



日本イタリア料理協会会長
ラ・ベットラ・ダ・オチアイ
オーナーシェフ

落合務氏

「出る杭は伸ばそう」

課題は今年も人材の確保と育成

世の中の流れは「昨年の冬以来少し変わってきていますが、我々にとって今年の課題は去年と全く同じ、人材の確保、育成に尽きます。それができなければお店は伸びていきません。どんなにシェフの力が突出しているようと、レストランは一人でできません。

キッチン、ホール全般に不足しています。特に、サービススタッフは和洋中・業種を問わず深刻ですね。

勤務時間が長く不規則、ずっと立ちっぱなしで、常に気を配っていないといけないなど、この仕事につきものの厳しさが今のような時代嫌われるでしょうね。新しい人も少ないですし、大切な中堅も分散しています。教育や生活環境の影響が大きい問題だけに、対応はなかなか難しい。今我々飲食店のトップに求められる最も大事

な方は、一緒に働きたいと言ってくれる人までどれだけ集められるか、そこに尽きると思っています。

これはひとつの店だけではなく業界全体で環境づくりをしていかなければいけないことではないでしょうか。

日本イタリア料理協会は、昨年の11月第3回目となるアツチゲストを行いました。おかげさまで非常に盛り上がりました。今年も開催が決まりましたし、9月17日のイタリア料理の日も行います。活動は年々充実し、2月には会員の親睦会を行うことになりました。25年を超える協会の歴史で初めてです。

日本のイタリア料理界は、縦社会ではなく横並びであるところが良いところでしょう。同じ仕事をするもの同士、温泉にも行って、年令に関係なくより親交を深め

ようと提案したところ、参加者が多数集まりました。

協会の活動を中心に、イタリア料理界は異なる世代の料理人の交流が進んでいます。昔から私は、「出る杭は伸ばせ」でやってきました。この業界を絶やさず発展させ、ずっと残していくためにも、若い人たちにどんどん伸びてもらいたい。そのため

に、我々の知識や経験が力になるならなんでも伝えていきたいですし、応援もします。そう考えて多くの若い人たちと接してきましたが、実は、彼らと話していると、こちらですごく勉強になるのです。世代

が違うひとたちの考え方もその仕事も、驚き感心することが本当に多く、とても刺激を受けています。年齢を超えて力を合わせイタリア料理を普及し、浸透させて裾野を広げていけば、この仕事に魅力を感じる人を増やすことにも繋がると思っています。

昨年、35歳以下の優秀な料理人を発掘しようという仕事のお手伝いをしました。その企画には、世界中から沢山の応募がありました。なんと私が昔から注目し親しくし秘かに応援していたオーナーシェフが優勝してしまったのです。

彼は、働いたのはフランスだけで日本の飲食業の経験は全くない。我々の世代とは考え方も行動も全然違うのですが、面白い。そんな、若い子がどんどん出てきて欲しいですし、応援していきたいですね。

昨年は、少しずつではありますけれど、消費の上向きを感じられる年だったように思います。ラ・ベットラに関しては、ランチも予約を頂く仕組みに変えたこともよかったでしょう。ただし、夜9時過ぎの平日ディナーは、かつてのように連日満席になるようなことはありません。この時間の営業スタイルの方向転換も視野に入れなくてはいいのかもしれないですね。

世の中の流れが少しずつ変わってはいませんが、こういうときだからこそ、今の流れに照準を合わせながら、ポリシーをしっかりと貫く姿勢が大事だと思っています。ポリシーの軸は変えず、流れに合わせて舵を巧みに切らなければいけません。

お店はお客様が守ってくれているんですけど、100人なら100人のお客様の別々の要求をすべて聞くことはできません。設定した軸の範囲のなかでお客様のご要望がお聞きできるかどうかです。そこをしっかりと定めておかないと、従業員はどう対応していいかわからなくなります。

店を盛り上げていたたくのはお客様ですが、全てお客様の言うことを、こももともとやっていたら、店のポリシーも何もなくなってしまう。そこを取り違えて理解し、衰えていった店をいくつも見てきています。お店が潰れるのは、ネットで叩かれるからではありません。経営者のポリシーがラグラとしているときこそ危険なのです。

頑固親爺のやっている店が、昔から日本人は結構好きだったんじゃないですか!! 今年も、一般の人を対象にした講習会にも力を入れて取り組みたいと思っています。

富山の店で行っている簡単な料理教室は、毎回80人の定員が一杯になり、しかも皆さんとにかく熱心です。NHKをはじめ講習会の依頼を頂くことも多くなりました。講習会を通してイタリア料理に興味を持ったら、お店に食べに行きたくなるものではないでしょうか。イタリア料理をもっといろいろな人に好きになってもらいたいです。好きになる人が増えれば、イタリア料理の底辺、ファンはもっともっと広がっていきます。

「忙しいですね」とよく言われますが、仕事の声をかけていただくのはいつも「ラッキー」です。どんなことでも喜んでいただくために努力し続ける、そうでなければ、あつという間に過去の人になってしまいます。