

仕事楽しい人 F i l e . 3 6 : 相澤裕さん (寿司職人)



◆亡き父の三回忌まで線香をあげないと決めた、職人魂

今回は、昨年末に、ミシュランの一つ星を獲得した横浜のお寿司屋さんの大将、相澤裕さん取材してきました。

相澤さんは、自分一人で切り盛りできる店の規模に拘り、カウンター6席の完全予約制の寿司屋を、2011年10月にオープンさせました。それからわずか2年でのミシュランの一つ星の獲得は、まさに快挙と言えます。

相澤さんが寿司職人として独立するきっかけとなったのは、父親の他界。27歳の時でした。

相澤さんは、祖父が、裸一貫から魚屋と果物屋を立ち上げ、父親は百貨店の催事をメインとした事業を展開した、商売人の家系に生まれ育ちました。

小学校5年生のころから父親の仕事を手伝い、誰からも尊敬され慕われる父親を目の当たりにしていたので、相澤さんにとって父親は、絶対的な存在でした。ところが、取引先の百貨店に入社してきた大卒の若手社員に、父親がペコペコ頭を下げている姿を見て、相澤さんは小さいながらも、「オヤジの跡だけは継がない」と心に決めたのだそうです。

そして専門学校を卒業して、ある外食チェーンに入社。お客さんに美味しいものを出すという経営理念に共感し、仕事に専念しました。

店長職に就くと、利益を出すためにアルバイトや社員への当たりもきつく、鬼のようなマネジメントをしていました。

30歳までに独立すると豪語もしていたので、

「休みもいらない」「給料も安くてもいい」「何でもやる」と宣言。

長年赤字から脱却できない店舗を黒字化したり、店舗数が増えてきたので仕入れが一括になると、自分の担当店舗の仕入れは直接やらせてもらえるように社長に直談判し、築地まで仕入れに通いました。

この経験から仲買さんとの人脈も築き上げ、今日の礎が出来上がりました。

こんなにも真っ直ぐな社会人生活を送っていた最中に、父親が他界してしまいました。

小学生時代に父親の仕事の跡だけは継ぎたくないと感じ、心に決めた相澤さんでしたが、父親が他界すると、父が築いてきた“おとわ”という屋号を消してしまったことに、相澤さんは、大きな後悔の念を抱きました。

