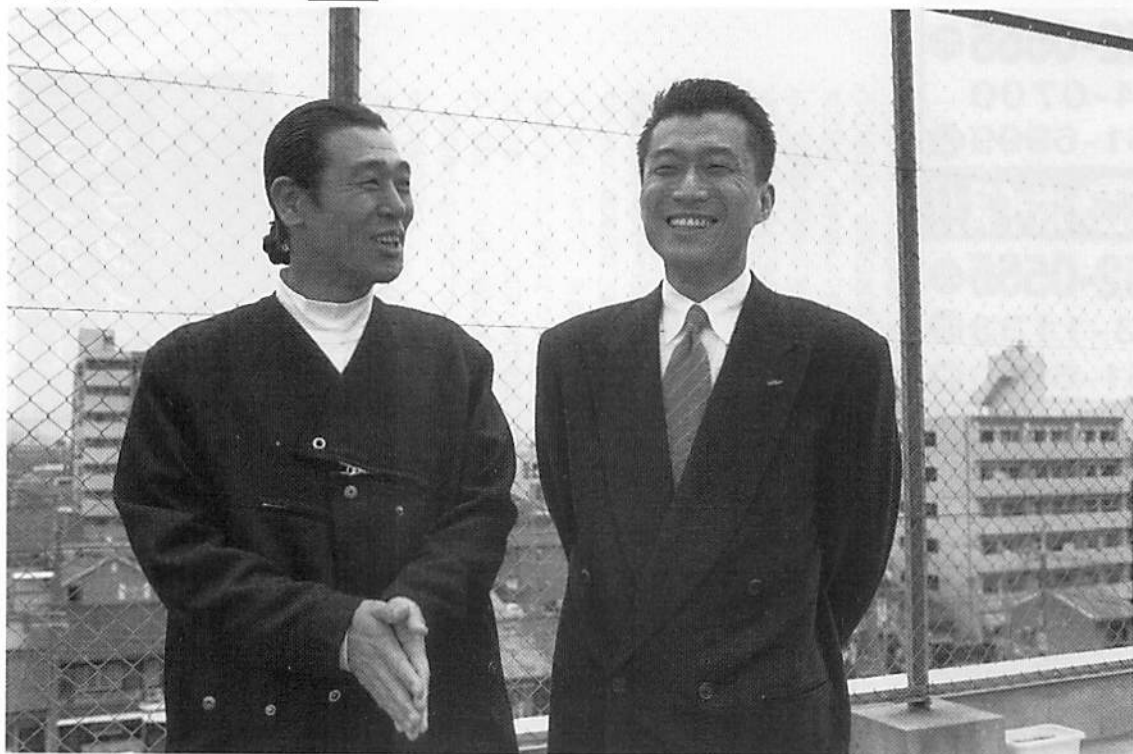


N BY KOUICHIRO GOSHO NAKED EYES.

堀尾 隆

possibility

からふね屋珈琲(株)代表取締役社長●プロフィール 1949年京都市生まれ、71年京都産業大学卒業、72年10月自家焙煎豆を天然ミネラルウォーターでたてるからふね屋珈琲を創業、80年8月法人設立とともに代表取締役就任。京都大阪を中心に多店舗(直営店は現在36)展開。趣味は読書、テニス、スキー。



世襲制なんか認めない!? 珈琲の達人は、人生一期一会を体現する男。

テーブルの上で香りたつ一杯の珈琲。ありふれた光景だが、ぼくにとつて珈琲の芳醇な香りと透明な色は、気分転換に欠かせない。身びいきかもしれないが、出張先から帰って味わう京都のコーヒーは、とくに旨い気がする。ゴテゴテと余分なものをくわえない姿勢は、もてなしの心が生んだものだろうか。柄にたく思案的になるのも、日常とは違う時の流れを演出する珈琲専門店のお蔭かもしれない。

からふね屋の名前は、継ぎ損なつた実家の屋号を、もらいました。

御所 まずは、ユニークな社名の由来を、お聞かせください。

堀尾 文字通り唐の舟、つまり遣唐使の乗ってきた船ですよ。これ、実を言うと、私で3代目になるはずだった実家の印刷屋の名前なんです。初代の祖父が竹久夢二画伯と親交がありまして、絵のタイトルを頂いて屋号にしたらしいですね。

御所 それで社屋にも、いろんな絵を飾られているんですね。しかし、継がれるのがイヤで始められたなら、別の名前にしよかとは思われませんか？

堀尾 うーん、イマッぽくないのがかえって目立つかな、と思つてそのままつけたんですよ。それに、こつちが勝手をしたわけですから、

ない。

京都を代表する珈琲専門店といえは、からふね屋珈琲。街中でも国道沿いでも、一際鮮やかなオレンジの電飾に浮かぶコーヒーマムの姿を見つけると、ほっとする。36店舗の直営店、自家製ケーキやアイスクリームと自社焙煎の工場。これらを率いるのは、ぼくとほぼ同年代の堀尾隆社長だ。京の珈琲帝国を一代で築き上げた男は、どんなポリシの男なのだろうか？

あつち以上に有名になれば、という気もあるにはありましたね。

御所 その通りになられたじゃないですか。とにかく夢を期待させる名前、オレンジの電飾やトレッドマークのコーヒーマムとともに、私なんかは強烈なインパクトを受けてます。

