



 福岡銀行

冷凍冷蔵設備の技術開発力と  
期待を超えるサービスで、  
高付加価値製品を提供する。

板倉冷機工業株式会社

代表取締役  
板倉

勉氏

取引店／福岡銀行 七隈支店

#### ■会社概要

創業:1971年／設立:1975年／所在地:福岡市城南区／資本金:  
2,500万円／従業員:40名／事業内容:冷凍冷蔵設備・空調設備・  
厨房設備・店舗設計・商品技術開発・ステンレス製品開発製造／  
事業拠点:(本社)福岡市城南区(工場)福岡市早良区(営業所)鹿児  
島県鹿児島市(研修センター)福岡市早良区



本社前(左から柴戸頭取、板倉社長)

## 辛子明太子ブームが事業の転機に

当社は、「温度」と「湿度」のプロ技術集団として、急速凍結庫・大型冷蔵庫、クリーンルーム設備・空調設備・特許製品製造・販売施工・メンテナンスに至るまでのすべての工程を自社で手掛ける一貫体制を敷き、事業を展開しています。

当社の歴史は、私が低温設備の工事経験をもとに起業した1971年に始まります。起業した当時、私は23歳で、大手メーカーの下請け工事などで細々と生計を立てているような状態が続きました。転機が訪れたのは、1975年に山陽新幹線が博多まで開通した頃のことです。博多の土産物として辛子明太子が人気を博し、大手明太子メーカー様の製造工場の設備工事のお話をいただきました。原料の冷蔵庫だけでなく、当時は木製の作業台で加工作业をされていた為、当時の工場長様から衛生面を考慮してステンレスでの製作の要望をいただき、ステンレス製品の製造工場を立ち上げました。

その後、明太子ブームの加速に乗じ、他メーカー様ともお取り引きするようになったものの、当時のような下請け業務は利益幅が年々下がっていく状況になっていったのです。そして創業から10年を経過する頃、経理を担当していた妻から「社長、本当に一生懸命、仕事をしてくれているけど、赤字が100万円にまでなってます」と言われ、頭を思いきり殴られたような衝撃を受けました。設備投資に大金を注ぎ、早朝から夜遅くまで働いているのに、なぜ利益が出ないのか。その日は寝ずに考えた結果、それまでの下請け仕事から手を引き、直接受注に切り替える方針を立てました。そのために必要なのは、他社にはない強固な組織をつくること。取引先を開拓していける営業チーム、機動力のある工事チーム、アフターサービスを強化するためのメンテナンスチーム、提案力で受注につなげられる設計チーム。経営的には苦境にあったものの、自社ですべてを賄える一貫体制なしには生き残れないという必死の思いでした。





板倉社長

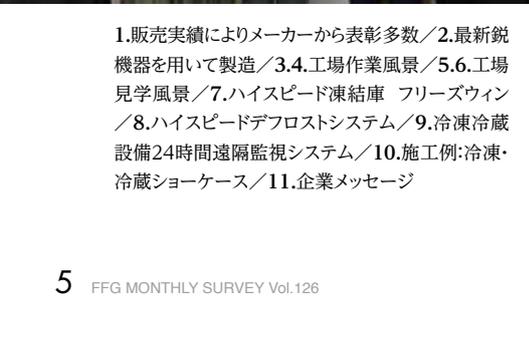
「さすが板倉」の言葉を  
より多くいただくための活動

「どのようなご要望でも、絶対に『NO』と言わず、すぐに対応する」。お得意先様を増やすために、この言葉をいつも社員に語って聞かせました。1982年に本社事務所を新築し、それから数年後、当社の経営理念の礎を築くこととなる出来事が起こります。お得意先様であった百貨店からショーケースが冷えないと修理依頼を受け、点検の結果、機器の心臓部分である圧縮機の不良が発生しており、福岡には在庫なし、翌日の営業に支障をきたす状態の中、一晩かけて1台在庫がある

大阪から取り寄せ、取替え作業を完了し、オープンに間に合うことができました。お客様からいただいたお礼のFAXに書かれていたのが、「さすが板倉さん」という言葉でした。私は「自分たちの仕事でお客様をこんなに喜ばせることができるのか」と感動し、このことを機に「顧客の満足」「自分がしていただきたいサービスを提供する」というサービス精神の原点を示した品質方針を作成し、現在も全社員で共有しています。

