

FREE

百貨店のおもてなしを支えるプロフェッショナルたち

日本百貨店協会

ヒト・コト・モノ語り

～しあわせの百貨店 ハートウォーミング・ストーリー～



Episode 18

山形屋

杉山 行広さん

～老舗百貨店が守り抜く
「山形屋食堂」のエース～



1916(大正5)年、落成。地下1階、地上4階。当時、関西以西随一を誇った。

昔なつかしい 百貨店の大食堂

鹿児島市内いちばんの繁華街、天文館。にぎわいをみせる

「三世代に愛される食堂を」

鹿児島県を中心に南九州に店舗展開する「山形屋」は、創業267年という老舗百貨店だ。

「山形屋食堂」は、鹿児島市の山形屋の最上階にある大食堂。2年前のリニューアルを経て、より地元で愛されるふるさとの食堂となった。今回は、攻守巧みな戦略でリニューアルを成功に導いた立役者を訪ねた。

アーケードを進むと、今年で株式会社設立100年を迎えた老舗百貨店「山形屋」が見えてきた。電車通りに面した1号館は、ルネッサンス調の外観。平成10年に大正時代のファサードが復元され、山形屋が紡いできた歴史の重みを物語る。その1号館の7階にあるのが「ふるさとレストラン山形屋食堂」だ。かつて百貨店といえば、旗の立ったお子様ランチや緑色に輝くクリー

ムソーダがある大食堂がつきものだった。ところが近年では百貨店の大食堂は、専門店のテナントが複数入った「レストラン街」に姿を変えたところも少なくない。だが山形屋食堂は、昭和7年以来、リニューアルを重ねながら、ふるさとの味を守り続けてきた。

鳳凰をモチーフにした大正の面影を伝えるステンドグラスに迎えられて、山形屋食堂へ――。東側にしつらえられた一面のガラス窓からは、鹿児島市のシンボル、桜島の雄姿を望むことができる。

「ようこそ、山形屋食堂へ」

黒い3ピースのスーツをビシッと決めて現れたのは、山形屋食堂のマネージメント業務を担当する杉山行広さん。爽やかな笑顔でたたえた長身の九州男児である。

「生まれは鹿児島ですが、父の仕事で小学5年生まで埼玉県で育ちました。山形屋を知ったのは、こちらに戻ってきてからです」



ワンフロアで300席を有する広い食堂。広さを活かして開かれるライブイベントも好評だ。

そう語る杉山さんにも、山形屋の食堂には少年時代の思い出が刻まれていた。

「中学生になると、もらったお年玉を握りしめて友だちと山形屋のおもちゃ売り場に直行したものです。目当てはその頃凝っていたプラモデルやラジコン、モデルガン。その後は決まって食堂で中華セットを食べるんです。中学生のぼくらにとつて山形屋で食事をするのは、まるで一流ホテルに来たようなもの。一年に一度のとても贅沢な時間でした」

杉山さんは、少年のような澄

「この食堂は、お客様との距離が
とても近いんです」

杉山

んだ瞳でそう語る。思い出が詰まった食堂は、あこがれ続けた職場だったのだろう。そう問えば、意外な答えが返ってきた。

思い出の食堂で知った初めての社会の厳しさ

「じつは高校1年生の夏休みに1か月間、山形屋の食堂の洗い



「焼きそば」は好みで三杯酢をかけても。

ご年配に人気の「まごはやさしい膳」。



お子様ランチには“やましょくん”の旗が。

場でアルバイトをしました。でも毎日、仕事が終わって自転車でお家に帰る時、たいへんなところに来てしまったぞと、後悔していたんです」

300席ほどあるフロアから絶え間なく返ってくる皿、皿、皿……。一日中、洗い場に立って、皿の山と格闘する日々は、16歳の少年に、働くことの厳しさを突きつけることになった。

少年時代の思い出の食堂は、杉山さんが社会の厳しさに初めて触れたほろ苦い場所に変わった。

高校卒業後、ホテルに就職した杉山さんは、現場で接客のスキルを磨いていた。そんな杉山さんの耳に、当時「ファミリーレストラン」と呼ばれていた山形屋の食堂で、ホテル経験者を募集しているという知らせが届いた。ホテルに就職して3年が経った頃だった。「ちょうど、仕事にも慣れ

て、本当にこのままでいいのか？という気持ちが出てきた頃でした。面接で話を聞いたなら、これだけ広い空間をもつ飲食の現場で働けるのは、やり甲斐があるにちがいないと思ったんです。でもちよつとアルバイト時代のことが頭をよぎりましたよ。『洗い場じゃないだろうな』と(笑)」

杉山さんの人生が山形屋と交差するのはこれで3度目。よほど縁があるのだろう。それから26年。かつて慣れない仕事にへトへトになって自転車を漕いでいた少年はもういない。いま杉山さんは、2年前にリニューアルしたばかりの新生「山形屋食堂」で、その手腕を振るっている。

