

わが骨太人生譚

題字：阿部豊寿
(石川県書美術連盟理事)

加能人物列伝

連載

(株)エムアンドケイ代表取締役
日本回転寿司協会・直前会長

《下》

木下 孝治 氏 (金沢市)

一級建築士で木下建築デザイン事務所の経営から異業種の回転寿司業界に参入した(株)エムアンドケイ(金沢市)の木下孝治代表取締役(69)は「100円寿司」と差別化を図るグルメリオ高級回転すし店「金沢まいもん寿司」を主体に全国展開を果たす。今

グルメ系回転すし世界展開

人材育成核に旺盛な事業意欲

年はコロナ禍に直面しているが、過去、リーマン・ショックの影響により首都圏や東南アジアから撤退した苦い経験を生かし、外食自粛で縮小する都心の鮭店や群馬県の回転寿司店、北海道のイクラ工場を買収、有名シェフとコラボした新業態店など

次々と出店、海外展開にも再度チャレンジし反転攻勢に出ている。

「一流のすし職人ら人材を育て金沢や日本の食文化を世界に発信したい」と大きな夢を抱く木下は「人づくり」を経営の基本に置く。「お客が何を求めているか」といったマーケ

ティング力が卓越し、それを生かす人脈づくりに長けているのが木下の定評である。

加賀市山中町出身の和食料理の鉄人・道場六三郎(88)や七尾市出身の世界的パティシエ辻口博啓(53)ら有名料理人のレジエントたちとの交流が旺盛な事業意欲となっているようだ。木下の実業家としての歩みは自身がそれらの人材にあこがれ、人脈を広げてきた軌跡である。

戯遊詩人・泉椿魚と出会う

木下が最初に出会った人材が戯遊詩人と称される泉椿魚(昭和18年生まれ、山形県在住)である。泉椿魚は山口県出身、デザイン会社の倒産などに遭い、故郷を捨て犬3匹連れて単身、福岡・博多を発ち北海道まで旅し、途中その土地の人々と交流しながら俳句、陶芸、絵画、漆芸

などに明け暮れた異色のアーティスト。

日本海側を北上し、輪島、金沢など石川に10数年滞在、木下は知人から「おもしろい男がいる」と、尾山神社の階段に作品を並べていた泉椿魚を紹介される。金沢「滝亭」の俳諧処「春夏庵」など木下が建築家として関わった施設のデザイン・プロデュースを手掛けており、この異端の旅人に魅かれる。「金沢まいもん寿司」の名付け親でもあり、社長室に彼の扁額を掲げる。

「100円すし」と差別化

木下が40歳代に入り、岐阜県羽島市で北陸の新鮮な魚を売る魚市から始め、回転すし店を繁盛させた実績を積んで金沢に戻った。回転すし業界はスシロー、くら寿司など大手5社のシェアが8割を超えるが、冷凍した魚を使い1皿100円や200円の低価格路線が主流。木下が1999年4月、妻眞知子と自分の名前の頭文字を取りマインド(精神)とカインド(親切)をもじった「エムアンドケイ」(以下M&Kに略)を設立、「金沢でかねた寿司 八日市店」を開業した。

当時、「100円寿司」が石川県内でもすでに普及し、特に金沢は回転寿司コンペヤーで、国内シェアトップ



会社設立20周年記念感謝の会で挨拶(2019年4月、ホテル日航金沢)

木下孝治(きのした・こうじ)氏略歴

1951(昭和26)年12月金沢市生まれ。70年金沢市立工業高建築科卒。北陸ミサワホーム、中元建築設計事務所、くみあい施設サービスを経て、父親の工務店を引き継ぎ78年に(株)木下建築デザイン事務所社長、94年に岐阜県羽島に魚市出店、95年に金沢に回転すし店開業、99年4月にエムアンドケイを創業・社長就任。2011年日本回転寿司協会発足・初代会長。金沢市茨木町。

の石野製作所があるほど、激戦区。木下は出店に際し、「自分が行ってみたい店に、家族や大切な人に食べてもらいたいものを出す、良心に答えるものは出さない」とする方針を胸に刻んだ。中国産の養殖ウナギから合成抗菌剤が検出され、社会問題になった頃で、「安くても安全でないものは提供しない」と誓う。

