

KEN SADAMATSU

食、自然、人…。本音で語ろう

SECTION 3 ————— BOYS BE AMBITIOUS!



ここをめぐって次のページへ ▶

# CONTENTS

## 第3部 「人との出会い」

- 【その1】 私を支えてくれたブレンたち、そして波乱の「誠」チャッツウッド店立ち上げ秘話
- 【その2】 鮮魚、野菜、牛肉…食材の達人たちを直撃取材
- 【その3】 鱒屋グループを支えたスタッフたち、そして豪州で日本食レストランを経営することの難しさ
- 【その4】 自分にとっての「成功」とは何か、そしてブドウ収穫期のハンター・バレーについて

【その1】

# 私を支えてくれた ブレンたち そして波乱の 「誠」オープン

今回のテーマ「人との出会い」第3部その1では、仕事におけるプロジェクト・チームの人々を紹介するとともに、11月16日にチャツウッドにオープンした「誠」のオープニング・エピソードなどを語ってゆく。

## 無一文の私と不動産王との戦い

1994年、まだ鱒屋が軌道に乗るかどうかのころ、私はある人から、サセックス・ストリートとキング・ストリートのコーナーのロイヤル・ジョージ・ビルディングの不動産を購入する話を持ちかけられた。地下2階、地上2階、コンセプトの違う4つの店が入っていた。地下はイタリア料理を提供するパブであった。以前の経営者は破産し、イタリア銀行が物件を持っており、売却するとのこと。その近くでは、ニッコー・ダーリン・ハーバー・ホテル（現フォー・ポイント・ホテル・シェラトン）と、日本から進出したディスコ・マハラジャが営業を始めたころだった。

大きく成長してゆく日本の観光業。この波に乗ってダーリン・ハーバーを眺めながら食事ができるレストランと、地下には居酒屋がいいと思った。将来、この一帯は必ずダーリン・ハーバーの開発が延長されて、不動産も2倍、3倍、人通りも急増すると思われた。

まず弁護士のリオン氏に相談すると、購入価格が400万ドル以上で、物件は重要文化財に指定されているとのこと。柱1本切るのも、壁を壊すのも、簡単にできない。細部にわたって建築基準などの規約があるため、リオン氏が紹介してくれたのが建築家のロバート・トーランド氏と、大手不動産会社チェスタートンの会長であるデーヴィット・サルター氏だった。

購入の交渉に伴い、競争相手が現れた。シドニーの不動産王メリベール・グループのヒュームス氏であった。度重なるミーティング、その中での私の判断、交渉力、イタリア銀行トップとの交渉、資金繰り…。私は詐欺師ではない。プロジェクトが先行しても、プロジェクト・チームにはその費用を払えばよい。しかし、彼ら一流の人間の時給とは？ いくら請求がくるの



建築家のトーランド氏と著者

か？ 30歳そこそこの英語がうまく話せない日本人が交渉に臨む。彼らには、そんな自分がどう映っていたのか？ 当時の私の店はまだまだ火の車のような状況だった。天才か、バカか？

結局、メリベール・グループが430万ドルで購入した。私はヒュームス氏にレストラン・スペースとして物件を借りる交渉に入った。しかし、私の話は受け入れられず、自社でビル全体を改造し、オープンさせた（現Slip Inn）。その後、メリベール・グループは、シドニー各地での飲食ビルの開発、ジョージ・ストリートの「Establishment」のブティック・ホテル・レストラン・ビルを3600万ドルかけてオープンさせてゆくこととなる。

自分の弱点を見せず、火の玉のように交渉してゆく。断られても、断られ

ても、諦めない。私のそのプロジェクト・チームは、新たな弁護士エドウィン・モック氏、調理設備会社社長ケン・モートン氏を加えた交渉チームで、いろいろなプロジェクトを実行していくこととなる。

### トーランド氏からの教え

シティの「誠」と「武蔵」、チャツウッドの「誠」は、すべてロバート・トーランド氏の設計である。彼は通常1時間のミーティングで250ドルを請求する。オーストラリア人の彼の奥さんは中国人の名医。以前は中国でゴルフ場の開発設計から、住宅、寺院、大学の設計などを行っていた。彼とはすべてのプロジェクトの立地条件、コンセプト作りを一緒に行っている。

奥さんも含めて日本を3ヶ月縦断したことがある。武蔵のようなコンセプトの居酒屋をオープンさせるにあたり、日本各地の鉄板焼レストランの視察に同行してもらった。

その時のある話。松山から山奥の急カーブを走りながら私の生家に向かっていた。すると、突然、山の中で車を止めろとのこと。彼は外に出、両手の指を組み合わせて長方形のマスを作り、風景を眺めた。そして言った。「KEN、素晴らしい緑の景色だ。田、畑、山の緑のコントラストと曲線美。本当に素晴らしい」。私にとってそれは何でもない景色に思えた。生きた緑の色。作物の生命の色。感動するところは、自然の中のいたるところにあることを教えられた…。