目先の利益よりも  
リピーター顧客を増やすことに注力

1993年に当社が開発した「遠隔監視システム装置」も、「もしも夜間にトラブルが発生したらどうしたらよいか」というお客様からのご要望が発端でした。何かよい解決方法はないものかと思案を重ねていたところ、「エレベーターの監視システムを応用すればできるかも」と考え、早速開発に取り掛かり、試行錯誤の末、冷凍機器の温度異常や機器の異常を



- 1.販売実績によりメーカーから表彰多数
- 2.最新鋭機器を用いて製造
- 3.4.工場作業風景
- 5.6.工場見学風景
- 7.ハイスピード凍結庫 フリーズウィン
- 8.ハイスピードデフロストシステム
- 9.冷凍冷蔵設備24時間遠隔監視システム
- 10.施工例:冷凍・冷蔵ショーケース
- 11.企業メッセージ



最前列左から大申専務、板倉副社長、板倉社長、柴戸頭取、白浜支店長(福岡銀行)

遠隔監視でいち早く発見する、24時間365日対応のシステムが完成しました。必要時にはサービスエンジニアが出向いて緊急対応しますが、より顧客満足度を上げるために、当社の冷凍冷蔵機器を導入していただいているお客様へはこの遠隔監視システム装置を付けるサービスを提供しています。

私は常日頃、従業員に対して「目先の利益を追ってはいけない」と言い聞かせています。目先の利益よりも大事なのは、お客様に末永くお付き合いいただくこと。そのためには、無償でできるサービスは無償で実施するのが基本で、営業担当者がお得意先様を回った時など、トラブルがあれば営業担当がその場で応急修理を行えるよう、担当者一人ひとりに工具を支給しており、その場合でも修理費はお客様に請求いたしません。こういった施策は、サービス対応が重なって人員不足になった場合に、他部署の人間がある程度業務を担える体制づくりの目的もありますが、人材の有効活用、生産工程スケジュールの徹底管理で生産性を上げて、無償化したサービス分を

補てんするためでもあります。

## 付加価値提供で差別化を図り 顧客にとってのオンリーワン企業へ

「常に新しい技術の開発・研鑽と自己啓発」をモットーとする当社では、創意と工夫によって、顧客満足度をさらに高める商品・サービスを提供することこそ、会社が生き残る最良の方策と考えています。

その結果の一例が、2011年に特許を得た、新型霜取り装置採用「ハイスピードデフロストシステム」の開発です。業界初の電動シャッター付きフィンコイル冷却ユニットで、独自設計で冷凍庫内の温度変化を抑えて自動で霜取りを行います。高鮮度と低コストの両方を実現した画期的な製品となりました。

また、2017年にはフリーズウィン「乾燥しない急速凍結庫」を開発し、特許を取得しました。通常の冷凍では冷風を循環することで冷却しますが、この製品では対面式ファンにて商品の微粒を振動させることによって

スピード凍結が実現しました。商品の入庫温度が100℃であっても凍結させることが可能です。さらなる付加価値を提供するために、日々努力を重ね、画期的な機能を開発していきたいと考えています。2019年にはハイスピードデフロストシステムとフリーズウィンの2製品が福岡市トリアル優良商品に認定されました。さらには昨年、三菱電機九州地区冷熱VIP店コンテストにおいて九州支社長賞を11回連続で受賞しています。

2004年にISO9001・2001の認証を取得するとともに、2005年には鹿児島市内に南九州営業所を開設し、地場企業と手を組んだ連携が功を奏して、九州全域で事業を展開できるようになりました。これからさらに社員の資質を高め、企業間競争を勝ち抜く人材を育成していかなければなりません。

常にお客様の立場で物事を考え、お客様の願望実現と課題解決をお手伝いできるよう誠心誠意取り組みむことで、他社との差別化を図るとともに、より一層社会に貢献できる企業へ成長することに繋がるものと信じています。

## ■ インタビューを終えて

福岡銀行 取締役頭取 柴戸 隆成



創業から間もなく50年、冷凍冷蔵設備のプロ集団として、製品開発からメンテナンスまでの一貫体制によって北部九州でトップクラスの施工実績を誇られております。これは『顧客の満足』を大切にされ、目先の利益に捉われずに多くのお客様と信頼関係を築いてこられたからこそと思います。

