

# NAKED EYES.

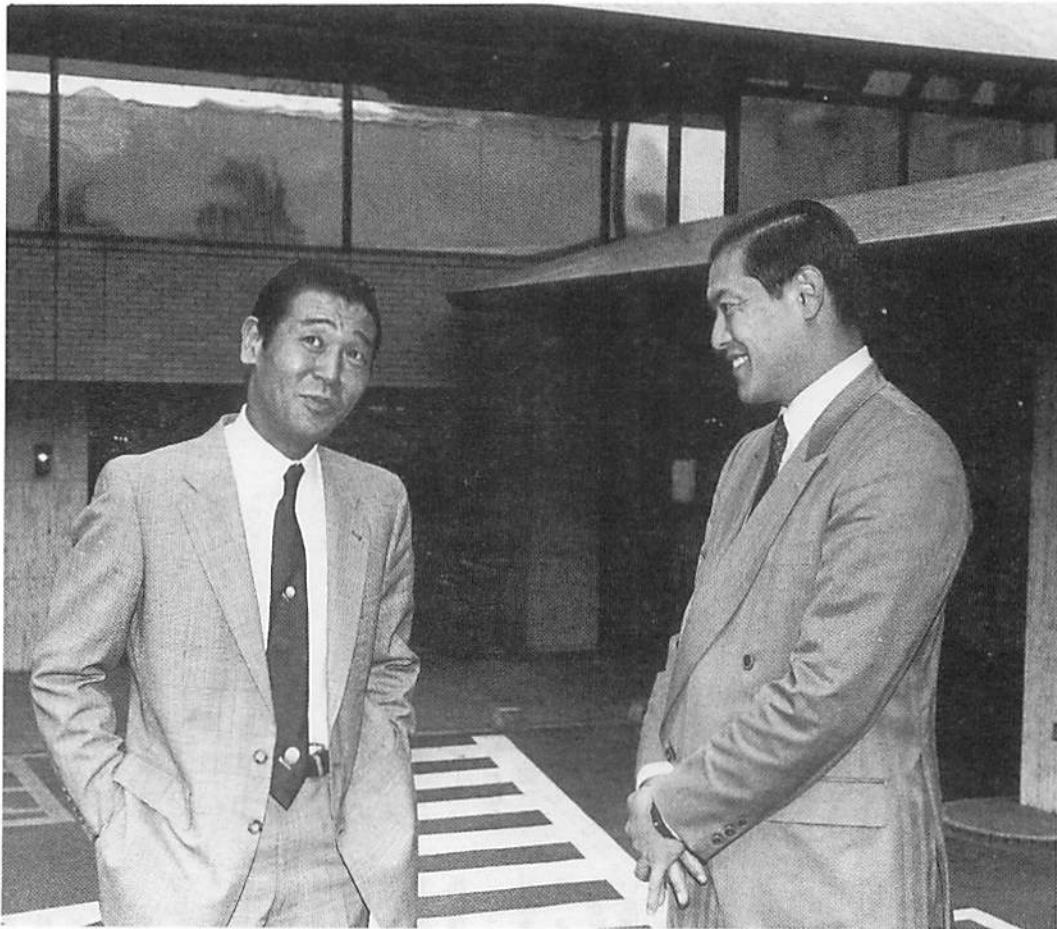
BY KOUICHIRO GOSHO

commander

## 木下右門

丸玉観光「株」・代表取締役社長

### 時代をかける観光グループの 総帥は、酒に飲まれぬ強い男。



## 木下右門

●プロフィール 1945年1月9日京都生まれ。同志社大学在学中より丸玉観光「株」に准社員として入社し、卒業後正社員に。74年より同社代表取締役となり、86年社長に就任。京都商工会議所議員、京都経営者協会理事をはじめ、18団体の役員として活躍。

