

親子二代に受け継がれたもてなしの精神

料理屋の
おいしい話

vol.12



「料亭義経」「割烹きの屋」に関わる人たちが、店、食材、日本料理、文化について語り合う対談企画。今回は「義経」の創業者である高山一世が登場。先代から引き継がれた思い、そして進化した今の姿を語ります。

「義経」誕生は
予言されていた

「いよいよ親子対談ですね笑。先代の二世さんが店を開くまでのことをお聞かせいただけますか？」

高山一世(以下、二世) 私か店を持つまでの物語は、中学3年から始まります。当時は将来の夢がなかった。そんなとき、突然易者のおじさんに声をかけられて「君は25歳で人を雇う立場になる」と言われたんです。そうなるには、刃物を使ったり、絵を描いたり、舌を使う仕事をするといふ。当時は信じていなかったから、学校を出てからは一般企業で働き始めて。就職先で出会った人に「お前は歯切れがいいし、気前もいいから板前をやってみれば」と言われたことがきっかけでこの道に。

——そして偶然にも25歳で店を持つことになるんですね。

一世 兄弟3人で、「寿司割烹義経」を開きました。店の名前も同じ易者さんに決めてもらったんです。創業当時、まわりの食文化はとても豊かとは言えない状態。中には面倒くさそうに働く店もあった。食に對



料亭義経初代
高山一世

鹿屋市出身の69歳。16歳で就職し、その後日本料理の道に進む。25歳で地元鹿屋に寿司店を開業。現在は市内で木工ギャラリーを営む。



義経・きの屋代表
高山将士

鹿屋市出身の37歳。18歳で上京、日本料理店での修行を経て、家業を継ぐため帰郷。料亭義経、割烹きの屋を経営。

何かあった時に
選ばれる店を目指して

高山将士(以下、将士) 引き継いだ後は必死だったから考える余裕もなかったけれど「喜ばせたい精神」は共通していますね。ただ、父はお客様の満足が喜びである一方で、僕はお客様が喜んでくださるとホッとする。

将士 父もかねてより義経をお祝い事の館にしたいと話していたので、それをなんとなく覚えていたのかもかもしれません。お祝い事や、客人をもてなすときなど、何かあった時に選ばれる店でありたいと思っています。

——方法は違えど、大切な思いが引き継がれているんですね。先代は引退後、自作のテーブルや飾り棚を展示するギャラリーを開きました。先代が今を心から楽しめるのも、二代目への厚い信頼があるからこそと感じました。

——今、二代目が様々なサービスを行っているのは、先代が持っていた食への気迫やお客様の期待に応えたいという精神が根底にあるように思います。

する気迫がなかった。だからこそ活気ある店をつくりたかったんだよね。料亭として生まれ変わったのは私が45歳の時。その頃は接待が多く、お客様からの希望もあって、接待にふさわしい場所として再スタートを切りました。

——神殿の新設や七五三や長寿祝いなどの節目を祝う場としての提案などは、二代目ならではのやり方と言えますね。

最終回のお知らせ

昨年10月より、義経きの屋の思いをお届けして参りました「料理屋のおいしい話」は、今回が最終回となります。1年間の「愛読、誠にありがとうございました。いつかまたここで会えますように」とを楽しみにしております。

料亭義経

鹿児島県鹿屋市向江町15-13
☎0994-41-3500 月曜定休
11:30-14:30、18:00-22:00
●ご家族のお祝い事にもどうぞ。



料亭義経

きの屋

YOSHITSUNE
KAPPPOU
KINOKI
鹿児島県鹿屋市新川町601-2
☎0994-41-3502 月曜定休
11:30-14:00、18:00-22:00
●単品メニューご用意あります。



割烹きの屋