その上で他店との差別化を図るために選択したのが「高級グルメ化」路線だった。「金沢まいもん寿司」の前の店名「金沢でかねた寿司」に象徴されるがごとくネタが大きくて能登弁でいう「まいもん」（美味しい）を売りにした。「100円寿司」の店がプレハブ小屋のような建物だったため、建築家の本領を発揮し、屋根瓦



戯遊詩画人の泉橋魚さん(中央)を囲む

をつけた和風の店舗にしたほか、木下自ら赤、黒、金箔を使って金沢らしい「雅」の世界を演出、店内に泉橋魚の詩画の作品を飾った。

肝心の鮭ネタは、地元の新鮮な魚を使い、職人が握ることにこだわった。ボタンエビや大トロ、ノドグロなど1皿500円から1千円の値段をつけ、業界関係者を驚かせた。なにより重視したのが、寿司職人の教育。早くて正確できれいな包丁さばきなど調理技術の向上のほか、おもてな



マークイズ福岡もち開業祝う

しの接客、職人には白い清潔な調理着にネクタイをしてもらった。

日本回転寿司協会立ち上げ

2011年、木下が59歳のとき、念願の一般社団法人・日本回転寿司協会（加盟約30社）を立ち上げ、初代会長に就任する。職人の技術研修が目的で、優遇される熟練技能者に

東京の珠姫玉川高島屋SC店で



なるために、2014年6月に技能を競い合う第1回全日本回転寿司MVP選手権を開催した。

今年9月に第7回大会を予定していたが、コロナ禍で中止に。「それまで回転寿司の同業者が厨房の中を他社に見せ、業務や経営について相談、協力することはなかった。共通する悩みを解決し、競い合うことが大事と考えた」と、経営者として度量の大きさを披露する。

現在、M&Kでは年2回、全店を休業し、研修会を実施する。約800人の社員中、職人は25人。すし職人の技術研修にとどまらず「人間学」を学ぶ勉強会を開き、モチベーションを上げる。明治天皇の玄孫で憲法学者の竹田恒泰を講師に「古事記」などを読み解く。教育研修に年間1千万円以上投資するところに木下の人材育成の本気度が感じられよう。

料理の鉄人らと人脈

現在、M&Kが展開するグループ店舗は「金沢まいもん寿司」のほか、「梅鉢亭」「珠姫」「魚匠庵」「金沢かつぞう」「LABETTO LA」「あさの川」の8ブランドあり、回転コンベアのない完全個室を備えた高級すし店もある。金沢市主計町に出店した「鮭処あさの川」は、「小松弥助」の大将で現代の名工に選ばれた鮭職人、森田一夫（89、金沢市）に監修、命名してもらっている。

木下は森田や道場六三郎はじめ、ヒマラヤ最高齢登頂者の三浦雄一郎ら米寿を越すレジェンドたちを敬愛しており、自身の人生航路のモデルにしているようだ。道場と同じ料理の鉄人として活躍したフレンチ坂井宏行、中華の陳建一やパティシエ辻口博啓、イタリアンのシェフ落合務ら錚々たる料理人と人脈をつくる。2018年8月に金沢市東急スクエアに開業した高級イタリアンレストラン「ラ・ベットラ・ダ・オチアイカナザワ」は落合シェフの監修だ。この4人の有名料理人は国際ビジネス学院（金沢市）が運営するスーパースイーツ製菓専門学校、国際料理専門学校の校長や名誉教授を務める。同学院の大聖寺谷敏理事長は、来春、白山市横江町に「かなざわ食マネジメント専門職大学」を開学す

