

その12

天然クエにこだわり続け
不安定な仕入れ“綱渡り”だが
期待に違わぬ鍋でお客様を魅了



ふうしゃ
風車

法人名 辻本興業 株式会社

業 種 一般飲食店

代表者名 つじもと まこと
辻本 誠

創業年 昭和45年

所在地 和歌山県西牟婁郡白浜町2319-6

従業員数 15人 (パート含む)

電 話 0739・42・4498



▲ビルの1階が「風車」店舗

◀6階建ての自社ビルでは
民宿や保養所も経営している

◆国内屈指の観光地・白浜の天然クエ専門店

和歌山県南部に位置する白浜町は、有馬、道後とともに日本三古湯に数えられ、古くからの歴史を有する白浜温泉の町として、またマリンレジャーを筆頭に山や川など豊かな自然も満喫でき季節を問わず多くの観光客でにぎわう、国内屈指の観光地です。京阪神からは電車や車で二〜三時間、東京からは飛行機で一時間程度、訪れやすさも大きな魅力です。平成十六年には「紀伊山地の霊場と参詣道」が国内で十二番目となる世界文化遺産に登録され、いわゆる「熊野古道」を巡る旅人の多くも白浜町を訪れています。観光資源だけでなくかつお、鯛、伊勢えびなど、一年中、海の幸にも恵まれる白浜町で、数年前からブームとなっている食材がクエという名前の珍しい魚で、知る人ぞ知る高級魚です。

そのクエ、現在は養殖もので堪能できるようにな



お客様に宽いでクエ料理を堪能してもらうため、客室のほとんどが個室

りましたが、安定的な入手が困難な天然のクエをお客様に提供することにこだわり続けている店が白浜町にあります。それが「風車」です。JR白浜駅から車で十分ほど、大小のホテルや民宿が立ち並ぶ温泉街に位置する六階建てのリゾートマンションビルの一階で営業しています。

創業は昭和四十五年で、現社長の辻本誠さんの父、稔さんが喫茶と民宿、会社の保養所として営業を開始しました。平成元年に辻本さんが後を継いでからは、一般会席と鍋料理がメインとなり、平成八年ごろからクエ料理を中心とした天然クエ料理専門店として、民宿や保養所の営業も行いながら現在に至っています。天然クエ料理専門店のこだわりは、釣り好きだった稔さんが釣った天然クエをお客様に提供したところ、「大変おいしい」と好評を博したことがきっかけでした。

◆幻の魚・クエとは

クエは、本州中部以南に棲息するハタ科の魚で、成魚は体長約一〜一・五メートル、体重三十〜五十キロにもなる巨大魚です。岩場や波の荒い所に棲^すみ、漁獲量が少ないため「幻の魚」と言われ、群れをなさないことから「孤高の魚」とも呼ばれています。脂の乗った白身は上品でコクがあり、「食通もうならせる」とか「鍋の王様」など、最高の褒め言葉が付いて回ります。漢字では「九絵」と書き、これは体の模様が九回変わることになん

でいるそうです。

そんな幻の魚ですが、白浜町にある近畿大学水産研究所が約二十年の歳月をかけ養殖に成功、平成十九年から「紀州本九絵」として出荷を始めたことで、白浜町を挙げての観光キャンペーンが可能になりました。

取材で「風車」を訪れた平成二十一年十一月下旬には、「幻がクエる冬」や「幻の魚をクエる旅」と、魚の名前をもじったポスターやパンフレットが、駅や観光施設で何度も目にとまりました。一年を通して食材として用いられています。特に冬場のクエ鍋は絶品で、それを目



クエをPRする白浜町観光協会の観光パンフレット



仕入れたばかりのクエを前にした辻本さん

当てに冬の観光客が増えているほどです。

◆**売っているのは信用、期待に応えることに一生懸命**

天然と養殖の違いを辻本さんに尋ねたところ、「天然クエだけしか扱ったことがありませんので、養殖クエのことはわかりません」と単純明快な答えでした。

海が荒れると天然クエの漁ができなくなるので、一番の苦労は仕入れです。辻本さんの仕入れは常に現金取引、「良質なものは必ず買うから、努力して欲しい」と仲買人に伝えてきました。「クエの価格は一匹二十万円から五十万円。仲買人さんは電話一本で数万円の利益を手にできますから、いつ、どこで、どれくらいの大きさのクエがかかったか、水深や餌のデータまでとって、勉強してくれています」と話し、現在二十人ほどの仲買人と信頼関係を結んでいます。

営業はほぼ完全予約制。仕入れたクエは海辺に設けられた専用生け簀すで生かしておき、予約に応じて調理しています。「クエのような大型の魚は、締めてからしばらく置くと熟成してうまさが増してきます」と辻本さん。四日目ごろからが食べごろで、パーシヤルフリージングで一か月ほど保存がきくそうです。

予約は週末に集中し、四か月前から入り始めるといって人気ぶりです。しかし、予約に応じた仕入れができるかどうかで、「胃が痛くなる」ほど気をもむそうです。過去に三回ほど「入手不可能」で、予約のお客様にお詫びをしたこともあるそうです。

予約と仕入れの調整に苦勞する毎日が続きますが、「私の店が売っているのは天然クエという信用と、それを楽しみに来てくださるお客様の期待の大きさに応えることに尽きる」と辻本さんは言い切ります。天然のクエだけを扱う、揺るぎない信念を持っているのです。

