を甲板に見立てた二階席からは素晴らしい眺望が開く