リニューアルを乗り越えて見えた山形屋の財産

まるで山形屋の食堂で働くのが運命だったかのような杉山さん。しかし、山形屋の運命の女神は、彼に、さらなる試練を用意していた。

「2015年に食堂のリニューアルを図りました。よくにとつて初めての経験で、不安ばかりの毎日でした。なかでもいちばん苦労したのはコンセプトづくりでした」

3か月間、コンセプトを熟考し、議論を重ねて悩み抜いた。食堂フロアの全面改装は、全館におよぶ大きな変革になる。これまでの買い物のついでに食事をするために立ち寄っていただく場所から、大切な方と食事を目的に訪れ、ショッピングを楽しんでいたく特別な場所にするには……。リニューアルの準備には多くの時間を費やした。杉山さんと二人三脚でリニューアルを引っ張ってきた2年先輩の中村義昭さんは語る。

「彼はバイクやギターなど、趣味も多く、若い頃には劇団で芝居をしていたという好奇心旺盛な性格です。今回のリニューアルでも先頭に立って、さまざまなアイデアを出してくれました。今回のリニューアルの成功は、彼のそうし



焼酎アドバイザーの資格を持つ
中村義昭さん。

た力によるところが大きいです」

そんな中村さんの言葉に「ぼくのモットーは、広く浅くですから(笑)」と照れたように答える杉山さん。「広く浅く」と自信をもつて言い切れる杉山さんだからこそ、多様な好みや背景をもつ人々が訪れる百貨店の食堂という現場は、天職だったのだろう。

長い議論の末、山形屋食堂のコンセプトは「ふるさとがもつと好きになる いつもの、特別な、レストラン」に決定した。

「お盆の時期、帰省された50代の男性のお客様が、ご自身が子どもの頃に山形屋でお食事をされた思い出を、お子様方にとっても楽しそうに話しているお姿をお見かけしたことがあります。ぼ

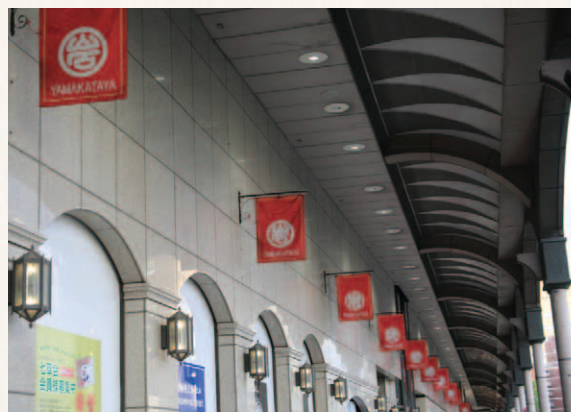
くもまさにその一人ですし、そうしたお客様はほかにもたくさんいらつしやいます。そしてお子様方が、将来親になられたとき、またその子どもたちに思いを繋いでいく。そんなことができるのが、私ども山形屋食堂であり、山形屋の財産なんだと思っています」

幼い頃に食べた味は、いくつになつても、記憶を鮮やかに蘇らせる不思議な力をもっている。そして山形屋食堂には、そんな絶大な力を発揮する看板メニューが存在するのだ。

伝統の焼きそばを守りつつ、 新しいメニュー開発へ

「コンセプトが固まったら、次はメニューづくりです。これもまた、悩みの種でした」

その際に気をつけたのは、新しさを追うばかりに、従来のものをやみくもに捨てないようにすることだった。先輩たちが築いてきたいいものを継承しつつ、進化させていく山形屋食堂を



目指したのだ。

「山形屋には『焼きそば』という看板メニューがあります。これは変えられない。いや、変えてはいけないものでした。リニューアルに際して、焼きそばの味が変わったと言われたら……と思うと、それがいちばん怖かった(笑)」

山形屋の焼きそばは、昭和33年に登場して以来、不動の一番人気を誇る。いまや年間20万食。席につくやいなやメニューを見ずに「焼きそば」と注文する人も多い。取材に訪れた際も、直径30



伝統と革新を尊ぶ
山形屋。明治時代
には使われていた
マーク(写真上)と
1984年に登場し
たマーク(写真右)
を併用している。

センチはあろうかという大きな皿に盛られた焼きそばが次から次へ厨房からフロアへ運ばれていく様子を目を見張った。

「ふつう焼きそばというと、ソース焼きそばを思い浮かべますが、山形屋の焼きそばは、パリパリの麺に、野菜と具材たっぷりの中華風のアンをかけたもの。手間ひまをかけて、変わらぬ味をご提供し続けています。大皿に盛られた焼きそばを見て、驚かれるお客様、また『変わつてない!』と喜んでくださるお客様を拝見する