彼はシドニーにあるほとんどの大手中国レストランの経営者と知り合いである。その縁で、私はいろいろな経営者や政治家と食事をする機会を得た。私は彼がどれほどの資産家なのかは知らない。しかし儉約家であり、また家

族との時間もしっかりと持ち、付き合いをする人を限定しながら、焦らずに、正確に仕事を進めていく姿に、私は一流のプロの建築家、また人間として、いろいろなことを教えてもらっている。

### モートン氏との信頼関係

ケン・モートン氏は、調理設備会社を経営している。8年前、鱒屋の調理場を改造してもらった。しかし、問題が生じた。私は、ひと回り年上の彼の胸倉をつかんだ。言い逃れのように「I don't know」を繰り返す彼に、私は狂ったように叫び続けた。彼にとっては小さな仕事でも、私にとっては無けなしの金を払う大事な仕事。彼は業者を呼び、その日の夜中の2時ごろから翌朝にかけて修理をした。そして私は心から「ありがとう」と言った。その後、私の鱒屋の店にかける思いを語った。それ以来、すべての調理設備は、モートン氏にお願いしている。また、彼が請け負ったレストランのキッチンも見せてくれた。シドニー・オリンピックのメイン・スタジアムの100万ドルかけた調理設備も案内してもらった。とにかく言ったことはすぐにしてくれる。2000年11月、私は彼を日本へ招待した。東京、京都を案内し、今までのお礼をした。

ある日、私は彼を箱根の露天風呂に日帰りで連れて行った。彼は、最初は恥ずかしそうにしていたが、少しずつ熱い温泉の湯にも慣れてきた。私は言った。「このホット・バスは体をリフレッシュするとともに、1人ひとりの人間が持つ悩みや迷いを他人と語り合い、心を和ませる、すばらしいコミュニケーションの場となっているのです」。しばらくして、彼は湯に浸かりながら、今までうまくいかなかった仕事、家庭の話などを私にし始めた。

成功しているように見えても、1人ひとりの人間、いろいろな過去と思い出の人生があった。

### 「誠」チャットウッド店のオープニング・エピソード

この地は家賃が高すぎるため、どの飲食店もことごとく成功していなかった…。しかし、住宅地として、ショッピング街として、オフィス街として、今後五年内に再開発されてゆく。チャットウッドはこれからブームになってゆく土地だと、その地運を感じた。競争相手があまりいないので独占できる。「誠」を出店するのなら、ボンダイ・ジャンクションではなくこの地だと思った。弁護士のモック氏から約25年間、チャットウッドで最大手の不動産会社であるシェード・インターナショナルの社長サムブロック氏を紹介してもらい、6ヶ月にわたって物件を検討した。そして、ビクトリア・アベニュー336番地に決定した。リースは4月15日からスタートして、オープン目標は約4カ月後の8月中旬。

しかし、度重なる問題の発生。9月中ごろ、私は自分の精神に異常が起こり始めているのではないかと思った。12年ぶりに潰れるかどうかの死線をくぐらねばならないと覚悟した。鱒屋創業当初の状況…。最たるものが資金繰りであった。総予算100万ドルが、9月の時点で170万ドルになっていた。トーランド氏による一流の店にするための設計、一流のビルダー、最高の空調設備。10以上の銀行のファイナンシャル・アドバイザーからNOといわれた。

そもそも以前から付き合いのあったファイナンシャル会社からOKを出したからスタートしたプロジェクトだったのに、土壇場でNOとなった。そのの



左から著者、調理設備会社社長モートン氏、GIG社グラビル氏、ビルダーのダニエルさん

社長に言われた。「今の3店の中から1店舗売るしかない。そうしなければ店は完成しない」。店にはスタッフの人生、家族、その子供の運命がかかっている。4社のビルダーの見積もりでは、最高と最低の金額の差が30万ドル以上あったが、一流のビルダーであるG I G社を使わなければ責任を持たないと言うトーランド氏の前で、私は正直、泣いた…。後に残されたのは運のみ。乾坤一擲の勝負をかける。チャツウッドで六年住んでいたスタッフのNaokoさんとKumaさんが、開店すれば絶対大丈夫だと励ましてくれた。心は揺れなかった。私とともに店に人生をかけてくれる覚悟の2人の言葉。私は運を信じた。

そして10月初め、ある銀行幹部から連絡が入り、融資の検討を始めたとの



こと。聞いてみればその方は、「鱒屋」と「誠」の常連客だった。10月14日、建設業者への3回目の支払日の期限である午後5時の1時間前に、妻が支払い小切手を受け取った。紙一重の真剣勝負。スタッフの日ごろのがんばりのおかげで運を呼び込み、カウンシルの厳しい建築基準をクリアし、11月16日、ドラマチックなオープンとなった。

今回は、食材を提供してくれているサプライヤーの方々を紹介させていただきながら、おいしい米の炊き方、味噌汁の作り方の話をしていく。

Have you enjoyed?

