

# 新 戦 略

この1年、金沢駅構内にある10坪前後の決して広くない店でも、毎月の売り上げは目を見張る伸びが続ぎ、何度も「今までにない記録」を作ったぞうだ。社長としてほくほく顔ではと思いきや「店同士生存競争が本当に激しくなっただわ」と口調は重い。

生き残るため

従来から地元で根強い人気がある回転すし店には、東京や大阪から訪れた客がわざわざ足を運ぶことも珍しくない。ネタにこだわった自称「グルメ系」は地元資本のチェーン店が腕を競い合っている。新業態店「鮪処 あさの川」のように、席数は多くないがこだわりのすしを食べさせる店も増えた。その中で生き残るには、他の店にはない明確な特徴を打ち出すことが欠かせないと考える。

日本ならではのすしの食文化をきちんと伝えたいというのが、自社のポリシーだ。安かろうの「なんちゃって」すしは提供しない。そのためには、一人一人の技術力のアップが大事になる。

「自分はなんちゃって回転すしの職人だからと、自分の仕事を卑

## 仕事に誇りを持つ

### エムアンドケイ<sup>®</sup>

木下孝治社長

「まいもん」を握る



#### 略 歴

きのしたこうじ 金沢市生まれ。1970年金沢市立高卒。木下建築デザインを創業して社長に就任し、99年エムアンドケイを設立、現職に就く。64歳。

下して欲しくない。今回「あさの川」を出したのも、職人として一人前の所作を身につけて、仕事に誇りを持って欲しいから」と狙いを語る。過剰な自信だとあぐらをかいて慢心してしまいがちだが、適度に自信を持つことは、長い職人人生にも励みになるからだ。北陸は鮮度がいい魚が手に入りやすいため、つい鮮度に頼りがちだが、江戸前すしのように「仕事」を加えることでさらにおいしく魚を楽しめる店を育てていきたいと考える。あさの川では実際、監修を受ける「小松弥助」の大将、森田一夫さんの助言で酢飯の酢やノリにもこだわった。

人一倍好き

元々は建築出身で、すしは握れない。「それでも、私は人一倍す

しが好きという自信はある」と、すしへの情熱を募らせる。すし職人の、奥深くて高水準の技術を後世に伝えていきたい。一貫のすしが、どれだけ多くの人の心をつかむ可能性を秘めているか。さらに、自分自身が職人としての所作をどれほど身につけているか。職人一人一人が再度、自分の胸に問いかけることを願う。

「そのためにしっかり技術を身につける環境を整えていきたい。すしは握れませんが、私ができる最大限のことをやる」

すしは日本の食文化を代表する存在として、世界でも通用する時代だ。店名にも掲げた「まいもん」にこだわり続け、一人でも多くのすしファンと一貫を味わう喜びを分かち合いたい。（この項は天日亜衣が担当しました）