●シリーズ「調理師」

売上より感動を作れ！

山越信治が語る、調理師の役割

◎聞き手＝吉田充

吉田　今日は築地市場にて、ツアーの合間の貴重なお時間を頂戴しました。山越さんの個性的な活動の数々をお聞きしたいと思います。

山越　食の話をするにはもってこいの場所ですね。このあと江戸東京博物館、靖国神社と回り、八王子で夕食をとってから長野に戻ります。私はこのようなオリジナルバスツアーを毎年三十回ほど、今までに約二百回企画・開催しています。

吉田　旅行代理店の一般的なツアーとはどう違うのですか。

山越　何といっても「食と調理」に関する専門的で個性的な案内ができることですね。〝見て、聞いて、食べて、感謝、感激〟をコンセプトに、調理師ならではの〝ひとひねり〟を必ず加えます。たとえば築地でお連れするのは、一般の人は知らない〝食のプロ御用達〟の店。築地に何度も来ている方でも、奥深さを初めて知りました、と感動してくれます。

吉田　今や食の情報が氾濫し、誰もが食傷気味になっていますね。

山越　テレビでタレントが有名な店に行って〝うまい〟と騒いでいますが、あまり説得力がない。それは伝える側に食と調理に対する畏れや感謝の念が希薄だからではないでしょうか。食材の知識、礼儀、しきたり、そして調理の歴史を知っていると料理の世界を深く伝えることができます。食と調理の知識を持っていることは調理師の大きな強みになります。

吉田　山越さんは毎回、ツアー企画をどのように組み立てるのですか。

山越　基本的な観光情報に調理師としての経験を加味してストーリーを作ります。旅行会社の添乗員が束になっても負けない自信はありますよ。

吉田　旅行社側も調理師の強みを利用することをもっと考えてもいいのではないでしょうか。

山越　実は今度、地元の伊那バスの社長さんとお会いして、バスツアーに魅力的なメニューを提案しようと思っています。今の経済的難局を、売上ばかり数字ばかりの方針で乗り越えるのは無理。そこに何をプラスして他社と差別化するか、が重要なのです。

調理師はもっと遊べ

吉田　私たちの業界もまったく同じ課題を抱えています。お客様をひきつけるプラスαとは何なのか……。

山越　私が大事にしているのは〝感動と思い出を売れ〟。先ほどのツアーでは、珍しい話、面白い話題を探して私の拙い絵と文章でガイドブックを作り、参加者にお渡ししています。〝手作りなのですか！〟と皆さん喜んでくださいますね。人間は感動を大事にする動物です。感動を与えてくれた人、店、企業のファンになっていくのです。

吉田　保険の営業にもつながるお話です。商品だけを売ろうとするのでなく、雑談の中からお客さんの関心事をみつけ、そこから話を広げていく。信頼感とは、こうした過程の中ではじめて生まれるものだと私も感じています。

山越　感動を与えるためには、遊びが必要だ、調理師はもっと遊べ、というのが私の持論です。たとえば冠婚葬祭。〝遊び〟というと不謹慎かもしれませんが、〝引き出しを増やす〟という意味で、特にお葬式、法事は貴重な経験です。お寺で精進料理をいただき、お坊さんから法話を聞く。普段あまり聞くことのない仏教の話には感激します。

逆転の発想を持つべし

吉田　企画を生み出すコツのようなものがあればぜひ知りたいです。

山越　ひと言で言えば、〝逆転の発想〟でしょうか。東京や大阪には都会の刺激を求めて観光客が集まる。では刺激のない過疎地には観光的魅力がないのか。……いや、過疎地ならではの観光資源というものがある。新潟の積雪や青森の地吹雪は、南国の人にはおとぎ話の世界。囲炉裏端の料理は都会の人には昔話の世界。過疎地＝観光客が来ないという先入観をまず捨てることです。

吉田　地元の人にとっての当たり前や不便が逆に魅力になる――。企画とはポッと出るものではなく、常に考えている人から生まれるものなのですね。

山越　私は今、長野県観光戦略会議のメンバーになっています。この逆転の発想で長野の魅力を掘り起こし、観光の発展に一役果たしたいですね。

「食の検定」でコンシェルジュを

山越　調理師は調理技術で勝負するだけでなく、幅広い世界で活躍すべきです。その一つが「食育」。学校給食に携わる方々もメンバーにいる日本調理師会は、日常の食生活に身近な団体、食育の分野でもっと力を発揮できる団体です。誰かと一緒に食べる喜びや作ってくれた人への感謝を教えられるのは調理師なのではないでしょうか。

吉田　調理師に限らず、食育に興味を持つ人はとても増えています。

山越　そうですね。実は「食の検定」を実施して、食を通じた社会のコンシェルジュを育成してはどうかと――。調理師の視点から見た食育に関するカリキュラムを調理師会で作成するのです。日本調理師会なら、修了書目的でなく、社会性と公益性を備えた食の講座が作れるはずです。

