

座談会 愛媛県支部の中国料理のいま、未来を語る

瀬戸内海沿いに細長く延びた愛媛県は、温暖な気候や豊かな自然、多彩な農林水産物や道後温泉などの観光資源、多種多様な工業製品など、地域資源が豊富。実際、農林水産物や工業製品等の生産量・出荷額で日本一が多いことで知られています。しかし、少子高齢化による過疎化や各産業の弱体化が懸念されており、さまざまな分野でコロナ禍の影響も受けています。そんな中、愛媛県支部の中国料理店事情や支部の取り組みについて、前号に続き、「オンライン取材」にて伺いました。

□ 出席者（順不同・敬称略） □

重松 寿（支部長／中国割烹 大岩）

玉井 祥弘（副支部長／伊予鉄会館）

中矢 隆治（副支部長／リーガロイヤルホテル 新居浜 龍鳳）

喜舎場 盛孝（副支部長／中国料理 胡桃）

三谷 真（組織委員長兼電子ロック長／舞華）

山下 大輔（青年部長／赤坂四川飯店 松山店）

司会／関根事務局長

撮影／坪内譲治（愛媛県支部）

愛媛県内にある

中国料理店事情について

司会 前回の座談会の取材では、老舗店として「泰平楽」などの名前が挙がっていましたが、今も営業されていますか？

重松 「泰平楽」は、閉店されました。今現在、営業している松山市内の老舗店の中でもっとも古いと思われるのが、1949年創業の「チャイナ白魂」、1950年創業の「チャイナハウスすけろく」。その次に、1971年創業の当店（雁飯店）だと思います。新居浜市はじめ東予エリアにも古い店はありましたが、今は閉店されていると思います。今治市は、「重松飯店」や「チャイナダイニング白楽天」などの老舗店がまだ残っています。「白楽天」は、今治市の名物料理の一つ「今治焼豚玉子飯」をメニュー化した店として、全国的にも知られています。

司会 新しい中国料理店は増えて

いますか？

玉井 ここ最近ではコロナ禍の影響もあって、あまり聞かないですね。これまで会員だった若い料理人も含め、独立して自分の店を持つ人はいます。中国料理店が増えることはいいいことなのですが、問題は、会員が独立すると退会してしまうこと。もちろん再勧誘はしますが、不特定で支部の集まりに参加できない等の理由で、戻ってきてくれるケースは少ないです。支部にとっては、大きな痛手ですね。

司会 ホテル内の中国料理店の状況はいかがですか？

喜舎場 減っていますね。「チサンホ



テル松山」、「松山ワシントンホテルプラザ」の中国料理店は閉店しています。「国際ホテル松山」は、市街地再開発計画により昨年閉館



重松 寿さん
支部長
「中国割烹 大岩」所属



玉井 祥弘さん
副支部長
「伊予鉄会館」所属



中矢 隆治さん
副支部長
「リーガロイヤルホテル
新居浜 龍鳳」所属

県内の中国料理の特徴 お客様の好みについて

司会 愛媛ならではの、と感じる、料理やお客様の嗜好の特徴について、お聞かせください。

重松 やつぱり、オーソドックスな中国料理は定番ですね。とくに、酢豚など、甘酸っぱい料理の人氣は高いと思います。「ANAクラウンプラザホテル松山」や山下さんのいる「四川飯店」ができてからは、愛媛県内でも辛い料理が知られるようになりましたが、うちでは、「あまり辛くしないです」とおっしゃるお客様が、まだまだ多いです。

山下 支部長がおっしゃったように、酢豚はじめ、甘酸っぱい料理の人氣は高いです。今でこそリピーターのお客様は多いですが、四川飯店が松山市にオープンした当初、辛さは受け入れてもらえな

かったと聞きました。今も、古典的な辛い料理が好まれている、というよりは、激辛ブームだから、山椒や麻辣がブームだから食べに来た、という感じのお客様が多い気がします。メディアの影響は大きいですね。一方で、本場の中国料理は、まだまだ知られていないのかもしれない、と思います。