【その2】

## 鮮魚、野菜、牛肉… 食材の達人たちを 直撃取材

今回は、鱒屋グループに食材を納めていただいている業者の方々を紹介するとともに、こだわりの料理の話を織り込んでゆく。

### コン・ポーロス氏との出会い

彼は、現在70歳。15歳でギリシャから移民し、牛乳配達などの仕事からスタート。魚屋の見習いを始めた。その後、魚屋からシーフードの卸し、加工販売、輸出入、ホタテ貝・サーモンの養殖事業へと会社を伸ばしている。

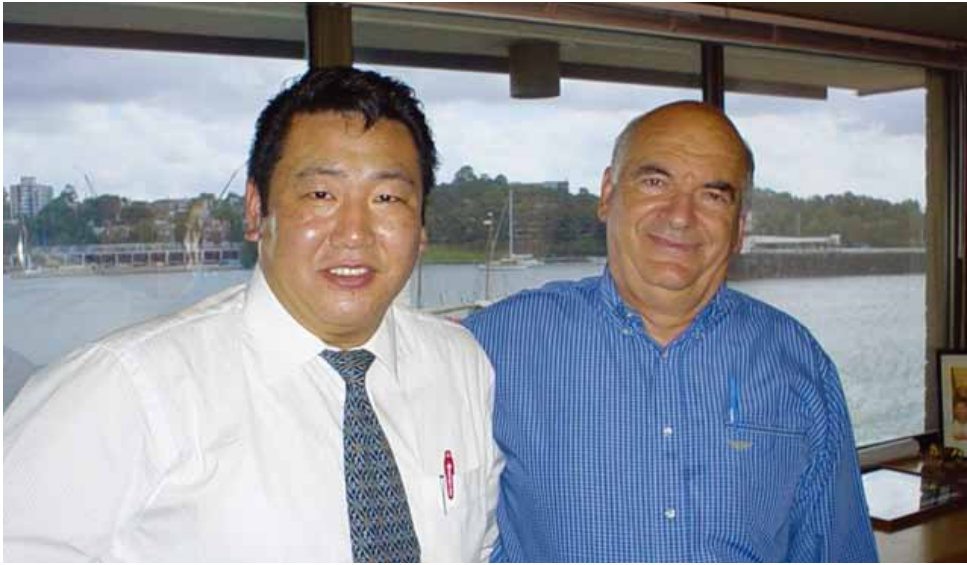
現在年商8,100万ドル…。彼は私と食事に行っても、私と同じ量のステーキをパクパク食べ、酒も豪快に飲み、おもしろおかしく話をする。今も現場で伝票記入をしながら陣頭指揮を取っているが、このバイタリティーには本物のパイオニア、創業者魂を見せつけられる。

出会いは言い合いのけんかから始まった。約10年前のある朝、私はいつものようにポーロス店の商品を品定めしていた。しかし、日本食レストランのシェフはこの卸しの店にはあまり来ないので、刺身になる品質の魚はあまり扱っていない。そんな中、私だけがたまたま店の中に入り、新しい食材をいろいろ探していた。

その時、あるマグロに目が止まり、値段を聞いた。しかし、そのスタッフは言った。「おまえは聞くだけで買わないから教えない」。私は、「それは違う、値段と品質のバランスだ」と言い返した。新鮮で値段の高い魚だけではなく、焼いたり煮たりできるいい食材を、手ごろな値段で提供できないかといつも考えていたからだ。

言い争いになり、ポーロス氏が出てきた。私は彼がオーナーだとは知らなかった。

「今の自分のビジネスは小さいかもしれないが、10年後にはもっと大きくなっているかもしれない」。そんなことを大声で言ったと思う。その後、日本のマーケットへの進出の話の相談に乗ったりしているうちに、付き合いが



社長定松とポーロス氏

始まった。私は彼に尋ねた。事業成功の秘訣は？ 彼曰く、

- ①正直に商売をすること
- ②品質を大事にすること
- ③いつもお客様のところに足を運んで会うこと

今年2月初め、鱈屋グループは、ポーロス店より1トンのスジコを市場価格より30%安い値段で仕入れる。お薦めのスジコとして、「誠」をはじめ、各店で提供していく。お楽しみに。

