



## 荒尾飲食店組合

組合長  
げんじま ひろし  
源嶋 博史さん

### 石炭の黒と月の黄色 名物ハイボール誕生

ジョッキに注がれた黒いドリンクの上、ぽつかりと浮かぶ黄色いレモン。思わず惹きつけられるインパクト抜群なビジュアルのドリンクは、荒尾飲食店組合が開発したご当地ハイボール「万田」です。インスピレーションを得たのは、「明治日本の産業革命遺産」のひとつとして、世界遺産に登録された「万田坑」。石炭をイメージした黒色は、デトックス効果があると言われる竹炭パウダーで再現。黄色いレモンは、炭鉱から見上げるお月さまをイメージしたという、見た目の印象とは裏腹に、なんともロマンチックな一杯です。

開発したのは、荒尾飲食店組合の組合長「お好み焼源ちゃん」のオーナー源嶋博史さんと、同組合の組合長を長年務めていた初代の名物組合長「和風焼肉馬力屋」の谷川昌之さん。今回は、現組合長の「源ちゃん」こと、源嶋さんに「万田」の開発秘話を伺いました。

「コロナ禍の沈んだムードを吹き飛ばすようなメニューで、お客さんや飲食店の仲間たちを元気づけたい、という想いから生まれました。せっかくなら世界遺産の『万田坑』にちなんだものを作りたいと思って」とパワフルな笑顔を見せる源嶋さんは「フードはジャンルがあるけど、ドリンクなら同じ味を提供できるでしょ」と明るい口調で続けます。

## 世界遺産「万田坑」をモチーフに

### ご当地ハイボールで飲食店の元気を発信

#### 地域に愛される店を一丸となって育む

新たなドリンクメニューを作ると決めたら、完成までの道のりは、あっという間だったとか。「組合のメンバー全員と話をして、理事会メンバーたちと『万田』の味の最終調整をして、レシピはスムーズに完成しました」。さらに、その間「サントリー」にも協賛を得て、ご当地ハイボール計画を形にしたというから、そのバイタリテイに目を見張ります。

「組合の各加盟店が『万田』を提供するか否かは別として、そんな動きをしているよ、ということ自体をみんなに伝えたかったんです。だから、加盟店には『万田』のレシピとポスター、ハイボールの原液と竹炭パウダーなど、メニューとして提供する際に必要な一式

を届けました」。そう話す源嶋さんの言葉からは、店を訪れるお客さんと同じように、組合の活動を大切に想う気持ちが伝わってきました。「僕は幼稚園の頃から夢は料理人でしたが、24歳で独立して初めて、店を持つということに料理を提供するだけじゃないということに気づいたんです。経営のこと、食材の仕入れ先や接客の仕方など飲食業にまつわること、人とのつながり。現場に必要な知識のほとんどは、この組合に教えてもらいました。かつての僕がしてもらったように、できる限りのことをしたいですね。そんな想いを口にする源嶋さんの今の目標は、組合が結成以来、2年に1度開催していた「フードフェスティバル」を再開すること。毎回、趣向を凝らした企画で訪れる人を楽しませる空間は、組合にとっても、地域住民にとっても一大イベントなのです。

#### 忙しいときは人の笑顔に救われて

現在、組合では30代〜80代まで、幅広い世代が活躍しています。定例会での近況報告から、悩みを打ち明ける相談相手として、互いに支え合いながら、それぞれが地域に愛される店を守り、育てています。「飲食の現場は、忙しい時は目が回るように大変だけれど、ふと顔を上げた時に飛び込んでくるお客さまの笑顔に救われます」と話す源嶋さんが発する笑顔の輪が広がる未来は、すぐそこです。