吉田　食の検定――興味深いですね。

山越　面白い薀蓄を知っている調理師はたくさんいます。例えば、箸を使う文化が日本人の手先を器用にした話や、「身土不二」「五無」などの言葉。豊かな日本に貧しい食生活が広がっていることに警鐘をならし、正しい食の指針を示すのも、調理師の役割だと思うのです。

吉田　そろそろ出発のお時間ですね。今日は、大変含蓄のあるお話をありがとうございました。

（よしだ・みつる）ジブラルタ生命保険株式会社勤務。兵庫県姫路市生まれ。高校の先輩に落語家で文化勲章、人間国宝の桂米朝。日本酒、特に東北地方の地酒と地元の居酒屋に愛着を持つ。

【五無】日本の食生活の変化を語る五つ。無国籍、無地方、無季節、無家庭、無安全。生活習慣病の急増を招いた原因とされる。改善が急がれる。

【身土不二】人間は住んでいる近くでとれたものを食べ、生活するのが健康に良いとする考え。天皇家の食卓を考える際の指針で、長寿の秘訣。

やまこし・しんじ
駒ヶ根グリーンホテル専務取締役総料理長。長野県調理師会北伊那支部長、長野県卓越技能者表彰。幅広い視点からの食育を提唱し、講座等で実践。

支部長紹介
㈳日本調理師会広島支所
占部秀雄（うらべ）　調理師歴35年

1952年生まれ。1984年~1991年政府登録国際観光旅館「松乃家」総料理長。1991年~1993年ふげん亭料理長。1993年~現在日本料理「川長」料理長。福山調理研究会会長、穴吹調理製菓専門学校非常勤講師。

支部長紹介
㈳奈良県調理師連合会
平田善規（よしのり）　調理師歴35年

1955年生まれ。社会福祉法人「大和桜井園」勤務。奈良県環境衛生事業功労表彰。厚生労働大臣調理師制度功労表彰。

（社）神奈川県
調理師連合会

神奈川県調理師会
神奈川日調会
神奈川県全調理師協会

会長
新倉 高明
副会長
工藤 昭
副会長
吉成 新吉
副会長
宇野 登
副会長
滝澤 朝夫
副会長
山崎 敏雄
副会長
小山 正武
副会長兼専務理事
福士 誠

［事務局］
横浜市神奈川区神奈川2-14-22
ビーエスコート201
電話/FAX 045-451-3115

伝説のチーズケーキ
Gâteau Yokohama
株式会社 ガトーよこはま
横浜市神奈川区栄町89-19
TEL 045-450-7155
www.gateau-yokohama.co.jp

ガイドブックに載らない旅❶ 小樽

北の商都を支えた花街

芸歴70年の小樽芸者・喜久さんを尋ねて

取材・文・写真 浅原須美（ライター。花柳界を中心テーマに取材、執筆活動を行う）

「ひとつ、都々逸でもやりましょうか。……朝顔は　馬鹿な花だよ　根のない竹に　体まかせてからみつく　あーこりゃこりゃ……」

目の前で、三味線を弾きながらこんなふうに唄われたら、酒がすすまない訳がない。

ここは、寿司屋通り近くの花園銀座にある「おたるむかし茶屋」。畳敷きのカウンター内で唄うのは芸歴七十余年の小樽芸者・喜久さん、この店の女将だ。

優雅だった戦前の小樽花柳界

喜久さんは昭和十三年、数えの十五で半玉（子どもの芸者）になり、十七で一本（一人前の芸者）になった。小樽といえば、海路に輸送を頼っていた明治・大正時代に、港で大繁栄した北海道一の商都。銀行の立ち並ぶ通りは〝北のウォール街〟と呼ばれ、その勢いは昭和の戦前も続いた。

町が栄えれば、料理屋が潤う、芸者が流行る。喜久さんは唯一、戦前の花柳界を体験した現役芸者である。

織維屋、雑穀屋、木材屋、石炭屋、倉庫屋などが、豊富な物資を求めて道内外から小樽に買い付けに来た業者や地元の銀行を、毎晩のように料理屋で接待する。その場に、三味線を弾き、唄い、踊り、座をとりもつ芸者の存在は欠かせない。喜久さんが出たころ、小樽には見番（花柳界を統括する事務所）が四つもあり、三百人もの芸者がいた。

「小豊さんという流行る姐さんについて、海陽亭にはよく呼ばれたの。百六十畳の大広間があって何百人もの大宴会もしょっちゅうだったよ。銀行の支店長さんがたが、仕事が終わると一旦家に帰って、着物や袴に着替えてから来るんだから、優雅だー。宴会が終われば必ず私たちを連れて二次会、三次会でしょ、家に帰るのは毎晩十二時過ぎ。元日も昼間っからお座敷があったからね、休みをもらえたのは年にたった二日だけなのさ」