先日、彼は言った。「お金のために今は働いていない。仕事が楽しいからだ」。皆さんは毎日の仕事が好きですか？ どんな困難もくぐり抜けてきた人間、強いカリスマを持つリーダーだから言える言葉なのかもしれない。ち

なみに彼の一番好きな魚は、レッド・エンペラー。

### 鮮魚卸業者、藤原さんとの1問1答

シドニー・フィッシュ・マーケットのクリスティーズ店の中で、最高品質の魚を扱っているのが藤原さん（\*2）である。日本の築地で7年修行し、5年前からフィッシュ・マーケットの朝4時に始まるセリを見続けている。藤原さんは、こだわりの魚をいろいろ持っている。

毎週月曜日に入るノース・ブリッジ方面の漁師から直接仕入れるアジは絶品。形が丸く、この釣り場でしか揚がってこない品である。それから彼は、1週間に5トンのマグロを販売している。毎日真剣勝負で仕事をしているので、私はタイミングを見て、声をかけさせてもらっている。

質問① 日本食レストランの経営者とシェフに言いたいことは？

答：マーケットで新しく取り扱われる魚、養殖のすばらしい魚など、もっと魚を勉強してほしい。

質問② 1番お薦めの地魚は？

答：南洋キンメダイ、アルフォンシーノ。

質問③ 一番好きなマグロ料理は？

答：本マグロをサク取りし、それを180度の油で5～10秒揚げ、薄く切り、ポン酢で食べる私のオリジナル料理です。



野菜サプライヤーの梅田さん

質問④ 将来のロマンは？

答：アメリカのNASAより早く、初めて宇宙に寿司を飛ばすこと。寿司は日本人でないと作れない料理。日本人の魂。その魂の料理を初めて宇宙に飛ばしたい。

シドニーには、世界で2番目に大きな魚市場がある。地魚としても、キス、キンキ、キンメダイ、カツオ、サヨリ、コチ、サバ、アジ、イワシ、それから絶品のカジキ！ 中国人が好む各種の魚、イカだけでも5種類の商品が並んでいる。ありがたや…シドニー・フィッシュ・マーケット！

#### 野菜の梅田さん、牛肉の大沢さん

野菜づくりは天候との戦い、病気との戦い。ネギにはサビ病があり、大根を精魂込めて育てたとしても、数日間にわたる雨が降っただけで、中がスカスカになったり、黒いスジが入ったりして全滅となる。職人が道を極めるのに10年以上かかるように、自分の畑、土地を改良し、クセを見抜き、天候を予想し、納得のいく物を作り出すのは並大抵の精神ではできないとのこと。

また、努力すれば報われるかということ、マーケットでは、サイズが整い、美しく、まっすぐな野菜が好まれる。そのためには農薬、肥料を大量に使用して、自分の良心と葛藤しなければならない。正直者がバカをみるのが農業なのか？ 先日の日経新聞に、日本でマツタケのゲノムが100%解明されたことがあった。数年後にはマツタケが安く大量に出回る。科学、技術の進歩が、今までの農業、漁業、食の考え方、生活スタイルを大きく変えていく。8年前より梅田さんは、大葉、ナス、キュウリ、カボチャ、ピーマン、カブなどを、完全

無農薬で作りはじめた。今は数多くの日本食レストランに、フレミントン・マーケットからの野菜を納入している。それでは以下に1問1答…。

質問① 日本の野菜とオーストラリアの野菜はどちらがおいしい？

答：日本人が好んで食べる野菜においては、カボチャにしろ、玉ネギにしろ、日本の野菜の方がおいしい。

質問② 日本の野菜・果物は、豪州に輸入した場合、通用するか？

答：通用する。以前日本から輸入された鳥取の二十世紀梨、白桃などは、非常に高値なのにも関わらず、こちらの中国人、オーギーにどんどん売れた実績がある。

質問③ 今まで自分で作った野菜で絶品のものは？

答：カブ。これは一週間で、フレミントン・マーケットでブームになった。オーストラリア人も味がよく分かる。

質問④ 日本の農家の人がこの地に来て成功すると思う？

答：たぶん難しい。土地質の違いを分かるまでにかかなりの時間がかかるし、分かってもすぐに理想の畑になるわけではない。

理想と現実とは確かに違う。ところで、梅田さんの知り合いに大根づくりの名人がいるらしい。オーストラリア人とのことだが、私もぜひスタッフをつれて勉強しに行ってみたい。そこでオーギーの大根づくりの真髓を見たい。

次に登場するのは、牛肉サプライヤーの大沢さん。肉牛にはワインのブドウ品種と同じように約40種の血統がある。その中でも黒毛のアンガス種、赤毛のショートホーン種、茶褐色のヒアーフォード種が有名で、それぞれ味が違う。