これからも創意と工夫を重ねながら、お客様の抱える課題の解決に繋がる新しい技術の開発を続けられることを期待しています。



 熊本銀行

栽培環境複合制御システムの開発で、  
困難とされてきた胡蝶蘭の  
年間安定出荷を実現。

有限会社 荒木洋蘭

あらかき しょうらん

代表取締役  
荒木 裕一郎 氏

あらかき ゆういちろう

取引店／熊本銀行 三角支店

#### ■会社概要

設立:1994年／所在地:熊本県宇城市／資本金:300万円／従業員:  
30名／事業内容:胡蝶蘭の生産／事業拠点:(本社)熊本県宇城市  
／関連会社:株式会社グランブーケ大多喜(千葉県大多喜町)



ハウス内(左から荒木社長、野村頭取)

## 薔薇の栽培から胡蝶蘭の栽培へ

当社が本社と栽培施設を構える戸馳島は三角町中心部から車で僅か数分の所に位置し、その温暖な気候から霜に悩まされることが少ない花卉栽培の盛んな地域で、現在では「花の島」「胡蝶蘭の里」とも呼ばれています。

私の祖父が熊本の玉名から戸馳島へ花卉栽培を始めるために移ってきた後、1980年頃から父・文明が大規模な薔薇の栽培を始めました。そして1985年に、急速に市場で需要が高まっていた洋蘭の人気種である胡蝶蘭へと生産の対象を移行させた後、1994年に有限会社荒木洋蘭を設立し、胡蝶蘭の切り花栽培を本格化させてまいりました。

東京農業大学を卒業した私が、地元に戻って事業に参画したのは1999年のことです。そこから規模拡大のために設備投資を続け、2005年には、胡蝶蘭の切り花から鉢物へと事業を移行しました。これは東南アジア

産の輸入物の切り花が大量に国内市場で回り始めたのがきっかけで、輸送コストと鮮度の面で海外の業者に対して優位性を保てる鉢物に今後の可能性を見出したためです。

## 5年先、10年先を見据えた経営

大規模生産に踏み切ったことで、当社は、出荷量、年商においては西日本トップクラスの実績を挙げるようになりました。しかし、切り花生産と比較して鉢物は手間が掛かるため、人件費をはじめとするコストがどうしても膨らんでまいります。しかも、事業を営むうえで必要な資材費や人件費、輸送費などは高騰が続いています。そのため、年商とともに利益も上げていくには、栽培設備のランニングコストをいかに抑えるかが鍵となるのです。暖房設備で例えると、栽培ハウス内の温度を保つために暖房設備が必要ですが、ガスヒートポンプを導入することでランニングコストの削減を可能



2 1



3



荒木社長

にしました。このガスヒートポンプはヤンマー株式会社との全面的な協力をいただき、私の目指す動作条件が実現できるよう特別な設定変更を行い、現在プロトタイプ4台が稼働中です。導入時にイニシャルコストは掛かりますが、長い目で見れば利益に貢献してくれる投資となることでしょう。私は経営において、常に5年後、10年後を意識して動くことを心掛けています。

輸送費に関しても、トラックの高速長距離輸送による花卉へのストレスを考慮して、い

早くフェリー輸送の導入を決めました。商品の品質を担保する手段として取り入れたのが理由でしたが、結果的に、現在ではドライバーの働き方改革の施策としてフェリー輸送の需要が急激に高まっているため、私の判断が遅れていれば、フェリー輸送への移行は困難になっていたかもしれません。

### 共同事業で日本最大級の

### 胡蝶蘭栽培施設を建設

胡蝶蘭は、洋蘭の中では比較的花が長持ちするうえ、開花時期の調整が容易とされ、出荷計画を立てやすいということが、生産者にとつてのメリットとして挙げられます。一方で、一年を通じて安定的に出荷量を維持できるか、とても難しい面があります。ランニングコストの問題に加えて、いかに栽培環境を一定に保つか。それが、当社にとって大きな課題でありました。



1.2.ハウス内の様子/3.ヤンマー株式会社の協力のもと複雑な動作条件が設定されたガスヒートポンプユニット。この装置でハウス内を理想的な育成環境にコントロールする/4.ハウスを見学/5.6.胡蝶蘭の出荷準備/7.富士通株式会社との共同事業で日本最大級の胡蝶蘭栽培施設を千葉県内に建設/8.企業メッセージ



最前列左4番目から荒木社長、野村頭取、三森支店長(熊本銀行)