エムアンドケイの沿革・出店

1999年	4月 エムアンドケイ設立 金沢でかねた寿司八日市店開業
2000年	4月 金沢まいもん寿司本店開業
2002年	4月 同・たまプラーザ店開業
2003年	11月 寿司店・珠姫玉川高島屋SC店開業
2005年	3月 梅鉢亭名古屋三越ラシック店開業 12月 金沢寿司割烹魚匠庵開業
2006年	2月 フィリピン店開業 11月 タイ店開業
2009年	6月 金沢駅店開業 9月 首都圏3店、タイ、フィリピン店撤退
2012年	10月 イオンモールナゴヤドーム前店開業
2013年	7月 金沢かつぞう開業 12月 イオンモール幕張新都心店開業 海鮮丼とそば「かなざわ舞紋屋」開業
2016年	6月 吹田グリーンブレイス店開業 7月 鮎処あさの川開業 11月 横浜・センター南開業
2017年	2月 東京・珠姫大手町開業 11月 東京・上野店開業
2018年	3月 京都駅ポルタ店開業 金沢かつぞうアークヒルズ開業 8月 ラ・ベットラ・ダ・オチアイ・カナザワ開業 11月 マークイズ福岡ももち開業 12月 金沢・新神田店開業
2019年	2月 白山インター店、名古屋パルコ開業 7月 東京・三軒茶屋店開業 11月 渋谷パルコ店開業
2020年	2月 東京ステーションホテルすし青柳運営継承 カフェ「MOMIAM CAFE」開業 6月 東京・虎ノ門イルフリージオ開業 7月 金澤美味寿司SOGO台北忠孝館開業 10月 金沢かつぞう白山店開業

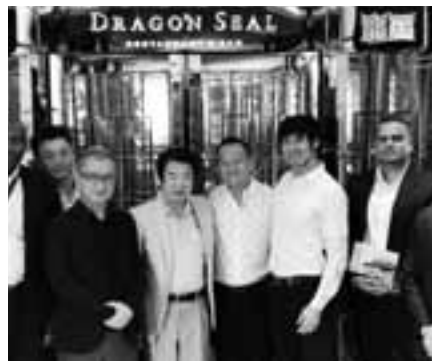
北陸最大級の商業施設・イオンモール白山（仮称）が建設中で、木下は周辺地に昨年2月、金沢まいもん寿司白山インター店、今年10月にとんかつの「金沢かつぞう白山店」を開店させており、鉄人たちとコラボした新店



道場六三郎さん（前右列）ら料理の鉄人たちと



会社設立20周年で馳代議士、谷本知事らと鏡割り



香港で出店を協議（中央）

るが、木下が石川県中小企業家同友会時代に知り合った経営者。「寿司職人大学」を構想した木下とは、食の人材育成の観点から意気が合い連携する。

同大学近くに来夏開業を目指し、

も計画する。来年度は海外含め16店舗出店させる方針だが、一等地が多く高級店路線をとるもようだ。

巨匠奥田シェフとコラボ

国際ビジネス学院の縁でコラボすることになったのが、世界的なイタ

リアンの巨匠、奥田政行シェフ（山形県鶴岡市「アル・ケッチャーノ」オーナーシェフ）。今年6月、東京・虎ノ門ビルズに共同で会社「イル・フルージオ」を設立し、同名の店舗を開業した。イタリア料理のほか、

ドバイなど海外出店に再挑戦

海外展開は今年7月にコロナ禍を早期に終息させた台湾に初出店し、昨年9月に香港に、同10月にシンガポールに設立した現地法人・カナザワ・フードビバレッジを拠点に「金沢まいもん寿司」の出店準備を進める。中東ドバイには再度挑戦し、今度はカレー店を計画する。来夏、ベトナム・ダナンには1千平方メートルの最大級の寿し店出店の調印をしている。来年度から海外向けのEコマース（電子商取引）を開始する。

オリーブオイルと振り塩で食べさせる斬新なオイル寿しも出す。

今夏、東京駅の東京ステーションホテル内に店舗を構える「すし青柳」と回転寿司店3店を運営する「いちもん」（群馬県伊勢崎市）を買収しており、北海道標津町のマ印神内商店が運営するイクラ工場を買い取ったのは、来年2月にも出店予定の高級寿司店などに最高級のイクラを供給するた

めだ。

木下は理念・信念、伝統文化、社員など命を賭してでも守り抜く、旧態依然とした常識や慣習を打ち破り、既成を捨て去り、現状を離脱、変革を起こす『守・破・離』をモットーに掲げる。飲食事業にとどまらず、温泉地で閉館した旅館などを活用し、引退スポーツ選手らをインストラクターに湯治場を再生する健康福祉事業参入も多角的に計画する。

昨年4月、金沢市のホテル日航金沢で会社設立20周年記念の感謝の会を開き、「第二創業期」に向けた決意を披露したが、「大きな夢と志」を原動力にコロナ禍を乗り越えていくに違いない。

（文中敬称略、文・大坪信善）