

Profile

1969年北九州市生まれ。高校卒業後アメリカ留学を経て、父親が経営する『観山荘別館』に入社。1997年から『桜坂観山荘』を任され、1999年『IMURI』、2009年『西洋菓子工房IMURI』をオープン。



株式会社 観山
代表取締役社長

川畑 康太郎さん

は小倉の割烹旅館にある。「私の祖父は職業軍人で、終戦後は小倉で野菜などの食材を売る商いを始めました。その後、昭和29年に割烹旅館を開いたのがスタートです」と、川畑康太郎さん。その3代目にあたり、現在は福岡と北九州で2軒の料亭とレストラン、洋菓子店を運営する「株式会社観山」の代表を務めている。「父が2代目を継いだ当時はまだ

見ながら育った川畑さんは、子どもの頃からいつかは自分も家業を継ぐんだという自覚があったという。高校を卒業し、アメリカに4年間留学した後、実家に戻り、旅館から独立した料亭『観山荘別館』に入社する。厨房に入り、皿洗いからのスタートだった。「洗い場で働いてみると、表では分からないことが見えてくるんです。中には手をつけられずに

日本人が育んできた文化を大切にし、伝えていきたい

北九州で創業した料亭の3代目として生まれ育つ

福岡市の市街地を一望する高台にある料亭『桜坂観山荘』。開業20年を超えて多くの地元客からの支持を受けているが、そのルーツ

家族経営で、私は生まれてから18歳まで旅館で育ちました。3歳の時に宴会場に残ったお酒を誤って飲んで、急性アルコール中毒で倒れたことがあるのですが、ほとんど記憶にはありません(笑)」。そうして祖父や両親の背中を

戻ってくる血があって、味はどうなんだろう?と考えたり、そんな勉強になった期間でした」

福岡に開業した料亭の立ち上げを任される

川畑さんが28歳の時に、一大転機が訪れる。かねてより福岡に店を出したいという思いを実現した父親から、新しい料亭をいきなり任されることになったのだ。それが、現在の『桜坂観山荘』である。「オープン当時は小倉から来た人と福岡で採用した人の寄せ集め所帯だったので、組織としてスタッフをまとめるのに苦労しました。料理人も出入りが多くてなかなか味が安定しませんでした。今では信頼の置ける料理長が育ってくれたので、桜坂観山荘としての味が確立できたと思います」

一方で1999年には料亭の隣接地にBARレストラン『IMURI』を開業すると、高感度な大人が集まる評判の店になった。「かつて料亭といえは商談や接待に使われる男社会のイメージがありました。今では結婚やご婚礼などの慶事をはじめとして、ご家族の集まりにも数多くご利用いただいています。古くから私たち日本人が繰り返してきた習慣や行事、節事、さらに芸能などを大切にし、伝えていくのも料亭の役割ではないかと思っています」

ただ料理やサービスを提供するだけではなく、日本の心を大切にしたい料亭文化を守っている。

Profile

1974年長崎市生まれ。寿司屋をはじめ、炉端焼きなど様々な飲食店を経験して2004年に独立。一度閉店した後2009年に『磯ぎよし』を開店。現在では薬院、天神、下川端に3店舗を構えている。



磯ぎよし
代表

里 和直さん

の修行は6年程ですね。その後、将来の独立を志向して魚の勉強のために魚屋で働き、中洲の炉端焼きの店でさらに経験を積んだ。「30歳までに独立するという目標を立てて、それまでにいろんな店を見ておきたいと思い、合間をみては知り合いに頼んで、うどん、ラーメン、イタリアン、フレンチなどで働かせてもらいました」

しかし、料理をやることを店を営むことは、まったく違うということが分かっていきました。日々の生活のためにも、借金の返済のためにも、お金を稼がなくてはならない。里さんは焼肉屋とイタリア料理の店でアルバイトを掛け持ちしながら、再起を図った。「これで終わりたくなかったし、どげんかせないかと。次も失敗したらアホやないですか」

最初はそれこそ寝ずに働いたが、開店後3ヶ月は赤字。スタッフの前では「いい感じよ」と、明るく振る舞っていた。4ヶ月目にやっと利益が出た。「今でも覚えていますが84円の黒字でした(笑)」。そこから徐々に向上になり、翌年には下川端に2号店を出して従業員も増えていった。

「店がうまく回り出したのは、人に仕事を任せられるようになってからです。最初は何でも自分でやったほうが早いし上手いと思ってましたが、それじゃスタッフの技術を覚えられないし、人は育たない。そう気づいてからは、自分は一步步引くようにしたんです」

現在3店舗ある『磯ぎよし』にはそれぞれ大将がいて、仕入れから献立まで、すべて店を仕切っている。それを裏で支え、陰ながらサポートするのが里さんの仕事だ。その一方で、料理人としての仕事に対して妥協することはない。「今は品質のいい加工品もあるし、案をして儲けようと思えばいくらでもできます。でも、そこで手を抜いたらお客さんに失礼やないですか? そんな店なら、自分がやる意味がありません」

挫折を味わいながらも続けてきた料理人の矜持が、そこにある。

Catch the Dream! 食人列伝

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／江月義憲 撮影／中西ゆき乃、平川雄一郎

ただ儲けるためならやる意味がありません

独立の夢を果たすも30歳で挫折を経験する

里和直さんが飲食の道に入ったのは18歳の時。「高校の時から地元の寿司屋でアルバイトをしていて、そのまま就職しました。寿司

うど30歳の時に自分の名前を付けた店を春吉に開店した。しかし、待てど暮らせど客は来ず、あえなく半年で閉店。開店資金として融資を受けた借金だけが残った。「自分は仕事ができると思って、のぼせ上がっていたんです。し

再度のチャレンジで3店舗を展開するまでに

そして、10年前の2009年、薬院に『磯ぎよし』を開店。34歳にして2度目のチャレンジだった。

の飲食業界を応援しています。

私たちは夢と希望に満ちた福岡

お中元・お歳暮・大切な人への贈り物に

二番の焼豚足

大牟田名物「二番の焼豚足」が、公式通販サイトでご購入いただけます!

二番の焼豚足 🔍 検索

創業40年 本格炭火焼専門店

やきとり二番

西部ガスあきないサポート 事業者さま向け会員登録サービス

あきないプラスサービス

ガス機器以外のトラブルも
24時間365日受付体制で
お客さまの「あきない」をサポート

西部ガス あきないプラスサービス 🔍 検索

西部ガス

いま、あたらしい百年の序章。

創業百有余年。

山口油屋福太郎

株式会社 山口油屋福太郎
http://www.fukutaro.co.jp/

飲食専門の求人サイト

ガルメキャリー
gourmet carree

PC/スマホ/タブレット対応

毎週木曜日
更新!!

QRコード

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!

JIZAKE PROJECT
お問合せ
地酒プロジェクト
イオンモール福岡店
092-9639-4138

製造・萱島酒造有限公司

香り穏やか、
旨くて切れる芳醇辛口

純米 辛口 **萱島** 生酒
数量限定酒

製造・萱島酒造有限公司