その課題解決の取り組みとして着手したのが、2016年に富士通株式会社と共同出資した「株式会社 グランブーケ大多喜」です。千葉県大多喜町に設置した、1.3 haの広さを有する日本最大級の胡蝶蘭栽培施設で、ICTを活用し、施設内の温度・湿度・採光を専用の管理システムで徹底的にコントロールして生育環境を一定にするという、胡蝶蘭の栽培を手掛ける上で避けては通れない課題に、富士通の全面的な協力を得てチャレンジする機会に恵まれました。東京の花弁流通拠点である大田市場までアクアライン経由で1時間程度の好立地のため、鮮度を保ちながら市場へスピーディーに出荷でき関東圏内の同業者の中で最も市場に早く届けられるインセンティブを有しています。施設の形状や素材、システムなど、海外の巨大栽培施設を参考にしながら、国内の一般的な栽培施設にはないアイデアを詰め込みました。富士通とともに試行錯誤を繰り返し、複合的に環境を制御するシス

テムの開発に全力を傾け、3年を掛けてようやく私の目指す栽培環境を実現できたところ。現在では、出荷時期に合わせた室温や湿度などの微調整も簡単な操作でできるようにまですべてなっています。

### 勘と経験値のデータ化で

#### 農家の事業承継問題対策へ

栽培環境の複合制御システムを作り上げる一番の目的は、最新鋭の設備・施設を実現しなかったというよりも、自社の商品を違う地域の生産者に同品質で作ってもらう仕組みを構築したかったからです。自社ブランドが、世界のどの地域でも生産可能になれば、こんなに嬉しいことはありません。

それから、こうしたシステムの開発には、もうひとつ大きな意義があると考えています。それは、全国各地ですますます深刻になっている農家の後継者不足と事業承継の問題に歯

止めをかける対策としての有効性です。私たちは、システム開発のために、温度や湿度などの環境条件、病気や害虫などの生育トラブルに関するすべての情報を長期間にわたり数値として記録しデータ化しました。農家の事業承継が難しいのは、従事者個人が身に付けた「勘と経験値」を引き継ぐことが困難だからです。その「勘と経験値」をできる限りデータ化することによって、基礎さえ理解できていれば事業の承継は容易になるはず。す。

今後は、蓄積したデータをどう活用するかが重要な時代が変わっていくものと捉えています。そのためには、データを正しく分析して活用できる人材が必要です。これまでの貴重な経験を踏まえ、胡蝶蘭生産者としての軸足は残しつつ、将来的にはアグリビジネスのプロデュースといった事業支援活動や、最先端の遺伝子操作技術を応用した、耐性の強い品種の研究開発に関わっていきたくと考えています。

## ■ インタビューを終えて

熊本銀行 取締役頭取 野村 俊巳

近年、商慣習としてお祝いの意味を込めて贈られることが多い胡蝶蘭ですが、一年中、高品質な商品を安定して市場に供給することはとても難しいと言われています。荒木社長はその困難に立ち向かい、西日本最大規模で高品質な胡蝶蘭を生産されています。

また、栽培施設のエネルギーコストの低減や栽培環境の複合制御システムの開発に積極的に取り組み、日本最大級の最先端設備を有する施設が完成されました。生産者として、そして事業者として、今後も様々な課題に挑戦し続けられることを願っています。





③ 親和銀行

四季の風景に溶け込む美肌の湯で  
「和」と「おもてなし」の心が息づく。

株式会社  
うれしの かんこう  
嬉野観光ホテル大正屋  
たいしやうや

代表取締役社長

やまぐち  
山口 保氏  
たもつ

取引店／親和銀行 嬉野支店  
福岡銀行 佐賀支店

#### ■会社概要

創業:1925年／設立:1954年／所在地:佐賀県嬉野市／資本金:  
1,000万円／従業員:217名／事業内容:旅館や温泉などの宿泊業



「大正屋」前(左から山口社長、吉澤頭取)

## 大正14年に5室で開業 先代社長が夢を叶えるため奮闘

当旅館は悠久の歴史を紡ぐ名湯 嬉野温泉で、95年にわたって日本の伝統文化を大切に守る「大正屋」、椎葉川の清流に寄りそう「椎葉山荘」、風情あふれる源湯の宿「湯宿清流」の3つの旅館を営み、お客様に和の心をお伝えしています。