旅テルから旅亭へ、時代は変わる

御所 ずいぶんいろんな役職におつきですね。日本の政治や経済の流れが変革期を迎えたと言われますが、京都の各種経済団体では、新たな動きがありそうですね。

木下 はつきり言うのと嫌われますが、老化が進んでいますから、新陳代謝のために全体に若返らないと（笑）。ただ僕の年代は、戦前の先生に教育を受けたせいで、年寄りを無下に切り捨てることはできません。企業と同じように、定年があつて自動的に切り替わればいいんでしょうか。

御所 人間の本质に、権力を手離せないところがあるんでしょうか。

木下 でもないと思いますよ。一定のサイクルでホスが変わるからこそ、下の人間も育つわけでしょう。後継者を育てるのも仕事のうちだし。僕も社内では、60になったら交替したいと宣言してます。

御所 最終目標が決まっていると、その間の事業運営のヴィジョンもはつきりしてきますよね。

木下 何年やるかを決めると、事

セツ

堂々と建ち、ホテル紅葉は現在、リニューアルの真っ最中だ。今度どんな仕掛けを見せてくれるんだろう。緑したたるパークホテルの玄関へ、そと足を踏み入れてみた。

御所 最大10年でしようか。

木下 同感ですね。だけど実際には倍以上も動くわけでしょう。その間、同じベースを守るのとは不可能ですね。ひとつの事業を軌道にのせるにも、やはり10年はかかる。いま大津のホテル紅葉を建て替える最中ですが、次はないと思つたほうが気楽ですね。

御所 一際目立つブルーだったのを、今回シックな建物になさいましたね。

木下 10月23日に旅亭・紅葉としてオープン予定です。

御所 旅亭というのは？

木下 旅館+料亭がテーマで、800坪の料亭を用意しました。もともとホテル紅葉の前身は料理旅館だったんですが、戦後アメリカ文化へのあこがれが強かった時代に、旅館とホテルを混ぜた「旅テル」として開業した歴史がありまして。その後30年、日本人の生活

にはダイニングで食事をしベッドで眠る様式が定着しました。ただど置の上でころ寝するのが、いちばんくつろげるでしょ。しかも、今や非日常の場でないといふそれは求められない。だから、和を堪能できる施設を提供したい、と。

## 食は変われど、酒は飲むべし

**木下** 食事を料亭でして頂くというのは、ホテルの流儀ですね。旅館に泊まるお客さんの要望は、部屋で食事をとることですから。でも、考えてみると非衛生で遅れてるでしょ。

**御所** だされるお料理も変わってくるんですか？

**木下** 旅館料理というのは、西洋化のあたりを受けた特殊なもので、朝食にハムエッグが出たりする。これも従来の京料理・懐石料理に回帰させたいと思っています。困るのは日本人の食文化が変わってきて、川魚を食べなくなってきたこと。

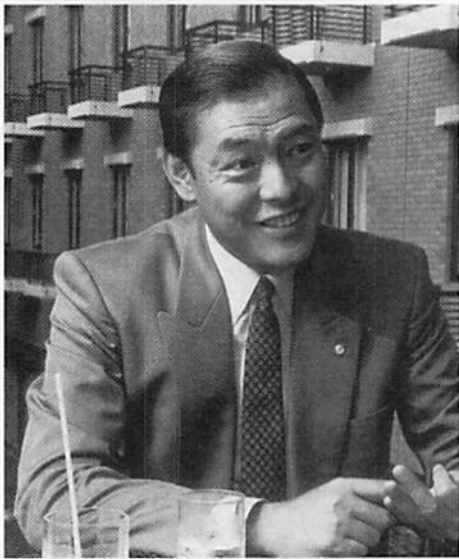
**御所** 川魚なしには伝統的な日本料理は成立しないんですね。

**御所** 外国で見直された日本文化の逆輸入のようなものですね。外の人が気づいている日本文化の良さを、内側に住むわれわれが憧憬し、追求し直すような時代になっているのかも知れません。

**木下** アクメギや匂い消しは徹底的にやっていますが、日常食べないから、独特の匂いが鼻につくんですね。せいせい鰻と鮎ぐらいしが喜ばれない。鮎も養殖のおかげで高級とは言えなくなりました。海のものでも、鯛のカブト煮など一昔前まで珍重されたのに、今は著をつける人が少ない。食文化の流れで押しやられるものは結構あります。