堀尾 長すぎて困ることもありますが、まあまあ覚えて頂いてますね。

御所 京都ではマークの認知度98%というからふね屋さんですが、スタートされたのは？

堀尾 大学を出て1年めの秋ですから、23歳のときです。長男なので当然のなりゆきで実家を継いだものの、どうも毎日おもしろくない。かといって技術も資本もない。ス

グできるといえば、喫茶店ぐらいいしか思いつかなかったんです。

御所 最初のお店は、どんな感じでした？

堀尾 ぼつぼつのはり、ただ食いりゃいい、

達人が教える。旨い珈琲の秘密と、身体にいい飲み方。

御所 学生時代に経験があったとか、喫茶店のオーナーのライフスタイルにあこがれたとかいうのではないんですか？

堀尾 全然ありません。学生時代は、家を継ぐものと思ってたから、あんまり勉強もしんと。就職活動もしてませんし、ずっと気楽にやってきました。ところが、いざ継いでみるとなぜかおもしろくない。安易な気持ちでしたね。

御所 ご自身がマスターで、まったく気負わずにスタートされた。でも、人に喜ばれたいという気持ちはあったんでしょう？

堀尾 ひとつイヤだったのは、水商売はやくざなもの、という身内をはじめとする世間の偏見ですね。それで、コーヒーしか出さないことにして、美味しいものを出せばお客さんは当然来

と。6畳程度の掘って建て小屋にドンゴロスみたいな店でした。儲ければ返す、というので友達10人から10万円ずつ借りて、彼らのいい溜まり場になりましたね。

御所 それはイヤなかつたんですか？

堀尾 焙煎は好きですね。モノが変化していく過程を自分の力で押さえられる。当時は使う豆が1日3〜4kg程度、水も20ℓが2本ぐら

御所 一人で始められた自家焙煎とミネラルウォーターの方式を、チェーンでも生かしてらっしゃるのは、凄いですね。当時から、水出しのダッチコーヒーもあつたんですか？

堀尾 それは10年ぐらい後です。ホットでこんなに旨いのではないと思ってるコーヒーが、夏場アイスにする途端にまずくなる。なんとかならんやろか。そんなときに出会ったのが、熱をくわえない方法で、15〜20度の水で8時間ほどかけて落とすと、タンニンやカフェインが溶けにくい。ですから鮮度が保てて、香りもよく、後味がさわやかなんです。これしかないやろ、と思いました。

御所 私も、夏場は買って帰ってます。冷蔵庫に入れて、1週間は味が変わらない。ところで、いまタンニンとカフェインという言葉が出ましたが、コーヒーは胃によくないという考え方が、巷にはまだ残ってるようですよ。

堀尾 コーヒーはわるくないんです。入れたてなら、むしろ消化を促進しますし、頭の働きも早くなる。血圧が少し上がるので、サウナに似た効果もある。ただ、飲み方によっては毒になります。たてて5〜6時間も経つと、含まれている成分が酸素と結びつくから、古いコーヒーは身体によくない。また胃が重くなるのは、砂糖を入れて飲まれる方に多いんです。



御所 たしかに、砂糖入りを1日に5杯も6杯も飲むと、角砂糖を食べるのと同じですね。

目標は店長だけじゃない。君も、社長にもなれる?!

御所 お客様には「これぞ本来の味」というのを求める方もあれば、「手軽で気軽に。味はそこそこいい」という方もおられますよ。その点について、チェーン化に見事に成功させた隆社長は、どうお考えですか？

堀尾 自分が一人でしていたのと同じ品質のサービスを提供したい、と思ってやってきました。御所 味やサービス、器を極めて、京都ならではの付加価値をつける、というのはどうですか？

堀尾 平均単価600円の商売ですから、正直言って、そんなにコストはかけられないです。立派な料率のように自分の資産を持ち出してまでこだわってみても、収益性が減って採算がとれないと、働いている人がかわいそうでしょう。

御所 その社員思いは見習わんと(笑)。「日曜にも休みを。夏は長期休暇を」なんて、サービス業には珍しい業務命令をだされるだけのことはある。社員にはどんな方を求められますか？

堀尾 飛び抜けた能力は求めません。普通の人々が普通に努力してくださるのがいいんですよ。御所 逆に、こんな人は困るよ、というのは？

堀尾 うーん、燃えない人ですかね。うちの場合は血縁を入れませんが、次の社長も今いる社員やこれから入ってきて頂ける方の中から、

から、自然食品の分類に入るんです。御所 日本ではお茶がありますからね。それで平均1人1日どのぐらいになりますか？

堀尾 4.5杯ですが、缶コーヒーが増えた分、喫茶店で飲まれる割合は減ってますね。

御所 店長になれるだけでなく、社長にもなるなんて、夢がこつこつ広がりますね。

堀尾 京都は無茶する人がいないでしょう。東京なんてなんでもあり、大阪でも京都よりはるかに自由ですよ。

御所 みんな、もうちよつとやんちゃしてもいい。隆社長ならできそうですが？

堀尾 ぼくは気が弱いから、人が無茶をした話を聞くのはいいけど、いざ自分が、となると「ええんやろか」と思ってしまうですね。誰に抑えられるのでもなく、京都の町に抑えられらんやないか(笑)。

御所 視点を変えていかないと、世界には通じませんね。

堀尾 ごく平均的なわれわれにしても、東京へれば、京都のへんなおっさんですよ(笑)



(御所氏へのメッセージ)
御所光一郎「クラフティム」プロデューサー。
堀尾隆氏より
「写真で拝見しているときは、服装などから活発な印象を受けていました。実際にお会いしてみると、むしろ非常に落ち着いた方ですね。」