やがて日本は戦時色に染まる。昭和十九年には全国の花柳界が閉鎖、そして終戦。戦後いち早く復興した花柳界は、三、四十年代に再び全盛期を迎えた。

戦前の建物のまま残る製繊倶楽部の玄関で。元は「光亭（こうてい）」という料理屋だった

雪に染まる3月初旬の小樽駅。北国の春は、もう少し先だ

明治39年建築の商店を改装した妙見川近くの大正硝子館

▶明治元年創業の「海陽亭」。北の迎賓館としての格式を誇り、石原裕次郎氏など多くの有名人が贔屓にした。明治28年建築の建物で、現在も営業を続けている（冬季休業）

支部長紹介
㈳徳島県調理師会
藤本亀夫　調理師歴43年

1924年生まれ。徳島県食品衛生指導計画懇話会委員、「みんなでつくろう! 健康とくしま県民会議」委員、徳島県ふぐ処理講習会審査委員長、㈳徳島県調理師会会長、㈳日本調理師会副会長、てんぷらんど味の善太郎代表。2007年旭日単光章受章。

大正13年北海道岩内生まれ。小樽の芸者置屋に奉公し、養女となって芸者に。これが〝85歳・現役〟の姿だ

〆はやっぱり『ソーラン節』

花柳界のかつての中心地、妙見川辺りを喜久さんと歩いた。面影は失せても記憶はあせない。迎陽亭、うれし野、中島屋、新松島、千代本、オタモイ海岸の龍宮閣……小樽が誇った料理屋の名前が思い出とともに喜久さんの口から次々に出てくる。

――幻の賑わい。今、料理屋は海陽亭一軒、芸者は二人になった。

「あそこは吾郎姐さんの家だったの、この『小径』は豆太郎姐さんのお店だったの。懐かしいね、みーんないなくなっちゃった。……せっかくだから妙見さまにお参りしていこう」

何をお願いしたの？と聞くと、「商売繁盛だ」と笑った。

底冷えの戸外から戻り一息つくと、「『ソーラン節』でもやろうか？　昔は料理屋さんで、偉いお客さんがたもみーんな一緒に踊ったんだ。芸者のあとについて、踊りながらお座敷を回るの。簡単だから、教えてあげるよ。愛ちゃん、三味線弾いてくれる？」

やっぱり喜久さんには、しみじみするより弾いたり唄ったり踊ったりが似合う。そう、芸者たちは昔から、その時代時代をいさぎよく生きてきたのだ。しなやかだからこそ折れない柳のような強さで――。

喜久さん（左）と、札幌から店の手伝いに来ていた姉の愛さん（右）。おたるむかし茶屋の“看板娘”たち

おたるむかし茶屋
小樽市花園1-8-24
TEL 0134-22-8736
18時~23時 不定休

花柳界を案内するおすすめの3冊。『お座敷遊び』『花柳界入門』『東京六花街』

支部長紹介
㈳日本調理師会長崎県支部
川島壽元（ひろもと）　調理師歴42年

1944年生まれ。1976年 九州調理師専門学校校長、1985年㈳日本調理師会長崎県支部支部長、1997年㈳全国調理師養成施設協会理事、1999年学校法人 川島学園理事長、2001年調理技術技能評価試験 試験委員。

杜氏入魂の逸品!!

純米吟醸 浦霞禅
南部杜氏の技が息づく銘酒。
新鮮な魚介類とともに味わっていただきますと、いっそう美味しく引き立ちます。
浦霞醸造元 株式会社佐浦
宮城県塩竈市本町2番19号
http://www.urakasumi.com/

未成年者の飲酒は法律で禁止されております。飲酒運転は、絶対にやめましょう。妊娠中や授乳期の飲酒は、胎児・乳児の発育に影響するおそれがありますので、気をつけましょう。

エース保険
ace insurance

あなたが選ぶ、エース保険

85年以上の歴史を通じて培った
日本市場への深い理解、
安定した財務基盤、
エースグループの先進的なノウハウをもとに、
お客様のニーズと満足を重視した
世界基準の商品とサービスを提供いたします。

http://www.ace-insurance.co.jp

AD1010010

INFORMATION

❶飲食業界プロ資材「7割引」も通販サイト「イーシザイ・マーケット」

日本伝統文化のおしぼり販売の㈱藤波タオルサービスが、飲食プロ用資材を通信販売する総合サイト「e-SHIZAI MARKET」を開設した。割り箸、ペーパータオル、ごみ袋等、プロ用資材800点を揃え、市場価格の3割から7割の価格で提供可能との事。