嬉野温泉は「肥前風土記」に「東の辺りに湯の泉ありて能く人の病を癒す」という記述があり、昔から温泉地として知られ、神功皇后が負傷した兵士を入浴させたところ、たちまち傷が癒えたため「あな、うれし」と喜ばれたことが地名の起源という伝説があります。

江戸期には長崎街道の宿場町として賑わい、多くの文献に登場したことで、日本三大美肌の湯として有名になりました。

1925年、山口締一・レツ夫妻が旅館に内湯がなく温泉水を引いていた時代に、自家用源泉の掘削に成功し、内湯の宿「旅館大正屋」を創業します。客室の5部屋は湯治客や商人の常宿として評判になりました。

その後、夫妻の長男として産まれた政夫が1941年、私の姉英子と結婚し、両親から

旅館を継ぎました。しかし、政夫は太平洋戦争に出征し、英子はその間一人で宿を切り盛りします。終戦後、政夫と英子は二人三脚で営業に情熱を傾けていきました。当時としては珍しいダンスホールを備え、さらに庭園やテラスを眺める展望大浴場、40畳の大広間、客室7室を備えた別館の建設計画に着手します。しかし、政夫は1951年、完成を待たずに37歳で早逝します。英子は悲しみに耐えながらも亡夫の遺志を引き継ぎ、生前語り合っていた2人の夢の実現に向けて、旅館の拡大を目指す指したそうです。

### 皆生温泉で修業して成長

#### 吉村先生との運命の出会い

英子社長は10人兄弟姉妹の長女で、私は22歳離れた末弟です。忘れもしません、大学2年生の時、父から「大正屋の後継ぎはお前しかない」と言われ、卒業後の1964年に入社しました。入社から3年後、視野を広げようと思ひ、知り合いのオーナーに面会し、鳥取県の皆生温泉にあるホテルで2年間お世話になりました。そのオーナーから学んだ効率的な経営術は今でも生かされています。





山口社長

その後、私が大正屋に戻り、英子社長と京都の老舗「俵屋新館」と天橋立の「文珠荘」に宿泊したとき、伝統の美を生かした心地よさに感銘を受け、どちらも吉村順三先生(※)の設計であることを知りました。「私たちのおもてなしを形にさせていただくのは吉村先生しかない」とすぐに新館設計をお願いしましたが、何度も断られ2年余り経ったある日「私は建築だけでなく家具から照明まで全部見なければ気が済まないからたくさんはできないですよ」と言われ、それから静かに「お手伝いしましょう」と言っておきました。

こうして大正屋の大プロジェクトが始まり、第一期工事として1973年に地下1階地上7階の本館が完成、その後、第二期の別館

と離れ棟、第三期の大浴場「四季の湯」、第四期の新館へと続きます。

吉村先生からは「手入れだけはしっかりとしてほしい」と言われ、絨毯の小さな汚れまで見逃さないよう先生の教えを忠実に守り続けています。

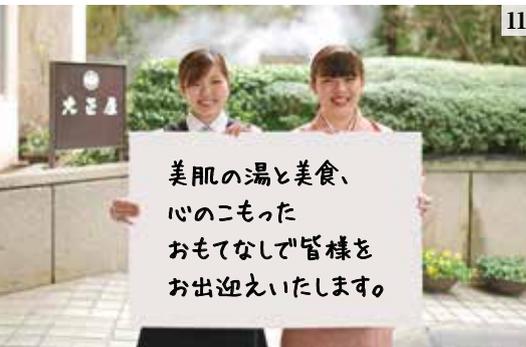
(※)吉村順三(故人)：日本の建築家の重鎮。日本芸術院会員で奈良国立博物館、皇居新宮殿などを設計した。

### 日本旅館初のシステムを開発 画期的な事務効率化へ着手

英子社長は時代の先を読む優れた才能を持ち、自身にも厳しい人でしたが、私にも厳しく、ほめられたことはありません。

1994年新たに椎葉山荘に着工しますが、私は経営の効率を考え「各部屋に食事を運ぶことをしない」ことを主張しましたが、和のおもてなしを大切にされた英子社長から猛反対されました。

実は二人で以前より経営効率の向上に取り組んで、日本旅館としては初のオリジナルトータルシステムを開発導入し、予約受付から始まる一連の事務作業を管理することで、全館の情報を共有化し、過去の実績から予約