三谷 うち南予エリアに入る西予市にありますが、南予に行けば行くほど、甘めの料理を好む傾向が高い気がします。中国料理に限らず、どの料理でも。家庭料理自体も甘めですね。店を出す前は松山市にいたころよりも味つけを甘めにしています。そんな中でも、山下さんも言ったように、「辛めがいい」、「もっと山椒をきかせてほしい」というお客様は増えてきています。数年前だったら、「こんな辛い料理は食べられない」と怒られそうな料理が出ますね（笑）。実際、以前はエビチリは甘酸っぱい味つけだと思っっている方が多かったのですが、最近はお場に近い味つけで出しても何も言われなくなりました。

玉井 麻婆豆腐でも、同じことは

して、2023年度に竣工予定のようですが、中国料理店が入るかどうかは未定です。今、愛媛県内で中国料理が入っているホテルは、中矢さんのいる「リーガロイヤルホテル」、「ANAクラウンプラザホテル松山」、「今治国際ホテル」くらいだと思います。道後温泉にある「大和屋本店」は中国料理の提供はありますが、宿泊や宴会で利用されるお客様が和洋中のコース料理を食べられるシステムなので、中国料理のレストランがあるわけはありません。

司会 ホテルから中国料理店が減ってきている理由、みなさんはどう思われますか？

中矢 当ホテルも、ロイヤルホテルの子会社の「株式会社リーガロイヤルホテル新居浜」の運営からブリーズベイホテルのグループ会社に変わったように、1つは、経営母体が変わることだと思

います。経営者が変わると経営もシビアになるので、人件費削減や売り上げによっては、併設されている各レストランを集約して和洋中の料理を扱うレストランにリニューアルしたり、閉店したりすることもあるからです。2つめは、業態転換です。実際、レストランやバーを併設した観光ホテル・リゾートホテルから、朝食だけ食べられるシティホテルやビジネスホテルに転換したケースは、全国的に急増しています。新しくできるホテルも、シティホテルやビジネスホテルが多い。これは、ホテル内のレストランではなく、繁華街などに出て食事をしたいと考えるお客様が増えていくことが影響していると思います。あと、求人を出しても中国料理の料理人が集まらないことも影響しているかもしれません。

ありましたね。一般的な赤豆板醬から郵県豆瓣醬に変えたとき、「これは麻婆豆腐ではないから作り直してほしい」と言われたことが何度かありました。郵県豆瓣醬が使われるようになったのは最近の話ですし、びっくりされる方は多かったですね。

喜舎場 山下さんが言ったように、激辛ブーム、山椒や麻辣がブームの影響はありますね。一方で、肉桂や八角が苦手とおっしゃるお客様は、まだまだ多いですが。

司会 スタンダードな料理、甘酸っぱい料理が好まれる中でも、理由はどうであれ、いろいろな味つけの料理が知られるようになってきた、ということですね。

重松 陳会長のテレビ出演を含めたメディアはもちろんですが、食品メーカー各社の努力も大きいと思います。さまざまな料理の素がたくさん作られるようになり、そ



喜舎場 盛孝さん
副支部長
[中国料理 胡桃]所属

れをきっかけに料理を知った、という方は非常に多いと思います。

司会 前回の岡山県支部の座談会で、コース料理を頼むのでもなく大皿料理で頼んで取り分けるのでもなく、各自が好きな料理を注文して、自分で食べるお客様が増えている、という話が出ましたが、みなさんの店の状況をお聞かせください。

重松 うちは、好きなものを少しずつ、だけど種類は多く、というお客様が多いです。鍋を振るスタッフが少ないので、提供する側としては大変ですが。また、どうしても料理を提供するまでに時間がかかるので、お客様を怒らせてしまうことになりかねません。中国料理は熱い料理が多いので、例えば和食のように、冷菜を上手に活用するなどして、いろいろな提供方法を考えていかなければならないな、と感じます。



三谷 真さん
組織委員長兼南予ブロック長
[舞華]所属

喜舎場 うちは、好きなものをまとめて頼むお客様が多いかもしれません。1人でエビチリを3〜4

人前とライス頼む方もいますね。苦手なものがあるかもしれない、ということ、コース料理に抵抗がある方も多いいがします。だったら、知っている味で好きなもの頼もう、という流れになるのかもしれないですね。愛媛県民は、保守的と言われているのも、こう

