



**今も絶えることがない  
フランス菓子への情熱**

**Jacques**  
オーナーパティシエ  
**大塚 良成**さん

**PROFILE**  
福岡県福岡市出身。フランス「ジャック」で2年7ヵ月修業を積み、1995年『Jacques』を大名に開業。2010年に大濠店を開き、ビル建て替えのため閉店した大名店を、2017年場所を移して再オープン。現在は2店舗を運営する。

**Jacques 大濠店**  
◇福岡市中央区荒戸3-2-1 ☎092-762-7700  
◎10:00～16:00 ㈱月・火曜

外食産業をリードする方々に、  
飲食の仕事の魅力、  
今後の展望などを語っていただきます。  
取材・文／生野朋子 撮影／上田晴司

# 食人列伝

RETSU SHOKU JIN  
Catch the dream!

## 下積みと恩師との出会い その縁に支えられて

『ジャック』大塚良成さんといえば、福岡を代表するパティシエのひとりであるが、元々はフレンチの料理人を志していたという。東京のレストランでクリスマス時期に研修を経験。想像を絶する忙しさの中、コースの締めくくりで出されるアシエット・デセルの芸術品のような美しさに魅了され、パティシエという専門職があることを知る。福岡「シエクラノ」、東京「オーボンヴュータン」での修業を経て、フランス行きを決意。「20数軒に履歴書を送りまし

た。返事をいただいたのが、アルザスの『ジャック』だったんです。フランス中部から列車に乗って4時間半、辿り着いた店の煌めくショーケースを見て「ここで働けるのか」と、感動で胸が一杯になったと語る。「最先端の技術や素晴らしい材料に触れることができ、美味しさの秘密がマジックの種明かしのように感じられました。下積みがあったからこそ、充実した日々を送れたと思います。」帰国して開業を目指すも物件探しに難航し、その間、仙台や福岡で店舗立ち上げに協力。40歳で独立を果たし、大名の店舗の看板には、アルザスでの師匠ジェラー

ル・パンヌワルト氏から継承を許された、『ジャック』の名が刻まれた。今でも世界唯一の継承者である。「いい材料でしか、いいお菓子は生まれない」。師匠の言葉が大塚さんの菓子づくりの根底にある。料理の世界からキャリアを始めたことで、食事との一貫性やフランス食文化という広い視野から菓子を見ることができた。そして開業から10年目に、転機を迎える。菓子職人のための国際協会「ル・デセル」のメンバーに選出されたのだ。18年間にわたり、セミナーでのデイスカッションや情熱的なメンバーとの交流が大きな学びとなった。「今の自分があるのは恩師、仲間、お客さま、巡り合った全ての方々のおかげ」。

## 菓子づくりを突き詰める 一生を懸けた仕事への誇り

国内はもちろん、海外にもその存在を知られることとなった『ジャック』であるが、大名店のビル建て替えが決まり、移転のため2010年大濠で新店舗を開店。大名店は惜しまれながら閉店するも「この地には思い入れがある」と、2017年に同じ地区で大名店を再びオープンさせた。

今後の展望を尋ねると「自分の知識や経験が役立つ場があれば、繋げていきたい。私自身もフランス菓子を一生、突き詰めていくつもりです」と力強く答えてくれた。その原動力は、美しいものへの憧れ。第一線を走るパティシエが高みを目指し続けられる理由は、そんな尊い気持ちにあった。

## 「王道こそ真実」を貫き その中で個性を発揮

「変化球は苦手、直球で挑みたい」と真っ直ぐに思う道を進んできた古里優介さん。2017年に平尾で『鶏と肴フルヤ』をオープンし、現在はスタイルの違う3軒を営む。料理の道を志したのは、両親が共働きで子どもの頃から台所に立っていた経験から。さまざまな業態の店で修業を重ね、東京で出会った地鶏の美味しさに刮目し、「この鶏で勝負したい」と心に決めた。また対馬市出身のため、漁師直送の鮮魚へのこだわりも、どちらも高品質なものを提供すべ

ば「負けるはずがない」という自信に満ちていたと振り返る。通りから隠れた古民家を改装して開業、温かな雰囲気と満足度の高い料理への評判は日増しに高まった。仕事の第一の目的はお金を稼ぐことではなく、共に生きていく仲間を作ること。そんな古里さんの人となりや考え方に、自然とスタッフが集まってきた。

『鶏と肴フルヤ』のオープンから1年後には『誓固 ふるや』開業の準備をスタート。こちらはじっくりお酒と楽しむコース料理を主軸に、接待や記念日利用にも対応できる大人の店として、違った存在感を放っている。「根拠の

## 人の心が動く場所 その真ん中には、温もり

素直で情に厚く、酔えば「みんなを幸せにしたい」と涙ぐむ。古里さんの愛情深さの原点は、母。誰に対しても常に優しい母から教わった「温もり」が店の基盤だ。飲食業は人と接する仕事である以上、そこには喜怒哀楽が存在する。「闇があるからこそ光がある。苦悩をここから這い上がる機会だと捉えられたら、それは強みになる。無理することはないけれど、泣いたり笑ったりしながら、進んでいきたい」。心が揺れ動く時も、温もりが支えてくれる。はにかむ笑顔に、その強さを見た。

## 根拠なき自信で、真っ向勝負 苦悩をも楽しむ強さで進む



**株式会社 F-JAPAN**  
代表取締役  
**古里 優介**さん

**PROFILE**  
1984年長崎県対馬市出身。中村調理製菓専門学校卒業後、焼鳥店、居酒屋、旅館などで経験を積み、2017年『鶏と肴 フルヤ』を開業、2021年『誓固 ふるや』、2025年『もつ焼き ふる矢』と展開。

**もつ焼き ふる矢**  
◇福岡市博多区住吉1-2 キャナルシティ博多グランドビルB1F(KUOHKA) ☎092-402-4972  
◎11:00～OS14:00／17:00～OS22:00 ㈱なし

ソワニエプラスは  
食に関わる人たちを応援しています。

**ソワニエ+**  
produced by FM FUKUOKA

「福岡の美味しい」を極める！

エフェム福岡の番組から  
誕生した人気商品

必須アミノ酸、ビタミン類たっぷりの  
「飲む点滴」



新米  
甘い  
さくらやき

さらさら  
シャベットにしても  
おいしい

QRコード

飲食専門の求人サイト

**グルメキャリア**  
gourmet caree

毎週木曜日更新！

1台2役！  
ご飯盛り＆おにぎり製造

**うまひ！**

飯盛りおにぎり達人  
(MMO)

ホームパーティーは  
こちら

不二精機株式会社

プロが選ぶ、プロのクリーム。

**PURE CREAM**  
ビュアクリーム

35 48

オーム乳業株式会社

私たちは  
夢と希望に満ちた  
福岡の飲食業界を  
応援しています。