

## 日本料理を後世に伝えるために 教育の場としての料理店を運営

### ポニーグループ

代表取締役社長 小林 慶一 氏

聞き手＝西村道子(本誌発行人)

東京・銀座で日本料理店「六雁」を運営するポニーグループ。同グループ代表取締役の小林慶一氏は、趣味では、元テニスの全日本選手、ゴルフの国体東京都代表などを務める傍ら、父親が経営するふぐ料理店などさまざまな現場を経験した後に米国のビジネススクールで学ぶというユニークな経歴を持つ。今回のインタビューでは、同氏に「六雁」の目指すところについての熱き想いを伺った。

### 仕事の基礎を現場で学び 28歳で経営を引き継ぐ

——まずは御社の概要をお聞かせください。

小林：現在、私が持っている会社が父から引き継いだものも含めると11社あります。その中の1社がポニー(株)で、日本料理の「六雁」をはじめ、リハビリテーションのPNF研究所、ニュージーランドと米国カリフォルニア産ワインを輸入販売するPONYなどを運営しています。

日本料理の六雁の店名は日本書記に登場する料理の祖神「磐鹿六雁命(いわかむつかりのみこと)」から取ったものです。何も隠さず逃げ場のないオープンキッチンを舞台に、料理人とサービス係が一体となって、エネルギー溢れる“スーパー歌舞伎”ならぬ“スーパー割烹”を演じるのが店のコンセプトとなっており、日本料理と器のマッチングには特にこだわっています。盛り付けが日本料理的ではないということで、業界でも注目されているようですが、器もどんどん進化していますからね。

六雁は2004年オープンという若い店で、東京・銀座5丁目の1店舗52席で展開しており、営業時間は17:30～23:00、日曜日と祝日が定休日になっています。お料理はコースのみで、1万円～1万8,000円の3種類を用意しています。

——六雁を開店する前はどのようなお仕事を？

小林：大学を卒業してからは、27歳までテニスを続ける傍ら、父が経営していたふぐ料理店の板前、ケーキ工場の職人、パチンコ店の釘師、コーヒー専門店のスタッフなどを一通り経験した後、通産省(当時)の後継者育成コース、米国のビジネススクールで学びました。

私は父から見れば、不甲斐ない放蕩息子だったでしょうから、少しピリっとさせようと思ったのでしょうね。ただ、私もテニスでは全日本の選手まで務めていたので、根性だけは誰にも負けないと自負していました。とにかく“やるときはやる”という感じでした。そして、米国から帰ってくると、父から経営を任せられることになり、28歳のときに社長に

なりました。

### 日本料理の教育の場として 東京・銀座に「六雁」を開店

——六雁はご自身で立ち上げられたとのことですが、起業の経緯をお話しいただけますか。

小林：先ほどもお話ししましたが、父の経営するふぐ料理店で板前をしていたことが大きいと思います。現在、東京・渋谷駅前に建つ109ですが、かつてあの場所には「築地」という名前のふぐを中心とした活き魚割烹料理店がありました。水族館のような巨大な水槽があったので、年配の方の中には覚えておいでの方もいらっしゃるといいます。

「築地」は薄利多売で、昼夜を問わずたくさんのお客さまがいらっしゃる繁盛店でした。利益も出て、経営的には良い状態だったのですが、そこでは、板前が機械の歯車のように働かされていました。

朝から晩までフグ刺を引くのは本当に大変な仕事で、“引いてはラップ”の連続です。若い板前を志

す人たちが、そういう機械的な仕事ばかりをやらされることによって、その技術は磨かれたとしても、ほかのことは何もできないわけです。こんなことではこれから先、日本料理が生き残っていけるのだろうかという将来を危惧しました。そこで、利益は上がっていたのですが、都内に4店舗あった店を次々と閉めていったのです。

私は、世の中に永久に続くものはないと思っています。いつか必ず終わりが来る。でも、終わりが来ることは決して悪いことではない。そのように考えると、店もずっと続けることが良いとは限りません。そこで一旦は飲食店の仕事から手を引き、いつかは本物の料理人を育てたいという思いを胸に秘めつつ、グループ内の他の事業に専念していったのです。

——他の事業と言いますと？

小林：ゲーム会社や洋服のブランドを手掛けるなど、さまざまなことにチャレンジしてきました。

そうしていろいろな経験を積む中で、“世の中とはこんなもの”ということが、何となくわかってきました。また当時、折しも私自身が40歳の節目を迎えたということもあって、自分の生き方をもう一回見つめ直したいという思いが強くなってきました。そこでそれらの事業を急激に縮小。最低限生きていける収入源だけを残し、公認会計士をしている妹に経理面を任せて、私は将来のことを考えながら、少しずつ方向転換していこうと考えたのです。

そんなとき、六雁の初代料理長となる榎園と出会いました。

——その出会いが六雁のスタートだったのですね。



1982年3月、慶應義塾大学法学部法律学科を卒業。同4月、ポニー(株)、(株)ポニー、(株)築地、(株)築地、(株)築地に入社。1983年11月、ポニー(株)、(株)ポニー、(株)築地の代表取締役に就任。1989年7月、兆栄商事(株)代表取締役に就任。2010年5月、PNF研究所代表取締役会長に就任。

小林：榎園は関西の著名な料亭の料理長を務めた後、飲食ベンチャーに引き抜かれて東京に来たものの、そこである意味挫折をして、自分で店を出そうと出店先を探しているところだったのです。8年ほど前のことになりましたが、たまたま不動産関係の仕事をしている私の仲人さんのところに彼が顔を出したのがきっかけでした。

変わった男が店を探しに来たという話を聞いて、それは面白そうだなということで会わせてもらいました。そして実際に会った時に、日本料理

を大切に、日本文化を守っていけるような職人をつくっていききたいという話をしました。すると彼が、考えてみるから時間をくれと言うのです。1か月後、再会して彼の思いを聴きながら、これは難しいことだけれど、彼ならできるのではないかと考えたのです。その後2年間の準備期間を経て、2004年に開店しました。

——六雁の事業コンセプトは？  
小林：日本料理を後世に伝えるための職人を育てる、そのための教育の場にするということが第一です。また、料理店はどうしても作る方がメ