と、ホツとします」

挑戦を続ける 新しい山形屋

従来のメニューを守る一方で、杉山さんたちは地産地消の新たな試みにも挑戦している。

「山形屋の株式会社設立100年事業の二環でもあります。鹿児島には、まだ地元でもあまり知られていない良質な食材がたくさんあります。それを掘り起こしていきたいんです」

長島、鹿屋、日置、指宿、阿久



創業は1751年。出羽国山形生まれの源衛門が、紅花仲買および呉服太物行商を始めたときにさかのぼる。

根、いちき串木野など、鹿児島各地を調理師をはじめとしたスタッフが駆けまわり、生産者のもとを訪ねる。杉山さんも直接現地を訪れて、自らの舌で食材を確かめるのはもちろん、生産者から直接食材に込めた思いを聞き、企画を推進している。

「第一弾として、今年の2月に鹿児島北部の島、長島産の鰯を使った期間限定メニューをご提供しました。長島は養殖鰯の出荷日本一を誇ります。現地の食堂で水揚げ直後に食べたんですが、とにかく旨い！それはそれは感動ものでした」

産地の味にできる限り近いものを山形屋食堂でも提供したいという思いで、積極的に現地の方にアドバイスを仰いだという。

「生産者の方のこだわりを聞き、食材にかける愛情を知ると、われわれも自信をもってお客様にご提案できるんです。調理師にとっても、いい勉強になりますしね」

6月は、鹿児島西部のいちき串木野の黒豚を使った期間限定

メニューに取り組んだ。

「県立市来農芸高校の生徒さんが育てた黒豚を使ったメニューをご提供しました。生徒さん方にも食べていただき、好評でした」と語る杉山さん。その生徒さんたちのなかから、未来の杉山さんがまた生まれるかもしれない。

山形屋



営業時間：
午前10時～午後8時
〒892-8601
鹿児島県鹿児島市
金生町3番1号
TEL:099-227-6111

<http://www.yamakataya.co.jp>

1751(宝暦元)年、源衛門が紅花仲買と呉服太物行商を興す。1772(安永元)年、薩摩藩の商人招致を知り、鹿児島城下木屋町(のちの金生町)に呉服太物店を構え山形屋と称する。1916(大正5)年、ルネッサンス式の新店舗落成。1917(大正6)年、個人経営から株式会社山形屋呉服店に改組。1984(昭和59)年、2号館完成オープン。1998(平成10)年、ルネッサンス調のデザイン(写真上)に一新。

伝統と革新の両輪を尊ぶ山形屋イズムもこうして、若い世代へとバトンされていくのだろう。

鹿児島には「ぼっけもん」という方言がある。勇敢で度胸があり、行動力のある人を指すという。杉山さんは正真正銘、ぼっけもん、の薩摩隼人だった。

Profile

1969年、鹿児島市生まれ。1987年4月、鹿児島県内のホテル入社(宴会部門配属)。1990年12月、株式会社ベルグ(山形屋企業グループ)入社。営業部接客職、外販職を経て、2014年6月営業部営業次長となる。





デパートでアート! 鹿児島に文化を 広めた山形屋

山形屋は地域の百貨店のみならず、
鹿児島に文化を伝える役目も担っている。
(写真は昭和7年当時のレストラン)



100年前の ステンドグラスを復刻

大正5年当時、吹き抜けの天井部分を飾っていた
ステンドグラスを復刻。

当時の作品は日本ステンドグラス作家の
先駆者と言われる小川三知の作。



東郷青児の「かごしま」

かつて1号館にあった劇場を改装する際に緞帳として制作。
東郷青児は鹿児島県出身の洋画家。



帖佐美行の「幸福の使者(天地への祈り)」

玄関でお客様を見守る「幸福の使者(天地への祈り)」は
鹿児島県出身の彫金家、帖佐美行の作。



やましょくん
©studio pekepeke

やましょくん／ヤマカタヤマに住む可愛い山犬。
性別不明で、なんと大正
5年生まれ!

もともと劇場だった場所をレストランにしたという山形屋食堂に、伝統と革新の精神が受け継がれているのよう
なずける。リニューアル後に新登場した
イメージキャラクター「やましょくん」と
ともに、これからの山形屋食堂の歴史
がまた紡がれていくことだろう。

それは、顧客からの「歌舞伎が見たい」という声がかきつかけとなった。「必ず
東京から歌舞伎を呼びますから、1年
間掛け金をかけていただきます」と呼
びかけ、大正14年、友の会「七草会」が
発足。もちろん満期のボーナスとして
歌舞伎を呼ぶ試みは大成し、会員数
はうなぎのぼりに拡大した。現在でも
その会員口数は、全国第3位という規
模を誇る。

山形屋は大正5年に関西以西随とい
うルネッサンス式鉄骨鉄筋コンクリー
トの店舗が完成して以来、文化活動の
面でも鹿児島を先導してきた。いまや
どの百貨店にもある「友の会」を始め
たのも、全国で山形屋が最初だった。

全国初の「友の会」を
有する百貨店