

I K Gの旅館経営再生塾

第134回

調理師任せの料理がもたらす弊害

執筆担当者 孫田 猛

山里の温泉宿。静かな雰囲気でお湯も良い。期待して夕食のお膳に向かったとたん、興ざめしてしまった。

理由は料理内容についてすべて調理師まかせにしているからであった。

旅館は多数の料理を同時に作り、提供しなければならない。したがって、どうしても最適の状態、客の口に入ることができない場合がある。

理想は文字通りカウンターでの板前料理であるが、それとのギャップをどのようにクリアしていくかが問われる。

しかし、これを課題と捉えず、まかせっきりにしてしまうと、調理師の力量やそのときの諸条件で出来不出来が決まってしまう。

旅館で出される料理を一品ずつ見ていくと、町場の和食料理店で出される料理とほとんど同じという場合がある。つまりたまたまその旅館に就職した調理師の手持ちメニューがそうだったという理由で、旅館料理が提供されているということである。

こんな停滞した旅館料理に危機感を覚え、独自の料理商品を提供している旅館もあれば、何となく料理には自信がないと思いつつ、あいかわらずそのまま手付かずになっている旅館もある。

旅館で提供される料理は、その旅館の経営哲学が反映されたものでなければ意味がない。それは食材であったり、料理献立であったり、提供スタイルであったりするわけだが、この方向性を決めるのは、調理師ではない。あくまでもその旅館の経営者である。それを受けて、料理という具体的な形で表現するのが調理師の役目だ。

この役割をしっかりと認識せず、料理だけは別物という感覚を持ってしまうと歯車がくるってしまう。

その旅館にわざわざ泊まるだけの価値がなければ、これからの旅館は存続できない。その価値はチェックインからアウトまでの一連の提供商品の掛け算である。料理提供の場面でそれがゼロになってしまえば、もう一度行きたい旅館、他人に紹介したい旅館でなくなってしまう。

料理にも経営者は全責任を持って当たるべきである。山里の温泉宿、もう一度仕切り直した。

<http://www.ik-g.jp>

e-mail:magota@ik-g.jp