

見極める後継者育成 山ばな平八茶屋【京都洛北】

IMコンサルタント代表 平松陽一



当主自ら包丁を持ち弟子の指導をする

変わらぬ一品と食への こだわり

四百年変わらない一品を提供している店が京都の洛北にある。その一品とは「とろろ汁」であり、店名を山ばな平八茶屋と言う。

若狭湾の小浜から京都を結ぶ道を鯖街道と言った。この道を歩き、京都まで海産物を売りに来る。帰りには京都の名産を若狭に持ち帰る。若狭から来た人には、京都で商いをするための身繕いをして、これから若狭に向かう人には山越えの準備をする。このような人達が簡単に食べられ、消化によいのがとろろ汁なのである。平八茶屋は天正年間の創業と伝えられ、現在の園部平八氏で二十代目

となる。老舗にもいろいろあるが、これだけ長く続いている店はそうあるものではない。

当主園部平八氏によれば、生き残るためのすべを長年の活動の中から自然に身に付けてきたのではないかと言う。

残すもの捨てるもの

創業当時から食を追い続けるというコンセプトだけは崩していない。では、そのために何を捨てたかという答えに対して、常に料理屋として何を残さなければならぬかということを問い続けて、残すものとそうでないものを分けてきたというのである。元々懐石料理に海鮮魚はなかった。当たり前である。冷蔵庫がなかったからだ。平八茶屋も川魚料理が中心であった。しかし、現当主からぐじ主体の料理「若狭懐石」という名称の料理を出すようになった。これは新しい味への挑戦でもあった。私が初冬に平八茶屋で食事をした時に、鰻鍋を作って頂いた。通常言われている鰻鍋とは異なるものであり、これも現当主が新しく取り入れたものである。その日は

とても寒かったので殊更美味しかった。是非読者の皆さんにも機会があれば食して頂きたい(但し、鰻鍋は予約だそうだ)。

このように平八茶屋では、長年の生き残りの体験から残すもの、そうでないもの、取り入れるもの、そうでないものを明確にしているのである。

残す人と出す人を分ける

実は、この思考が後継者へのバトンタッチを確実にしているのである。表現は悪いが、「残す人」と「外に出す人」を明快に分けている。基本的には長男を残すことになるが、それ以外の人は外に出すことになる。お手伝いやアルバイトもさせない。仮に次男の嫁が来ても同じ仕事をさせないと平八氏は言う。その理由を聞いたところ、兄弟といえども、組織に入れば序列をつけざるを得ない。もし序列をつけなければ、組織は壊れてしまふと言うのである。厳しいことである。たまたま、私は平八茶屋の次男の方と仕事柄親しくさせて頂いている。一見穏和な人であるが、平八茶屋とは一線を画した

立場をとっており、自分の人生とは別に考えていると言う。よく長男は専務・次男は常務、長男が営業・次男が総務という組織図を見るが、平八茶屋ではそのようなことはない。

主人は料理人たれ

では、具体的に今バトンタッチがどのように行われているのであるか。現在二十一代当主となるべき長男は、現当主の下で修業をしている。立場上は専務という肩書きとなっているが、当主と専務の距離は予想以上にある。老舗の序列は厳格なのだ。しかし、トランプルとなることは無い。それは、お互いに距離感をわきまえているからだ。

平八茶屋では、主人は料理人ではない。平八茶屋では、主人は料理人ではない。ご存知の読者もいるかもしれないが、高級料亭では最初から板前(料理を作る人)をさせるわけではない。当初は追回しと言った雑用(買い物、洗いなど)をさせる。この間に本人のやる気を見て教えていくということをする。実は、これがしつかりしていないと、

山ばな平八茶屋【京都市大原口】

夏目漱石の『虞美人草』の書き出しは、「今日は山端の平八茶屋で一日遊んだ方がよかった」で始まる。比叡山の登り口にあり、広大な敷地の中に離れ形式の個室が点在している。

〒606-8005 京都市左京区山端川岸町8-1

TEL: 075-781-5008

URL: <http://www.heihachi.co.jp/>



老舗らしい風格を漂わせる店構え

料理人の基礎が身に付かないのである。最近では、チェーン店などはマニュアル化が進み、短期的に料理を覚えさせるということをしている。そのためか魚をさばけない料理人が現れるなど珍現象が起きている。

このことを知っている現当主は、現専務を大阪の料亭へと修業に出した。そして、平八茶屋に戻すこ

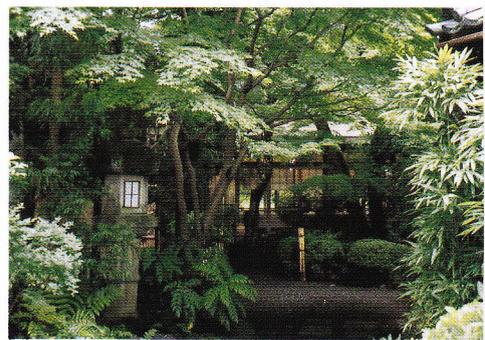
とになるのであるが、平八氏によれば、修業に行く前と後では見違えるようになったと言う。平八氏から頼まれ、現専務を教育した料理人もたいしたものであるが、あえて自分の手元に置かず、他人にお願いした平八氏もたいしたものである。

しかし、修業をしてきたからといって、それで長い歴史を持った老舗を受け継ぐわけにはいかない。現在も当主から厳しく仕込まれている。現女将が専務の母ということであるが、こと仕事のこ

とについては母親としての感情は出せないということであった。つまりそこには、老舗特有の上下関係が生じるのである。

修業が人をつくる

修業という言葉は最近あまり使われないが、私は人生の初期の段階ではこれが必要ではないかと思う。それは、知識や技能という単純なものではなく、人生を生きるためにどうあるべきかということをも身をもって感じ、身に付けることではないだろうか。残念ながら、これは大学ではあまり教えて



約800坪の庭園があり、大小様々な座敷がある

もらえない。最近の大学を見てみると、人生を生きるためのテクニックだけを教えていると感じてならないのである。

突き放すことの大切さ

私は仕事の関係上、老舗の若い社員と接することがあるが、これは「もつたいない」と思うことがある。それは、入社二、三年でたいした腕もないのに独立しようというものである。その多くを聞くと、親に原因がある。

修業がきついたために、親のところで弱音を吐く。すると、それを聞いていた親が「そこまで苦労したのであれば腕も上がったはずだ」と、つい小金を持っていることから店を作ってしまうのである。

元々腕を認められて独立をしたわけではないから、京料理とは言い切れない。そこで、京風・京流という名称が付けられる。料理屋で大切なことは、何と言っても美味しいことであるが、そこが甘いために客が離れてしまうのが現状だ。実は、料理店に限らずこのケースが増えているのである。

かつてのように子供を突き放して教育をするということは難しいことだ。

一時の感情に走り、子供を包み込んでしまいか、先のことを考えて突き放すか、平八茶屋はそのことを無言のうちに言っている。

更に平八氏は言う。ただ、これからの考えると自分が身に付けているものだけではなく、衛生管理、リーダーシップ、IT技術といったものも身に付けなくてはならないと結んでくれた。

ひらまつ よういち 玉川大学工学部経営工学科卒業後、経営コンサルティング活動(会社経営研究所)を経て、Mコンサルタント代表となる。現在、経営コンサルティングとして、指導業務、教育、講演を行っている。コンサルティング活動の傍ら、企業に入り管理職を兼務。主な著書『この老舗に学べ』(フオレスト出版)、「必ず売れる営業マンになれる」(営業幹部のための指導力増進講座)以上すばる舎など多数。