そして、父親の意思を継いで“おとわ”という屋号を広げたいとの思いが高まりました。

将来は寿司屋を営みたいとの夢が詰まった一軒家を父親が残していたので、

「ならばここで寿司屋をやろう」と、相澤さんは心に決めます。

父親の三回忌までには、独立して寿司屋をやろう。

この気持ちを薄れさせないために相澤さんは、独立するまでは父の仏壇に線香をあげないと、誓を立てました。

そして、七回忌までにミシュランの一つ星を獲得することも、同時に誓っていました。

相澤さんは、見事にこの二つの誓いを成し遂げたのです。

◆相澤さんが大切にしているキーワード

人への感謝

オヤジ、お袋、親方、若い衆、そして、平堀さんを紹介してくれた渡辺社長はじめ、多くの方々にお世話になってきた感謝の気持ちを、いつも心に刻んでいます。

◆相澤さんのパワー○○○

自分よりレベルの高い人たちを見る

同じ寿司職人の三ツ星シェフやTVで放映されるイチローのような第一人者。

特に、同じ世代で活躍している人を見ると、負けられないという思いがフツフツと湧き上がります。

◆相澤さんのコツコツ

オヤジさんの仏壇に線香をあげる

独立するまで、オヤジに線香を一回もあげませんでした。

それは、線香をあげるために早く独立したいという気持ちに火を灯すためでした。

オヤジが他界した時に、三回忌までには絶対に独立しようと決め、なんとが実現。

それ以降は、毎日欠かさず仏壇に線香をあげています。

◆平堀が感じ取った、相澤さんの“ど真剣”さ

相澤さんとはじめてお会いしたのは、昨年10月初旬。

知人から、内装、食材、料理方法や握り方など、全てに拘った抜群に美味しい寿司屋があるのでと太鼓判を押されて、“おとわ”に連れて行ってもらいました。

相澤さんの第一印象は、

職人氣質で、少々取っつきにくい独特のオーラを発する人、
という感じでした。

しかし、この印象は一瞬にして変わりました。

それは、相澤さんを紹介してくれた、私の知人への接し方を見てでした。

言葉にすると、“ど真剣にご贔負への恩義に報いる姿勢”とでもなるのでしょうか。

この気持ちに偽りなしと思えるような、一品一品の料理の作り込み。

食材の産地や料理の仕方の探求、そして、我々顧客とのやり取り。

いちいちが、凜としていて、

プロが醸し出す、いい意味での緊張感があるのです。

この緊張感は、顧客に向けられるのではなく、相澤さん自身に向けられたもの。

贔負にしている私の知人に、最高の料理を出そうという真剣さ。

ご贔負が連れてきた私にも満足してもらおうという、気合の乗り方。

これらが、“ど真剣にご贔負への恩義に報いる姿勢”という表現をした意味合いです。

相澤さんに、寿司職人として拘っていることを尋ねると、

「職人の世界って、ある程度のレベルになると、ストイックさがなくなるんですよ。

自分は技を極めたからこれでいいやっという感じで。

でも、それって違いますよね。技を極めるのに終わりはないのですから。」

「自分は、72歳でこの世を去ると考えていまして、えっ、理由ですか。

それは、オヤジが72歳で他界したので。

ですから、その時まで、職人としてストイックでなければならないと思っているんです。」

と、相澤さんは、真顔で答えました。

この考え方を聞いて私は、「やられたな」と思いました。

理由は単純明快で、相澤さんの発した

「ある程度のレベルになると、ストイックさがなくなるんですよ」

の一言が、自分に当てはまる部分があると、心のどこかで感じたからです。

相澤さんはこんなことも言っていました。

「お客さんに、美味しいねって言ってもらうのが一番嬉しいです。

だって、都心からも最寄駅からも離れた、しかも、周りが住宅街の辺鄙な店に、

わざわざ、足を運んでくれたのですから。

美味しいって言ってもらえる料理を出さないと、申し訳ないじゃないですか。」

「でもですね、自分より腕の立つ寿司職人がいると聞くと、ムカっとくるんですよ。

自分にね。」

「年齢やキャリアが上だとか、関係ないじゃないですか。お客さんには。

だから、他の寿司職人には、絶対に負けたくないんです。」

と。

ど真剣に一本気な相澤さんの話に触れ、

ここ最近、「負けたくない」という言葉を耳にすることがないことに気づき、

失いかけていた大切なモノを、再発見できたような気がしました。

相澤さんには、お父様の年忌に合わせて、

商売を発展させていく目標が設定されているようです。

七回忌までの目標は何えたのですが、十三回忌、それ以降の年忌に合わせた目標は、教えてもらえませんでした。

(相澤さん曰く、「まだ、言えるレベルではないので勘弁してください」とのことでした)

これらの話は、今後“おとわ”に通いながら、ぼちぼちと話を聞き出す楽しみにしたいと思います。

ストイックに職人技を極め続ける相澤さんを見続けたいので。

“おとわ”オープン後、1年半は、思ったように売上が上がらず苦勞した話など、紙面の関係上割愛した“ネタ”が、まだまだたくさんありますので、読者のみなさんも、是非、“おとわ”に足を運び、美味しい“ネタ”を堪能してみてください。

◆相澤さんのプロフィール

職業：寿司職人

所属：おとわ (<http://otowa.main.jp/top.html>)

◆寿司職人とは？

(13歳からのハローワーク公式サイトに掲載されている村上龍氏の解説を抜粋しました)
カウンターで寿司をにぎる職人の仕事の4割は客との会話だといわれる。だから、人間や会話が好きでなくてはつとまらない。にぎりの技術だけではなく、仕入れや営業、経理など総合的な能力も求められる。店ではなく職人に固定客がつくのが一般的なので、店の理解を得て独立したほうがよい。年下の店主に従うことに抵抗を感じる年輩の人や、効率よく高い給料を得たい人は、より高給で接客技術を要求されない回転寿司で働くことが多い。勤めた店や個人で差があるが、一人前になるには最低10年はかかる。修業が厳しい世界だが、ほかの料理にはないエンターテインメント性があり、好奇心が強い人にはおすすめ。また伝統的な技術を重視しながらも、時代変化に応じて、新しいネタや外国の発想を採り入れることにも偏見がない世界でもある。

◆寿司職人に求められる能力

ど真剣さ：最高の寿司を出すという気迫・覚悟・気概

負けじ魂：他の職人には絶対に負けられないというプライド

探究心：いい材料、優れた技術を追求する行動力

技術力：一生を終えるまで技を磨き続けるストイックさ

清潔感：店内外問わず、全ての器具、備品を磨き上げる誠実さ