**御所** せっかく琵琶湖をひかえておられるのに残念ですね。ところでパーソナルな観光レジャーは、どうおすごしですか？

**木下** 常に店が営業してて、自分の時間がありませんからね。  
**御所** その気になれないですか？



**木下** ボケツトベルのスイーツを24時間消費しませんから、電池が2週間しかもたない。非常呼出しは夜中が多いもので、会合でもコントロールして飲むくせがついてますね。  
**御所** 1年3

65日その状態が続くんですか？  
**木下** まず国内にいるかぎり落ち着かないですよ。海外へ行つてしまえば、飛行機で帰るにしても1〜2日かかるから、精神的にはあきらめてらるるでしょう。だけど国

## 舌を肥やすのは料理人の修業だ



**木下** どうしても飲みますよ。ウイスキーだとポトル半分でほろ酔い加減かな。飲みだすと1本開けたりもしますけど、翌日のことを考えると焼酎がいちばんいいですね。日本酒は次の日にこたえますから。

**御所** 焼酎ですか。私ほもともと日本酒がダメで洋酒党だったんですが、近頃冷酒を覚えまして。口当たりはいいけど、翌日はダウンですね。

**木下** 爛酒が苦手な方は米焼酎がいいですよ。麦や芋は匂いがきついですから。  
**御所** どんなお酒の飲み方ですか？

**木下** 酒飲んでて楽しい？つて聞かれるほど、変わらならしいです。  
**御所** 家では飲まれますか？  
**木下** 飲まないようにしています。週に2回は休肝日と言われますが、毎晩会合があつて外で飲まない日はないでしょう。日曜は家に

内だと、非常の際は車でだつて何だつて駆けつけられるわけですね。  
**御所** 飲みつづけるわけにはいかないんですね。お酒はたくさん召し上がるほうですか？

いるので大丈夫だけど、あと1日なんとかしたいですね。  
**御所** ご家族とのレジャーは？  
**木下** 旅行は年間4〜5日ぐらいだけど、毎月早めに予定を組んで、最低2回は家族で食事に出かけます。

**御所** お忙しいわりには家庭サービスマンさつてるんですね。  
**木下** 子供のうちに経験させておきたいことはいろいろありますよね。うちなんて小学生の頃から割烹へ連れていってらるるんで、最近「マクローのハラミ」なんて注文をしますよ。

**御所** 舌が肥えてはるるんですね。  
**木下** 食の贅沢はしてもいいと思うんです。子供の時からいいものを食べて舌を育てないと、味がわからないからおいしい料理はつく

れない。ただ味音痴という人もあつて、こういう人たちがコックや板場につくと悲惨ですね。  
**御所** 残念ながら育てようがない。  
**木下** 包丁の使い方は勉強できるけど、最終的に味は舌で決まる。もちろん本人の好みもあるけど、舌には先天的な素質と、育ちによる部分があるんです。たとえば刺激物を食べないのは、料理人の心得ですよ。キムチや香辛料だらけのものを食べていて、微妙な味がわかるワケがない。社員食堂でそういうのを見つけたら「おまえら、それでコックになるつもりか！」言うて叱りますよ。

**御所** その辺が修業ですね。味音痴でなければ改善できますか？  
**木下** 舌をボケさせない努力と、積極的に美味を経験するようにすればね。包丁の修業と同じウエイトがあるはず。ただ鍛えなおせる年齢にも限界はありますね。

**御所** カラダの老化と比例して、舌も回復しづらくなつてくる？  
**木下** 新陳代謝のスピードもあるし、自分自身の好みが強くなることもありますからね。どうやら組織の老化問題と同じことが言えそうですな。



## 御所光一郎

「クラブフェイム」プロデューサー。  
木下 右門氏より  
「僕より6歳年下の彼は、これからのがやれる年代。筋金入りの戦後育ちなので、従来のカラのなかでの生活じゃなく、次のカラを作っている年代であり、人であると思います。これからの活躍に大いに期待しています。」