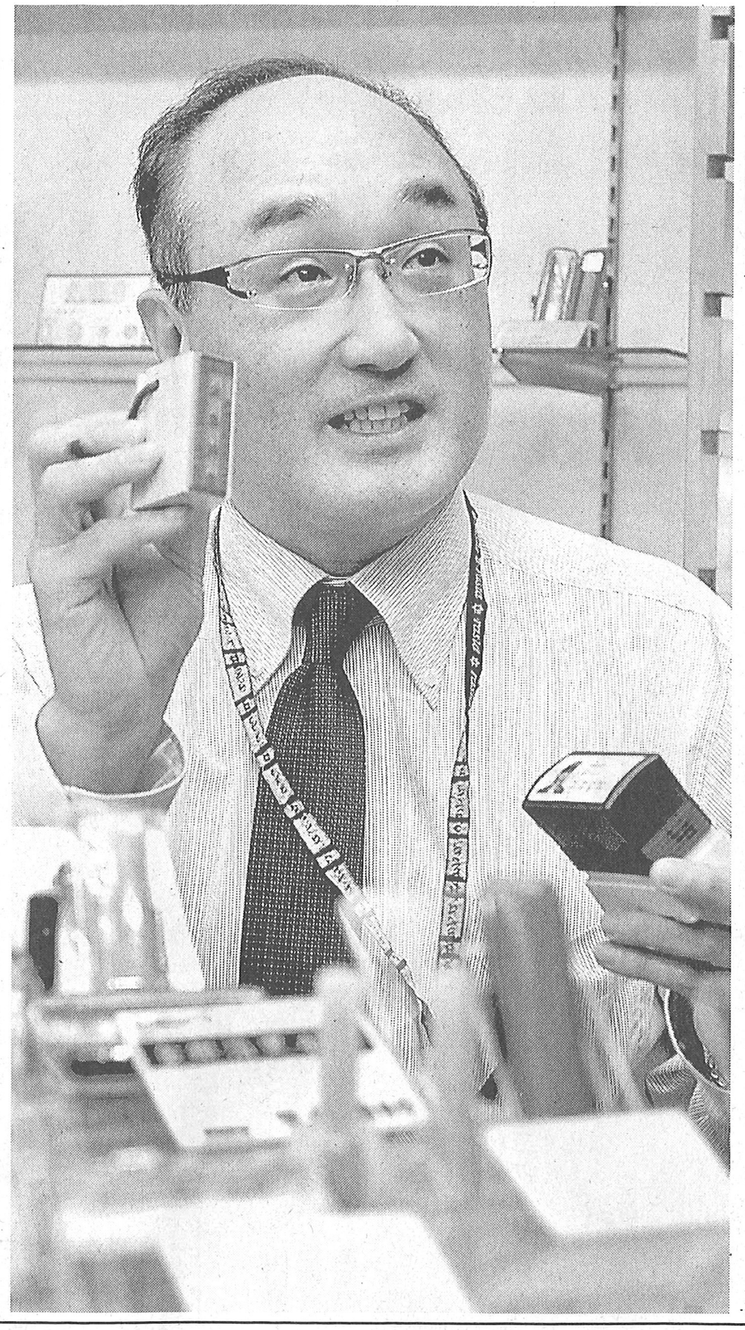
博多ルールの決まり紹介

どで、年度末は人の移動が話題を取り上げるご当地本を買う人も多い。ジュンク堂書店福岡店での福岡のご当地本の売れ行きトップは「博多ルール」（中経出版）＝写真。鶏肉をよく食べる文化や「博多」と「福岡」の使い分けのほか、北九州市を「きたきゅう」と呼んだりする福岡の街の「ルール」を紹介する。2位はカラの史跡を案内する、郷土史地元出身の漫才コンビ、博多弁を解説する4位の本売れる」（同店）そうだ。

【桐山友一】

経出版	1000円
海鳥社	1785円
書肆侃侃房	1500円
式ハカタ語会話	
ン社	1365円
書肆侃侃房	1680円
た国際都市～	
	777円
車	580円
岡編　リベラル社	1470円
鳥社	2100円
方言集	
	1300円

価格の順。2月24日～3
店福岡店調べ）



ユニークな印鑑で評判

福岡　ビジネス business

福岡市の明治通り沿いに「デザインはんこ」という名の店を構える。外国人向けに漢字で当て字にした印鑑や、顔写真入りのスタンプ、会社のロゴ入り印鑑などユニークな商品で評判だ。