したところが理由だと思えます。料理人としては、たまには少し変わった料理を召し上がってほしいな、と思いますが、常連のお客様も、いつも同じような料理しか頼みません。

司会 ホテルにいらつしやるお客様は、いかがですか？

中矢 6割のお客様がコース料理で、その半数の方が、おまかせコースを頼みます。ただし、そのおまかせコースには、辛い料理を入れ



山下 大輔さん
青年部長
[赤坂四川飯店 松山店]所属

ることは少なく、酢豚などの甘酸っぱい料理はマストで入れるようリクエストされます。お客様の年齢層も影響していると思います。年齢層が高めの方ほど安定の味を求めて、冒険しませんね。また、うちはホテルなので他県からのお客様もいらつしやいますが、地元の常連客と他県のお客様は、頼む料理も頼み方も、まったく違います。辛い料理や目新しい料理を頼むのは、だいたい他県からのお客様です。他支部の座談会でも話題になりますが、食物アレルギーをお持ちの方が増えたので、アラカルトの注文ばかり入る状況とは違った意味で対応が大変です。

地産地消への各店、支部の取り組み

司会 昨年県産食材を使ったコンクールを行うなど、愛媛県支部は地産地消に対して積極的に取り組んでいる印象があります。各店でも、日ごろから積極的に地産地消を取り入れているのですか？