11 9



7



8



10



- 1.「椎葉山荘」外観
- 2.「椎葉山荘」露天風呂・しいばの湯
- 3.「湯宿清流」外観
- 4.「湯宿清流」露天風呂付大浴場・紅梅の湯
- 5.「大正屋」離れ特別室
- 6.「大正屋」大浴場・滝の湯
- 7.8.見学風景
- 9.「大正屋」料理イメージ
- 10.嬉野温泉湯どうふ
- 11.お宿メッセージ



前列左2番目から香月一昭常務、山口千鶴取締役、山口雅子専務、山口保社長、吉澤頭取、原田支店長(親和銀行)、山口剛副社長

を予測するなど適切な営業管理体制とお客様サービス向上を行ってまいりました。

最終的には私の熱意と英子社長自身も効率的な経営の重要性を理解していたので合意してもらい、任せてもらうことになりました。

### 嬉野温泉湯どうぶを 地域の特産品へ

江戸期から好まれていた「嬉野温泉湯どうぶ」の商品開発には苦労しました。普通、豆腐は煮ると堅くなりますが、嬉野温泉水で煮ると、とろけるような舌触りになります。

私は温泉湯どうぶを嬉野の名物にしたいと考えましたが、温泉水には飲用利用の基準があり、商品として販売することは禁じられていました。しかし、県に何度も働きかけ、最後は県知事に直訴し、健康上の問題がないことが確認されて、ようやく製造が認められました。

特徴である「とろけるような舌触り」を解明するために、全国各地から温泉水を集めて温泉水の成分との関係を調べ、さまざま実験を繰り返して、原因突き止め、「とろける湯どうぶ」「かご盛りどうぶ」を商品化することができました。

自社の工場で嬉野産大豆を使用し、濃度13%以上の濃い豆乳で風味豊かな味わいに仕上げた温泉湯どうふは、胃腸に優しい温泉水と栄養満点の豆腐とが見事に融合した健康食として、その食感と味わいはやみつきになります。商標も取得しましたが、嬉野温泉全体の特産品として育てるためには独占してはならないと考え、製法、商標を公開しました。これによりどの旅館でも同じ商標で販売でき、嬉野名物として全国に知れ渡りました。

### 温泉と食事でおもてなし

#### 先代社長の教えを受け継ぎ

#### 新たな時代へ「和の心」を繋ぐ

当旅館は自社で、95度の高熱温泉を1日に500トンも湧出する複数の源泉を持ち、大正屋、椎葉山荘、湯宿清流には5つの大浴場があるため、三宿五つの大浴場めぐりを楽しみながら、肌が滑らかになります。

また、食に関してはおもてなしの原点と考えています。日々、郷土の旬の食材を厳選して調理し、有田焼など焼き物の里にふさわしい器で食卓にお届けしています。

旅館経営に生涯を捧げた英子社長は亡く

なる前日まで働き、2019年10月、100歳の天寿を全うしました。私たちへの教えは数えきれませんが、最も大きなものは「和の心」であり、日本人が営んできた「衣食住」に関わる様式そのものを提供する「業」です。

私たちは大正期から培ったおもてなしの業によって、いつの時代にも変わることがない和の心を、時代の変化に合わせて形にしています。

これからおもてなしによる顧客満足度を向上させるためには、IT技術の活用も必要ですが、実際の旅館を支えるのは従業員です。心からのおもてなしを通してお客様に癒しの場を提供するために、思いやりの心と共に日本の礼法から生まれる美しさをさらに大切にしていきたいと思えます。

サービスの質の向上と経営の効率化を両立させることは難しい面もありますが、一人一人が柔軟な発想を持って仕事へ取り組むことで、新しい時代を切り開くことができると信じています。

英子社長は「当たり前前」のことを当たり前前にする」という言葉を残しましたが、実はそれが最も難しいことです。お客様に和の心を伝え、お客様との信頼の絆を深めるために、これからも「当たり前前」を求め続けます。

## ■ インタビューを終えて

親和銀行 取締役頭取 吉澤 俊介



「美肌の湯」として知られる嬉野温泉で95年前に創業され、たゆまぬ努力と時代の先を読む先見性によって強固な経営基盤を構築されました。

「大正屋」「椎葉山荘」「湯宿清流」はそれぞれ特色を生かしながら和の心が息づき、自ら商品化された温泉湯どうふはお土産品として喜ばれています。これからも和の心を大切にし、歴史をつくる旅館として発展されることを期待しています。