【辻本貴洋】

元気人 GENKI-JIN

外国人向けの印鑑は、日本語に興味を持つフランス人のモデル、サンドリンさんという人から「漢字で日本語のはんこを作りたい」と依頼を受けたのがきっかけ。漢字の意味も相談しながら「三杜林」と当て字で作った。知り合いのオラフさんは「雄羅富」、マゴネットさんは「間語根戸」などでいずれも大好評。「お客さんの依頼がアイデアの源泉。できないと言わずに工夫すれば、絶対に商品化は可能だ」と話す。

元々は建築関係の会社員だったが、10年前の38歳の時に一念発起して脱サラ。グラフィックデザインに興味を持ち、印刷物、ホームページ作成などを手掛ける会社を設立した。その際、「長年書道に親しんでいた」こともあり、デザインと融合できる印鑑を販売することにした。印鑑の作り方は何も知らなかったため、機械メーカーの講習を受け、独学で一から彫り方を学んだ。

印鑑を売るにあたってはユニークなデザインを心がけた。イラストレーターやフォトショップを使いこなすデザイナーをスタッフとして雇い「昔から営業しているはんこ屋さんが思いつかないような商品を売りたい」と努力を重ねた。

近隣には中央区役所や福岡法務局があるため、ベンチャー企業の会合に顔を出すなど法人向けの営業も重視した。そうした中で生まれたのが、業界初という会社のロゴを入れた印鑑だ。デザイン作りまで手掛ければ30万～50万円、デザイン持ち込みの場合は2万円で作成できる。顔写真の入ったスタンプは、旅行代理店からの依頼を受けて考案し、取り込んだ写真画像に合わせて印鑑を彫った。

また、個人用の印鑑では、花柄を入れたり、直筆の文字を取り込んで印鑑にした。夫の印鑑を使っていた女性が自分用に作ったり、子供用に買うなど、これまで印鑑に縁のなかった人にも利用してもらえるようになった。

「はんこは普段他人に見せるものではないが、心のよりどころのようなもの」。印鑑を通じて顧客の要望にうまく応えられた瞬間が、一番の喜びだ。

インプレス福岡社長　石松道右（みちすけ）さん（47）＝野田武撮影

経済部です

最近はまっている食べ物が、博多流の「鉄板焼き」だ。1人前の鉄板の上に、ニンニクを効かせて炒めた豚肉とキャベツがてんこ盛り。一緒に混ぜて食べる辛みそのピリリとした刺激とうまみが食欲をたまらなくそそる。辛みそが秘伝の製法だったりして、それぞれの店の味の違いもまた楽しい。

鉄板焼き

福岡市に住んで丸5年。勤務地の天神かいわいでこの鉄板焼きを扱う店をよく見かける。鉄板の下に棒を置き、傾けて油を一方に寄せる食べ方はどの店でも共通だ。昔から広く親しまれている食べ物なのか福岡出身の同僚記者に尋ねたところ、どうもそうでもないらしい。市内で40年以上前からこの鉄板焼きを扱う老舗に聞くと、やはりここ数年で店が増えているようだ。

なぜ店が増えているのか、その理由は分からない。ただ、豚肉を辛みそで食べるところが韓国料理風でもあり、アジアとの距離の近さを感じさせる福岡らしい食べ物だと思う。豚骨ラーメンやもつ鍋に並ぶ福岡のグルメになるんじゃないかと思いながら、鉄板焼きをつつくはしが止まらない。

【桐山友一】

目利きの一品

井筒屋本店

純米大吟醸　山桜桃（ゆすらも）あらばしり

フレッシュで飲み飽きない

「春らしい、今の季節の大吟醸。心地よいフレッシュさで、飲み飽きない」

井筒屋食品部和洋酒バイヤーで利き酒師の吉田正吾さんが一押しするのは須藤本家（茨城県笠間市）の「純米大吟醸山桜桃（ゆすらも）あらばしり」。

口にふくむと、ほのかな甘み、フルーティーなのどごし、穏やかな香バランスが絶妙。刺し身、焼き魚など魚料理はもちろん、どんな料理との相性もいいという。

あらばしりとは、もろみを搾った時に最初に出てくるうすく濁った酒で、飲める時期が春に限られる。仕入れは今月までで、本数も限りがある。

吉田さんによると、須藤本家は850年以上の歴史を持ち、海外での受賞経験もある。米は契約栽培で、収穫から5カ月以内のものを酒にするという。吉田さんが約1年かけて蔵元を説得し取引できるようになった。720ミリリットルで2566円。