また肉牛は、牧草を食べて育ったものか、フォードロットという畜舎の中で穀物飼育されたものか、当然部位によっても味は違って来る。成育日数とエイジング（熟成）が大変重要で、高級部位のあるステーキは、冷蔵庫で約一カ月の間、青カビが生えるまでドライ・エイジングされる。チーズのようにカビを落として、ステーキ・レストランにデリバリーされるのだ。

大沢さんの話では、NSW州よりビクトリア州の方が雨が多いため、良質の牧草に恵まれている。よって牧草飼育の肉牛ならば、ビクトリア州、タスマニア州の方が良質とのこと。牛は草を食べて育つのが自然であり、その草が良質でなければ素晴らしい肉牛にはならない。大沢さんは4年前より、早朝5時から空港方面の工場で、多種の肉のカットングを行い納入している。今後、豪州各地の畜産農家を訪れてみたいとのこと。

なお、私がお薦めする現在のシドニー最高のステーキ・レストランは、シドニー北部にあるクロウズ・ネストで25年間営業している「LA GRILLADE」である。シェフ、接客係、すばらしいワイン・リスト、お客様がそろい、それでいて、肩の凝らない店。私は日本人のワーホリ、学生ビザの人でレストラン経験のある人には、このような店で働くことをお薦めする。

ところで今年の5月、私は日本人国籍からオーストラリア人国籍へと変わる。しかし、私にとって人生の最高のごちそうは、あと50年経っても、ご飯、味噌汁だと思っている。



### おいしい米と味噌汁について

その条件とは…

- ①品質の良い米と味噌を用意する
- ②米の精米のしかた、味噌汁のだしのとり方
- ③ミネラル・ウォーター
- ④火加減
- ⑤米を土鍋で炊く
- ⑥盛り付ける器

などなど。

そして、提供するタイミングと愛情のエッセンス！ 世界に1つしかないのが家庭の味です。

今回のコラムでは、鱒屋グループのスタッフの話とともに、豪州での日本食レストラン経営の難しさを本音で語ってゆく。

Have you enjoyed?

【その3】

## 鱒屋グループを支えた スタッフたち そして豪州で 日本食レストランを 経営することの難しさ

今回は、鱒屋グループのスタッフの話とともに、豪州での日本食レストラン経営の難しさを語ってゆく。

### 「鱒屋」を作り上げた人たち

今でも進化を続ける「鱒屋」レストラン。2年後には改装をし、メニューも一新、もっとオーストラリア人に楽しんでもらえるレストランへと生まれ変わる。開店して12年、繁盛店へとステップ・アップさせてくれた元店長・中谷さん、月曜日のランチでさえ満席状態にしてくれた現店長・大川さんを含め、今までで500人以上のスタッフが働いてくれた。9年前、キッチンの中にバン格拉デシュ人3人、スリランカ人5人、日本人が数人しかいない時に日本から到着したのが中谷さんだった。しかし、宗教の違いによる衝突で、貴重な存在だったスリランカ人グループがほとんど辞めてしまった。彼らの中には、ポート・ピープル（政治難民）もたくさんいた。残ったロイ、ティト、プリオ、ルポは、鬼神のごとくの集中力で働いてくれた。貧しい国から来た彼らには、強いハングリー精神とともに、宗教による自制心があった。今では彼らはすべて卒業し、どこに出てもしっかりと稼げるシェフとなっている。

また、いろいろなスタッフの心の拠りどころとなってくれた奥山氏、一緒に働く韓国人シェフたちとの国民性の違いに悩みながらがんばってくれた日本からのシェフたち。オーストラリア人客を増やしてくれたオージー・ウェイターのロッキーは、今でも働いてくれており、4年以上になる。最近、彼は毎週末に家族の家を自分で造り始めた。私は自然の中で生きる楽しさを彼から何度も聞かされた。

シティ「誠」は2年前に、40人もの行列ができる店になった。元店長・加藤さん、体を張って毎日がんばってくれている現店長・宮本君、守護神・ジャックさん、「Always Smile」のトニー、巻きの内藤さん、10年間働



鱒屋店内にある思い出の切り絵

いてくれているサジャーナル…。「武蔵」においても、今年から店長としてスタートしたピョン君、佐原さんをはじめ、各リーダーたち。今後「武蔵」は、タイ料理と韓国料理の食材と調理法を融合させた、オリジナリティーあるメニューを加えていくが、その中心にピョン君がいる。もっと自由で、もっと楽しいメニューの提供…。