◆人気店だからできるうまさへのこだわり

「風車」のメニューはクエ料理が中心で、クエ目当てのお客様も満足のいく「本くえ鍋」が八千四百円から、鍋に刺身や空揚げ、焼き物などが付く「本くえ鍋コース」は一万五百円から、昼限定の「本くえ定食」は三千二百二十円で、このほかクエを使った釜飯も人気商品です。

辻本さんは、「うちの強みは、多くのお客様に来ていただけることで、大量にさばくことが可能なため、部位による使い分けができること」と打ち明けてくださいました。刺身で食べるところ、鍋にするとおいしいところと、同じ魚を使って料理法を変えながらの品揃えで、お客様の満足度を高める秘訣はこの辺にあるようです。

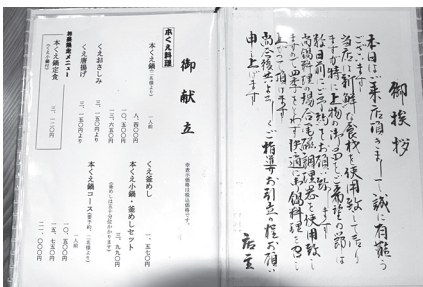
「高いお金を使ってくださるわけですから、部位の使い分けにはもつとも神経を使います。クエ本来のうまさを一〇〇%引き出すための、もつとも大切な作業ですから」と、辻本さんは言います。クエをさばく際は、プロの技を十二分に発揮するのです。

◆お客様からの要望に応え、満足度アップへ改善努力の毎日

辻本さんが一番うれしかったことは、「来店された翌週にご両親を連れてこられたお客様から、『天然クエを、ぜひ両親にも食べさせせたかった』と言っていただいたこと」。その言葉で、満足していただけたことを実感したそうです。「このおいしさを教えたい」とリピー



本くえ鍋フルコース



献立表には店主挨拶の言葉が記されている

トされるお客様は多く、インターネットのブログなどで紹介される機会も増えているようです。

お客様の満足度を測るためにも必ず目を通すようにしている「じゃらんネットのクチコミサイト」の書き込みは年々増え、現在では年間六十件ほどになっています。辻本さんは「書き込みで指摘された施設面での不備は、可能な限り改善してきました」と話し、平成二十年には一千万円の借り入れを行い、お客様がより快適にクエ料理を堪能できるように個室を増やしたり、喫煙室を設けたりしました。

平成二十一年になって、「じゃらんネットのクチコミサイト」の書き込みをヒントにさらに改善したのは、酒の銘柄数を増やしたこと。「私はお酒をたしなみませんので、これをご指摘いただいでこそその改善ですね」と辻本さん、平成十四年にはクエヒレ酒で飲むのがお勧めの「紀州乃くえ」と名付けた地酒を地元酒造会社と共同開発して販売しており、評判は上々だそうです。

もう一つ、「おいしい物は売らないとダメ」とお客様からアドバイスされ、平成十七年



オリジナル地酒
「紀州乃くえ」



ヒレ酒にするために天日
干しされるクエのヒレ



お土産にもなる自家製ポン酢

鍋料理は冬場に最適ですが、夏でも鍋料理を食べるお客様がたくさんいるそうです。産卵期を迎えた夏場のクエもたっぷりと脂がのって絶品だそうです。暑さ対策として、エアコンを効かせ、鍋の熱源には電気を使っています。辻本さんは、お客様に満足してもらうことをどんどん取り入れる、進取の気性と潔さでお客様の満足度を高めながら店を発展させてきました。

◆他人より少しの努力

県外から観光で訪れるお客様がほぼ八割で、最近さらには増加傾向にあるそうです。なかには飛行機を利用して、日帰りするお客様もいるほど。クエブームのお陰もありますが、天然クエへのこだわりと味がお客様に支持されているのです。

から自家製のポン酢を販売しています。販売に向けては、保健所に出向いたり、JAS法を調べたりと少し手間取ったそうですが、すだち、ゆず、だいだいの果汁がたっぷり入った香り高いポン酢は、三百ミリリットル入りで、一本千円。店内のみの販売ですが、年間四百本ほど売れています。



接客に当たる奥様の美羽さんと

民宿も営業していますが、客室数は四部屋と少なく、お客様の多くは旅館やホテルに宿泊して外食として来店されます。予約客の七割ほどが旅行会社を通じたお客様で、「食事は『風車』で」と指名しています。辻本さんは、「私の店では旅行会社に紹介料は払いませんので、それでも来ていただけるのは評価していただいているからでしょう」。予約なしの来店でも「席と材料がそろえば大丈夫」という辻本さん。お客様の要望にできるだけ応えるように努めています。

こうした顧客満足度アップを目指した、さまざまな努力により、平成二十年の年商は約一億円。平成元年に店の後を継いだころが約二千五百万円だったことを考えると、辻本さんの努力は年を追って実を結んできたこととなります。

「人より少し努力しているだけ」と謙虚な辻本さんですが、安定しない仕入れと、予約状況を見ながら、大きな期待に応えられる味を守り通すのは大変な努力に違いありません。幻の魚相手の奮闘はまだまだ続きます。

◆取材メモ

「風車」は、著名人の来店も多いそうです。丁寧でよどみなく話をされる辻本さんには、一流と呼ばれる人たちとの交流を感じさせる風格がありました。「修業と呼べるようなことはしていない」という辻本さんですが、若いころに父、稔さんの友人である普通の医者、一流の店に伴って食べ歩きをさせてくれたことが、現在の大きな糧となっているそうです。

JR白浜駅の構内に飾られた、体長一メートルを超える大物クエの魚拓に記された釣り人の名が辻本さんの父、稔さんでした。機会があれば、大物釣りの醍醐味を聞いてみたいものです。