

立ち読み版

連載 インタビュー

Umano! #10

花柳界を行く

かねたなか
金田中 4代目当主

おかぞえ しんご

岡副 真吾さん

1961年、東京・銀座を代表する料亭「金田中」の長男として誕生。1983年、慶応義塾大学法学部を卒業後、アメリカのサンディエゴ州立大学系列の英語学校およびアタルトスクールに留学。帰国後、金田中に入社。料理長の下で約3年間、修業時代を過ごす。カウンター割烹の「金田中 庵」をはじめ、渋谷に展開する「金田中 亭」、数寄屋造りの「数寄屋 金田中」など、独自の店づくりに取り組む。文化の承継にも注力し、新橋演舞場で行われる「東をどり」(あずまおどり)の責任者としても腕を振るっている。

【写真】 安岡 嘉

東京・銀座の老舗料亭オーナーが目指す“文化継承”経営 花柳界の次の100年に向けて「東をどり」で大きな渦巻きを起こしたい

【取材・文】 原 正紀

株式会社クオリティ・オブ・ライフ代表取締役・高知大学客員教授・名城大学非常勤講師。中小企業診断士。早稲田大学法学部卒業後、大手メーカー、株式会社リクルートを経て、独立。産学公値に対し、採用・育成・人事制度構築など、人材関係の幅広い提案を行う。著書に「採用氷河期」(日本経済新聞出版社)、「優れた企業は日本流」(扶桑社)、「インタビューの教科書」(同友館)など多数。

HARA'S BEFORE

高級料亭「金田中」は銀座の顔であり、花柳界を代表するブランドともいえる。岡副さんは4代目経営者として老舗の良さを維持しながらも、カウンター割烹や数寄屋造りの店など、新たな業態に積極的に挑戦。銀座の料亭や芸者衆を取りまとめる東京新橋組合の頭取も務め、新橋演舞場の経営者として文化の継承にも努めている。老舗のブランドを新時代にどう進化させるか、そのミッションや戦略を聞いてみた。

我々の商いは 料理だけではない

原：先日、渋谷のセルリアンタワーの金田中さんに行ってきました。大変おいしかったです。さすが、いいお店ですね。

岡副：ありがとうございます。渋谷はちょっと前までは、若者の街じゃなかった。以前、センター街のふぐ料理屋に連れていかれて、「これが本物のとらふぐだ。でも、勘定はお前な」なんて言われたことがありました(笑)。当時若かった自分でも払えるくらいの値段でしたね。渋谷は安くて、うまいものがある街だったのに、そういう店がどんどんなくなってきたのは残念です。今はまずいものが減っていると同時に、うまいものも減っている気がします。「まずくないものが全盛」の時代ですね。ただし、まずくはないけど血の通っていない食べものが多い。

原：そうした中で、金田中は古き良き日本を守り続けています。

岡副：「料理屋とは何なのか」といつも考えています。料理を出しているから料理屋ではない。料理がまずければ相手にされませんが、料理はあくまでも大事な要素にすぎない。我々の商いとは何かという、それは電話で予約を受けたときから始まっていると思うのです。

金田中は日本建築のお店で、有名な建築家に建てていただいています。日本間というのは、本間と次の間があり、次の間には小さな座布団があって、お客さんにちょっと休んでいただき、ある程度、人が集まったら本間へご案内するという流れです。お客さんも体調が悪けれ

ば、食べている料理がおいしいと感じられないこともあるでしょう。そんなときに仲居のちょっとした気配りや、芸者衆のもてなしで、来た時よりも気分が良くなって、「ありがとな。お前のおかげでうまくいったよ」とお客さんに言ってもらえたらと思います。私たちが売っているものはたぶん、いろいろな人たちでつくる空気なんです。朝に店を掃除してくれる方々をふくめ、いろいろな仕事で連なって、その人たちでつくる空気を商っているのでしょう。

家業の温かさに 企業のスピード感を加える

原：たしかに、その店ならではの空気を感じさせるところは少ない気がしますね。

岡副：多くの料理屋のプロタイプといえば、料理自慢の板前さんと、かいがいしく接待する仲居さんが職場で出会い、つきあって所帯を持ち、独立したというケースが多い。最初は何か頑張って、お客さんに何度も来てもらえるようになり軌道に乗ったところで、店で働く人を増やすかどうかという問題が出てきます。人を増やす場合も、家族か、近い関係の人たちで運営される。それが料理屋だと思います。

私の場合は、伊勢出身の祖父が縁あって引き継いだ金田中という店の家族として生まれ、長男だったために当たり前のように家を継ぐ流れにありました。祖父が引き受けた店を、父が継いだわけですが、親子の間でも「お互いに負けてなるものか」という空気があったようでした。父はよく「いい喧嘩をした」と言っていました。

続きは雑誌で