約2年前に閉店したピアモントのレストランにおいては、何人のスタッフが何リットルの涙を流したか…。店の経営権を売ってしまった私は、そのスタッフに対し、今もその前を通るたびに申し訳なく思う。また、各店舗においては、オープン1年目は難しく、1人ひとりのスタッフの能力と適性が分からず、新しい設備の中でスムーズにいかない。不平不満が発生し、人が去ってゆ

く。その苦しさを乗り越えて、繁盛店へと伸ばしてくれたのが彼らである。

私は、現在の鱒屋グループがあるのは、現スタッフとともに、過去のスタッフ、またその家族の方々の協力のおかげだと思っている。レストランには、その人の人生がかかり、家族の人生もかかっている。5年後、10年後のその人の仕事…。仕事というのはその人にとって一生のものであり、働き甲斐があるかないかでは、天国と地獄ほどの違いがある。

### 鱒屋に掛けられている『バランの切り絵』

商売は好転すれば、すべてがうまくいく。しかし、うまくいかなくなると悪循環になる。私の最初のレストランで働いてくれた日高君。私は彼のビジネス・ビザのスポンサーになり、夢を語った。彼はよくがんばってくれるスタッフだった。しかし売上の低下が進み、私はもがき苦しみ、どうしていいのかわからず、情熱も薄れていった。そんな中、彼は疲労とストレスで悪かった目を悪化させ、医者からこのままでは失明するかもしれないと言われた。結局、手術をした。私は、自分の不甲斐なさを悔やむとともに、自分の目を彼に与えるべきだと思った。

その後、私は、その時シドニーにあった一流和食店で彼を修業させることにした。私としては迷惑をかける。沈む時は一人でもいい…。彼は修業に行ったその店で素晴らしいバランの切り絵を作り、私にプレゼントしてくれた。しかし、それでも仕事を中途半端にする私に、彼はある朝、仕込み中のシマアジを投げつけて出て行った。

数年後、私は2度にわたり鹿児島島にいる彼を訪ね、再度新しい店で一緒に

やってほしいと三顧の礼を尽くすつもりでお願いしたが、今は彼との連絡は途絶えたままている。

私は最近までよくスタッフを殴ったりしていた。3年前の私の誕生日には、私の顔は腫れていた。スタッフを殴ったら、殴り返されたからだ。そしてそれをくり返した…。『バランの切り絵』を見るたびに、すばらしい人が去ってゆくことになった自分の至らなさを思い返す。

鱒屋グループは現在、1日約1,500名のお客様を迎えるために、10カ国180人のスタッフが働いてくれている。「オーストラリアで三カ月働いただけだったけど、有意義だった」。日本人、韓国人のワーホリのスタッフにそう思ってもらえるような経営を、あと2年間で必ず作り上げてみせる。

## 日本食レストラン経営の難しさ

さて、オーストラリアで増え続ける日本食フード・ビジネスの難しさを語ってゆく。

### ①食材費の高さ

これは、日本から輸入する調味料などの食材と、フィッシュ・マーケットで仕入れる魚のコストによる。当然、チキンや安い部位の牛肉と野菜を使い、メニュー・パフォーマンスをすることが大事である。

### ②調理場システムの複雑さによる人件費の高さ

中華やタイ料理などは、「Wok（中華鍋）」があれば各種バラエティー料理が作れるが、日本食は揚げ場、焼き場、刺し身と分割されており、人件費がかかる。また、洗い場においても、各種の違う型の器から鍋まであり、破損した器代金は、高級レストランになると、洋食の5倍以上にもなる。

60席のレストランを比較した場合、洋食と和食とでは、メニュー数の多さ、扱う食材類と仕込みの手間などにより、日本食は、30%以上の人件費高となる。つまり日本人シェフの給与が低い原因の1つはここにある。

### ③GST 売上の10%の税金支払い

2000年から始まった内税の消費税（GST）10%、これにより、薄利の飲食業態は利益が出なくなった。

時代はITや各種の科学技術が発達し、バリュー・フォー・マネーをアピールしていかななくてはならない時代。しっかりとしたコンセプトと経営力のある店だけが生き残れる時代となった。

では、以上の問題をクリアするためには、

①家族経営の小規模店にし、人件費高を抑える。

②時代に合ったフランチャイズのビジネスをすることにより、利益率の高いオペレーションを学び、リスクを減らす。

③対象を中国人にするか、オーギーにするかを決定し、無駄のないオペレーションを作り上げる。中国人向けなら料理の値段と量、オーギー向けならお酒がゆっくり飲め、楽しめる内装と接客など、どちらかに一本化する。

毎週木曜日のレイト・ショッピング・デーに、チャツウッドのビクトリア・アベニューで、日本人の若者がタコ焼きを販売しており、一番繁盛して



誠創業のスタッフとのBBQパーティー

いる。素晴らしいパフォーマンスだ。あのパフォーマンスをシティのチャイナタウンでやれば、1日1,000人以上のお客が来ると思う。お客の前で作る屋台ラーメン、ソバ、うどん、焼鳥、ウナギの蒲焼、みたらし団子…。ワーホリの方々、私はお金は出せませんが、人脈とアイデアは提供できます。Let's Challenge!