18bank 十八銀行

長崎検番と手を携え、  
長崎が誇る伝統文化を  
三代目女将として守り続ける。

料亭 橋本

女将

橋本 由美氏

長崎検番

会長

梅喜久氏

取引店／十八銀行 思案橋支店

#### ■会社概要

料亭 橋本

創業:1942年／設立:1952年

所在地:長崎県長崎市／事業内容:料亭

長崎検番

創業:1909年／設立:1972年

所在地:長崎県長崎市／事業内容:検番



「料亭 橋本」庭園 (左から梅喜久会長、橋本女将、森頭取)

## 旅館から料亭へ カルルスと呼ばれた 桜の名所で創業

料亭橋本は、長崎のカルルスと呼ばれた地で1942年に創業した旅館が前身で、終戦後にアメリカの進駐軍に接收され、返還後の1952年に料亭として営業を開始しました。

当料亭は、長崎市電の新中川電停から徒歩3分と繁華街から少し離れた場所にあり、閑静な佇まいと広い庭園で四季折々の情緒ある景観が眺められることが大きな特色です。料亭があるこの場所は、その昔、彦山を背景に絶景が楽しめる桜の名所でした。1887年に当時の県知事が数千本の桜を植樹し、長崎市民の憩いの場としてにぎわっていたといいます。また当時、ここを訪れたドイツ人医師が、チエコとドイツの国境にある温泉地カルルスバードに風景が似ているところからこの地を「カルルス」と名付け、当地に咲く桜は「カルルス桜」と呼ばれました。料亭の庭に残る桜の古木もカルルス桜で、その時代の面影を残すものとして知られています。

## 江戸時代から続く 長崎花柳界の伝統を今に伝える

長崎検番は1909年に創立された丸山東検番が前身であり、長崎市電の崇福寺電停から丸山公園に向かって徒歩5分の花街と呼ばれていた地にあります。

長崎花柳界の歴史は古く、元々は1639年頃の江戸時代に丸山遊郭が誕生したのが始まりです。明治時代に入り検番組織が確立され、昭和初期には最盛期を迎え7つの検番が存在し、数百人の芸妓が在籍していました。

しかし、時代の流れにより、検番組織が減少、1949年には長崎を代表する「丸山東検番」と「長崎町検番」が合併し、「長崎芸能会」を発足、その後、1977年に「長崎検番」へ改称を行い、芸妓の手配・送迎・花代の精算を行う、現在の事務所のかたちとなりました。

組織のかたちは変わっても、検番としての役割は変わりません。長崎検番は「立方たちかた」と呼ばれる踊りを担当する芸妓と「地方じかた」と呼ばれる唄、三味線、囃子はやしを担当する芸妓に分かれており、「民謡 ぶらぶら節」などの唄に合わせた踊りを披露するという伝統を今もなお守り続けています。





梅喜久会長



橋本女将

## 「長崎の料亭文化を絶やすな！」 長崎検番との新たな試み

当料亭は日本の高度経済成長と、その波に歯止めをかけた石油危機、バブル景気、その後の景気後退と、移りゆく時代のなかで料亭を

切り盛りしていくという点では、さまざまな経験をしました。その都度、地元のお客様や地元企業から支えられ、料亭文化を今に残すに至っています。

しかし、得意先を接待するために料亭を用いるというビジネス界の商慣習が薄れ、廃業を決める老舗料亭が出てくるなか、私自身が女将として「なんとか長崎の料亭文化を残さなければ」という思いがあり、2008年に「桜まつり」と銘打った新たな催しを始めました。長崎検番に声をかけ、お食事をお出しする大広間で芸妓総出の季節に応じた特別な余興を披露してもらい、お客様にはその前にも、庭を茶会の待合のように使っていただいて、桜の眺めを楽しんでいただくという趣向です。当初は、そのような試みが受け入れられるものか心配しましたが、私どもの予想を超えて100名以上ものお客様にお越しいただき、ご好評をいただいたおかげで、以降毎年続けています。また、「大広間から見える萩がとても綺麗」というお客様からの声があったので、第1回目の「桜まつり」の2年後には秋の「萩まつり」も催すようになり、ありがたいことにこちらも毎年の恒例行事となっております。この催しは料亭と検番両方の伝統文化を



11 9



7

1.「料亭 橋本」庭園内のカルルス桜／2.「桜まつり」の様子／3.対談風景／4.料亭内を見学／5.卓袱料理／6.「料亭 橋本」からの景色／7.「長崎検番」外観／8.9.10.長崎検番のお稽古風景／11.企業メッセージ