［発売／㈱藤波タオルサービス］
http://www.e-shizai.net

❷世界初、両面タイプLED電飾ボードでお客さん誘導！

飲食店舗向けの電飾POP制作ボードが発売された。世界初、両面書ける、両面光る、LED電飾ボードで、電気代は従来の1／10。手書き文字がそのまま鮮やかなライトアップで表現できるので、店舗誘導に威力を発揮。しかも39,800円（税込）と手ごろな価格設定も魅力的。［製造／㈱タグチ・エンタープライズ］

❸モバイルタッチシステムで集客アップ

お客さまの再訪率を高めたい、ファンを増やしたい。この課題解決に携帯電話を活用する商品が発表された。お客様の登録を簡単にし、サービス、イベントを携帯電話にメールで送るサービスが可能。特に女性客へのアプローチに課題を抱えている店舗に朗報。

［発売／㈱サイベント］

❹蛍光灯リニューアル電子ブレーカーで電気料金削減

業務用電力代が削減できる電子ブレーカーが登場した。低圧電力基本料金を4割ダウン。飲食店で導入実績豊富。また、蛍光灯安定器をインバーターに換えると電気代が下がるリニューアル方法も実現。CO2削減を謳い、店舗イメージアップに活用する店舗が増えている。次世代照明のLEDダウンライトも提案。

［製造・販売／㈱篠原電気工業］

❺厨房器具等の無料引取り

飲食店舗の什器不用品処理をスムーズに且つ無料（車一台分）で行う環境サービスが注目を浴びている。レアメタルリサイクルと結び付け、処理コストの削減を実現。撤去から現状復旧までワンストップサービス。飲食店のスクラップ&ビルドの支援。

［販売／菅野環境コンサルタンツ］

［特典応募方法］
上記❷❸❹❺は、会員向け特典商品です。
ご希望の方は、左記❶～❸を明記の上、にっちょう編集部宛メールか葉書、FAXのいずれかの方法でお問い合わせください。
❶ご希望商品番号
❷日本調理師会所属支部名、住所、氏名、電話番号、FAX番号、メールアドレス
❸本誌へのご意見、ご感想

［問い合わせ先］
〒160-0022
東京都新宿区新宿1-15-7 御苑ハイツ203号
有限会社 風声舎 にっちょう編集部「2号特典」係
TEL 03-3358-9880
FAX 03-3358-9881
info@fuuseisha.co.jp

福利厚生

日本調理師会ではこの度、会員の生活安定・安定経営を目的とした保険制度を創設しました。先ずは、会員の福利厚生として「所得補償制度」。これは、病気、けが等で、やむなく休職した場合の所得補償です。また、店舗経営、経費削減として「火災保険・賠償責任保険」も導入しました。生命保険の扱いも始めております。

どちらも日本調理師会としての団体割引がありますが、日本調理師会に会員として名簿登録されていることが条件となります。今後総会等の会合を通じて、ご説明、ご案内をさし上げる予定です。

あなたのお店でも害虫警備を始めませんか？

ウィズ with
日本初！厚生労働省承認
(21700APZ00812000)

オートタイマーで無人の時間帯にゴキブリを駆除！
4週間レンタル料金 3,885円～

害虫駆除機withはコンパクトサイズの害虫駆除装置です。
タイマー設定で室内が無人となる時間に本体が作動し、害虫を駆除・殺虫します。
4週間に1度お伺いして、機械の薬剤交換とメンテナンスを行ないます。
大きさもペットボトル程度でコンセントに挿すだけ！

Nac 東証一部

［with導入実績：関東圏内、大手寿司チェーン店］
スタートは3、4店からでしたが高評価をもらい導入頂きました。
その後、その他店舗から依頼があり、現在では約350店舗でwithをご契約いただいております。

株式会社ナック http://www.nacoo.com
東京都新宿区西新宿1-25-1 新宿センタービル42F［お問合せ］TEL 03-5909-0781 FAX 03-3348-4336

国民の健康と食の安全を考える会

日本調理師会は食育活動を推進しています。

［賛同団体］
会長　社団法人日本医師会
幹事　社団法人日本薬剤師会
幹事　社団法人日本栄養士会
幹事　社団法人日本PTA全国協議会
幹事　社団法人全国調理師養成施設協会

社団法人日本歯科医師会
社団法人日本歯科衛生士会
財団法人日本糖尿病財団
社会福祉法人全国社会福祉協議会
財団法人全国老人クラブ連合会
財団法人日本学校保健会
社団法人母子保健推進会議
財団法人母子衛生研究会
社会福祉法人日本保育協会
全国農業協同組合中央会
社団法人農村漁村文化協会
財団法人日本レクリエーション協会

幹事長　社団法人日本調理師会