### カラオケに行こう！BBQに行こう！

私はよくスタッフとカラオケに行く。中国人、インドネシア人、韓国人、台湾人…。彼らが歌う英語の歌以外、私は知らない。私が歌っても、古いせ

いか全然ウケない。また、彼らが日本で流行している歌をよく知っていることに驚く。楽しい。みんなが笑顔で、先日も20年以上も前のカーペンターズの「Top of the Town」を歌っていた。カラオケは国境を超える。自分を主張できる素晴らしい文化だ。シティ「誠」の店長・宮本君は、BBQが大好きである。よくみんなでブロンテ・ビーチに行く。周りを見てみると、中東からの人々、タイ人、韓国人、オーギーのBBQでは料理の文化が違う。ワーホリ諸君、ブロンテ・ビーチに行ってBBQをすれば、青い海と空の中ですぐに友達ができます。まず、「Hello, How are you?」と尝试してみてください。

次回、「BOYS BE AMBITIOUS!」最終回においては、43歳の今、目標をなくしかけている私の正直な気持ちと、今後の50年の人生において、自分が人間として楽しく、夢を持ち、死して名を残すほどの人間になれるかどうか？

事業家、家庭の中の人間としての現時点での心境とともに、3月より収穫期を迎えるハンター・バレーの各種のフェスティバルの案内をしながら、完結としたい。それでは。

Have you enjoyed?

【その4】

## 自分にとって 成功とは何か？

自分自身にとっての成功とは何なのか？ 現時点での経営者としての私、また、人間「KEN SADAMATSU」を見つめながら、今、収穫期を迎えるハンター・バレーを紹介し、1年間にわたってのコラムの完結とさせていただきます。

### 2005年3月…今の私

新店舗、チャツウッド「誠」がうまくゆかない。多額の投資と高い家賃支払いでスタートしたが、人の歩いていないところに行列を作ると断言してきたことは、私の驕り、自惚れだったのか？現在の来店客数1日約400~500名。目標の半分しか到達していない。そんな中、7ヶ月前から経営トップとしての社長の仕事ができず、この新店舗に付きっきりでいる。今日が何日なのかも分からない。両手の先がしびれるのと、ぼーっとした状態を治すため、毎日30分のマッサージに通いながら仕事をしている。

この数ヶ月間でも、各店舗で起こる人事の問題や事故などのため、眠れない日が続くことがあった。たまにお酒を飲みに行くクラブのママさんは、私を見てよく「酒を飲んでいても余裕がない」と言う。

しかしいつも思うのは、店にはスタッフとその家族の人生がかかっているということ。ただ以前と違うのは、朝8時にフィッシュ・マーケットに行って仕入れをし、夜中11時まで働いても、以前は真夜中、スタッフとミーティングをし、酒を飲み、討論していた。が、今はその体力と気力が続かない。今日明日にでも、倒れてしまうのではと思いながら、正直もがいている。あと6ヶ月でチャツウッドを軌道に乗せなくてはならない。今のままでは資金繰りに行き詰まる。

### 人間 KEN SADAMATSU

私は今でも二人の娘の生年月日を思い出せない。娘たちは私のことを尊敬できる人間だと思っているのか？ 自分の都合で家族との約束をすぐに破

る。今まで会社をともに作り上げてきた妻に対し、夫として本当に生き甲斐を与えてきたか？ もう限界ではないのか？

私は自分の『AMBITIOUS』のため、家族に迷惑をかけ、依存していただけないのか？

私の母は父親が亡くなった後、25年間、1人で暮らしている。体調を崩し何度か入院したが、私に心配かけまいと連絡してこない。また、妻の実家へは8年前に行ったきり。毎年、新年のあいさつもできていない。確かに比叡山の僧は、ひとたび修行生活に入れば、親が亡くなっても下山は許されないとのこと。でもスタッフの前で、接客業とは、ホスピタリティー・マインドとは何かと熱弁をふるう私こそが、本当は1番できていないのかも…。

今までの過去の自分を振り返ってみて、「定松さん、43歳にもなって、あなたはあまりにも未熟な人間ですね…」と自分自身に言わざるを得ない。そもそも何のためにこの地に移民してきたのか？