10



8



左から勝丸氏、梅喜久会長、橋本女将、森頭取、松藤支店長(十八銀行)、菅羽氏

守るといふ側面があるため、利益は見込んで  
いませんが、「おいしかった」「楽しかった」「ま  
た来ます」といった言葉をいつにも増していた  
だけなので、これほどうれしいことはありません  
。今後も伝統文化を守るために、これらの催  
しを続けていきたいと思っています。

### 郷土の伝統が息づく卓袱料理と 創意工夫の会席料理でもてなし

当料亭でご提供する料理は、長崎の郷土料  
理である卓袱料理と、独自の趣向を凝らした  
会席料理です。卓袱料理は、鯖椀(吸い物)に  
始まり梅椀(しるこ)で終わる一連のコース料  
理で、ひとつの円卓を囲むようにして器に盛っ  
た料理を小皿に取り分けながら食事をする  
ため、会席膳のように格式張ったところがない  
のが特徴です。一方の会席料理は、献立に決  
まり事の多い卓袱料理にくらべて、対馬穴子、  
クエ、長崎和牛といった地元の豊富な食材を  
季節に合わせて用い、何度も足を運んでくだ  
さるお客様が飽きのこないよう創意工夫を凝  
らした料理に仕上げることを心がけていま  
す。おすすめ料理の一つ、初代料理長の酒井  
智が創作した「あじさい揚げ」は、海老入りの

クリームコロッケにサイの目切りした食パンを花びらのようにあしらって、あじさいに見立てた一品。あじさいは長崎市の花とされていることから、喜ばれるお客様も多くいらつしゃいます。お客様からはよく「会席は京風ですか」とご質問をいただくのですが、当料亭の会席料理は「橋本風」なのです。

長崎にしかない卓袱料理もまた、私どもにとつては後世に伝えていきたい伝統文化です。数年前に地元の調理師専門学校からインターンシップのような形で生徒さんの受け入れを始めました。調理場での実習終了時には卓袱料理を一人一人にふるまって、若い人たちに郷土文化のよさを少しでも知ってもらおう取り組みを続けています。

### 「ケ・セラ・セラ」の精神で

### 「おもやい」の活動に取り組む

私が橋本家へ嫁ぎ、若女将となったのは1975年のことで、それからまもなく45年が経ちます。わが子が生まれた折に「代々子孫繁栄」の縁起物とされる橙だいだいを庭の隅に植えたのが、今ではすっかり大きくなって場所を移すまでになったのですから、月日の流れを感じず

にはいられません。お座敷文化や料亭料理から人々の気持ちに離れていきがちな昨今ですが、三代目女将として微力ながらこれまでの経験を活かし、料亭のもつ文化を次の世代に受け継いでいきたいと願っています。もちろん、若い人たちには若い人たちの考え方や価値観があります。こちらの考えを一方的に押しつけるのではなく、若い世代の感性を取り入れる寛容さが必要です。また、郷土の伝統を守るといっても、個人の力だけでできるものでもありません。卓袱料理のように、皆で一つの物を分け合うことを、当地では「おもやい」といいますが、郷土文化の魅力も「おもやい」によって、地域のみなさんと分け合いながら心を一つにすることが肝心だと思います。

時は、止まることなく、前へ前へと進んでいくとするもの。だから、私は、今できることに精一杯力を注ぐようにしています。うまくいかない時には、母がよく口ずさんでいた『ケ・セラ・セラ』の歌が、心を元気づけるおまじないです。歌詞の「なるようになるわ」は、「何もせずともなるようになる」ではなく、「精一杯できることをしたら悔いは残らない」という意味だと捉え、これからも地域の皆様と前へ進んでいきたいと思っています。

## ■ インタビューを終えて

十八銀行 取締役頭取 森 拓二郎

長崎が世界に誇る卓袱料理の有名な老舗が一つ、また一つと、のれんを下ろし消えてゆき、複数あった検番組織も統廃合により長崎内で唯一となるなか、「桜まつり」「萩まつり」の例年開催など、料亭橋本様と長崎検査様は協力体制を敷きつつ、積極的に郷土文化を広く伝える活動に取り組んでおられます。

これからも協力体制による様々な取り組みと、伝統文化の火を灯し続ける「おもやい」の活動を楽しみにしています。