## 移民するということ

人間には運がある…。

結婚生活がうまくいかなかった人、幸せだった人。仕事がうまくいかなかった人、順調だった人。

健康でなかった人、長生きした人。

災難に遭った人、幸運にめぐり合った人。

この地でシングル・マザーになって人生を送る人。50歳になって仕事をしたくても理想の職場がない人。

60歳になって病気を患って、この地で療養することが幸せか？ 70歳になっ

て伴侶を失い1人になった時、この地で余生を送ることが幸せか？ 80歳になって親類も友人も少ないこの地で、先祖代々の日本のお墓に入りたいと思わないか？

あなたは移民して、日本よりこの国の土になりたいと思うほど、この国が好きですか？ 私の答えはイエスです。多民族国家オーストラリアの自然、風土、人が大好きです…。

『AMBITIOUS』を持って25年前に海を渡った私は、今まで何度も真剣勝負を挑み、いろいろな人との出会いの中で夢を実現し続けている。今度は私に夢を実現させてくれた樋口さんに代わり、私が周りの人の夢を実現させていく。10年後、順調に成長した時、鱒屋グループはこの国の税法、移民法、労働法をクリアしつつ、オーストラリア株式市場への上場を計画し始める位置に立っているかもしれない。私の今後50年の人生とともに、組織の大計をじっくり立てる。

## 今、収穫期のハンター・バレー！

シティから車で二時間、ワインの一大産地ハンター・バレーに到着する。約120のワイナリー、50軒のカフェ・レストラン、100軒以上のアコモデーションがある。以前に紹介した私の行きつけのワイナリー以外にも、創業1858年、世界最高レベルのワインを生産するTyrrell's。すばらしい店内レイアウトと、そしてタイと日本食の融合レストラン『Oishii』を営業している「Tempus Two Winery」。

また、この会社はオーストラリアにおいて短期間で成功したビジネス・モデルとして注目を集めている。店のコンセプトづくり、店舗やワイン・ボト



Tempus Twoのワイナリー

ルなどのデザイン、マーケティングとプロモーション。若き経営者の下、ハンターの中でTempus Twoは世界の観光客にも対応できるワイナリーの一つになることを期待されている。また、日本人に人気のある「Cypress Lakes Resort」やグレッグ・ノーマン設計のゴルフ場、数多くのギャラリーなどがある。

そして近ごろ注目を集めているのが、ハンターでのウェディングである。最大300名まで収容可能な「Wyndham Estate、Tatler Vineyard」、 「Lindemans Winery」、少人数のウェディングに向いている「Peppers Convent」、 「The Sebel Kirkton Park」などがある。また、Hunter Garden'sの白い教会と後ろの山々の美しさは、2人きりで挙げる結婚式だと



創業150年の老舗Tyrell'sワイナリー

しても、涙ウルウルものだと思う。

晴れた日、3日間かけて観光案内所で情報をゲットしてレンタカーで回ってみてください。思い出と楽しさが、2倍、3倍と膨らみます。私ももう少し事業が軌道に乗れば、良い品質のワインを造る小さなワイナリーに投資し、スタッフとともにブドウの栽培から体験したいと思っている。

今月から来月にかけて、「Harvest Festival」（収穫祭）が開催される。世界的有名人を招いてのジャズ・コンサート、あるいはソーシャル・ダンス…。シティの喧騒とは違う別のオーストラリア。人生を楽しむオーストラリア人の生活がそこにある。ぜひこの時期、W.Hの若者はブドウのピッキング、あるいはレストラン、ホテルの仕事にトライしてほしい。ただ、



Hunter Garden' sの白い教会

オーストラリアの飲食店で仕事を得るには、いろいろな点を注意しなければならない。もしだめなら私にメールをください。アドバイスします。

### 完結の章

私は、体が健康でなければ、今後50年の事業の大計もないし、どんな夢も叶えることは難しいと思う。2008年の1年間、私は、オーストラリア、日本、世界を旅しながら人類の食料問題、食文化、宗教を感じ、また、世界のトップ・レストラン、ワイナリーなどを視察し、この地に帰ってくる。

未熟な今の私であるが、チャレンジし、あせらず、ゆっくりと歩む。妻を



2月20日、Peppers Guest Houseにて妻の誕生日を祝う

見習い、朝はきちっと勤行し、1日1日に感謝してゆくようにする……。  
そうですね、恵智子。

スタッフの方々、誠にありがとうございました。

Have you enjoyed?

以上

鱒屋グループ社長 KEN定松



【以前までのコラムに関する最新情報】

\*1 有機農法のA.T.ファームは残念ながら、農場経営をやめられました。経営者のバン先生はオーストラリア政府の農事試験場で今も研究されておられますが、特にベトナムの農業指導に力を入れておられます。

\*2 魚の仕入れ業者クリスティーヌの藤原さんは店を変われています。