重松 「甘」とる豚や「媛」地鶏はよく使いますし、野菜は90%以上を県内産のものを使います。産直市で購入することもあれば、懇

意にしている農業法人から仕入れて

ています。地産地消を取り入れる

とコストがかかる、と言われている

ように、例えば「甘とろ豚」も、

通常の国産豚よりも高いです。で

すが、地域活性化に貢献するため、

地産地消には重きを置いていま

す。昨年開催した『えひめ「地産

地食」応援プロジェクト中国

料理コンクール本選』については、

新型コロナウイルスの影響を受け

ている農林水産業を支援するのが

狙いで、県の「地産地食プロモ-

ション支援事業」を活用。コンク-

ール後は、入賞した地産地食メ

ニューが食べられる『えひめ「地

産地食」応援プロジェクト』、「地

産地食応援フェア」を開催し、農

林水産業の方々にとってはもちろ

ん、われわれ料理人にとっても、

非常によいイベントでした。

山下 業者から県産の野菜を仕

入れることもありますが、地元

の農家さんや知人から紹介され、購

入することもあります。その際

は、メニュー名に入れることも。

ただ、すべての料理に地産地消を

取り入れるのは、やっぱりコスト

的に厳しいですね。とくに、肉や

魚介は、すべてを県産にするのは

難しいです。

三谷 魚は自分で釣ったり、知り

合いから買ったりしています。野

菜は、支部長と同じように産直市

や朝市で買ったり、金針菜やマコ

モダケなどは、実家の畑で作っ

てもらったりしています。肉も、地

元の友人から仕入れていきます。小

さな店なので、そもそも仕入れの

量も少なめですし、その上、自前

も多い。地産地消は、かなり意識

して各メニューに取り入れています。

中矢 山下さんと一緒に、コスト

的な問題もあってすべてのメ

ニューに地産地消を取り入れるの

は厳しいですが、期間限定で、県

産の食材を使ったフェアを行っ

ています。その際は、自分で産直市

に買いに行くこともあります。地

場産品は仕入れる量が多ければ多

いほど安定供給が難しく、今日は

確保できても、明日は確保できな

い可能性も。ですから、うちの場

合は全面的な「ウリ」にはしづら

いですね。

コンクール以外の

支部の活動について

司会 コンクール以外の、支部

での活動についてお聞かせくだ

さい。

重松 もっとも長く続けているの

は、1997年からスタートした

献血会場での料理提供です。献血

者の方に店を知ってもらおうきつ

けになれば、と始めたことですが、

月に1回、献血会場へ行き、献血

者に豚まん、杏仁豆腐、スープな

どを無償で振る舞っています。今

は、山下さんにレシピを考えても

らっています。毎回好評です。

また、福祉施設の慰問も毎年行っ

ています。

山下 地場産の食材を使う場合、

生産者を含めた関係者の方々と

打ち合わせもするのですが、知り

合いも増えますし非常にいい経

験になります。次の世代に、しっ

かり引き継いでいきたいと思っ

ています。

コロナ禍における対応

今後の取り組みについて

司会 新型コロナウイルス感染症

(以下、コロナウイルス)の影響

により、厳しい状況が続いていま

す。日々の感染症対策を含め、取

り組んでいること、現状での課題

があればお聞かせください。

重松 当たり前のことですが、感

染再拡大防止について、やれるこ

とは、もうやり尽くしている状態

です。うちは、フードコートから

宴会ができる大箱の店舗まで、さ

まざまな規模の店舗を展開して

いますが、宴会場メインの店舗

は、かなり厳しいですね。フード

コートも、感染者が増えるニュー

スがあれば、お客様は激減しま

す。そんな中でも、1〜2人で食

事をするお客様が多い店舗は、そ

れなりにお客様は来てくださる。

実際、町中華と言われるような小

規模な店は、もともとが1〜2人

で食事をするお客様がメインな

ので、コロナ禍になっても客数は

激減していないようです。テイク

アウトをはじめ、コロナ禍以前

より売り上げが上がったという

話も、よく聞きます。今年の忘年

会はどうなるのか、宴会場メイン

の店舗をどうしていくか考えて

いるところです。

喜舎場 うちグループのお客様

が多かったのですが、コロナ禍か

ら1〜2人で来店される方が増え

たので、店内のレイアウトを変更

4人がけのテーブルを減らして、

カウンター席を増やすなど、なる

べく対面にならないレイアウトにしました。言い方は悪いですが、1人で4人がけのテーブルに座るといふ無駄はなくなり、バランスよく、お客様を回せるようになりました。

山下 四川飯店は百貨店のテナント店舗なので、百貨店からの感染防止対策は守りつつ、昨年にコロナウイルスが騒がれはじめたころから、少人数であっても宴会のお客様の来店はありません。それくらい、ディナータイムは厳しいです。一方、同じフロアにある蕎麦店やうどん店では、1人で来て、少しアルコールを飲んで、つまみも食事も楽しめるような、いわゆる「ちよい飲み」プランを導入しており、利用しているお客様は多い。今後は当店でも、1人でいらっしやるお客様をどう取り込んでいくかが、課題です。

玉井 サービスエリアにあるグループ店にいますが、車自体が少なく、まったくお客様は入らない状態です。空港にテナントで入っているグループ店も、飛行機が飛ばないので、まったくダメのようです。コロナウイルスの影響で閉鎖した霊場もあり、お遍路さんが

激減したのも、大きな痛手になっています。

中矢 支部長がおっしゃったように、感染防止対策は徹底しています。とくにホテルですから、そのあたりは、厳しく指導されています。うちも宴会は、まったくないですね。出張や接待がなくなったのは大きいです。地元にお住まいであろうお客様の、4〜6名くらいの小規模な宴会しか入りません。

三谷 うちも、席数は減りましたが。県外だけではなく、市外からのお客様も減ったのは驚きでした。これまで、家族で定期的に来店してくれていたお客様の中心は、コロナ禍から1回も来ていない方もいます。やはり田舎なので、もしコロナウイルスに感染したら、何を言われるかわからない。だから、みんな外に出なくなるのかもしれない。

本部への要望 今後の課題について

玉井 少人数ながら、山下さんを中心に若い世代の料理人が幅広く活動してくれているので、今の状態を維持しながらも盛り上げ、さ

らに次の世代へと引き継いでいくてくれたらうれしいですね。

中矢 会員を獲得して、定期的に勉強会を開催したいと思っています。

三谷 料理人にこだわる必要はなく、中国料理に興味がある人にも声をかけて、入ってもらおうようにはしていますが、今後も継続して続けていきたいと思っています。

山下 三谷さん同様、中国料理に興味を持ってくれた人、独立を機に日中協を退会した人にも講習会やイベントに参加してもらえよう声をかけていきたいです。

喜舎場 調理師専門学校では、中華専攻の学生が少ないのが現状です。支部のホームページを立ち上げたばかりなので、学生には中国料理の面白さ、非会員には支部での活動を動画配信などでアピールできたら、と考えています。

重松 支部内外のメンバーはもちろん、学生も一緒に参加できるようなりモット勉強会&講習会は、ぜひやりたいと考えています。また、陳会長とか協理副会長の動画配信は反響も大きいので、今後も、プロの料理人はもちろん一般の方にも、中国料理の魅力を広めて



いつてもらえたら助かります。また、日本には日中協を含め、さまざまな団体がありますが、コロナ禍でも会員が増えている団体はあります。その理由を調べて参考にしたり、いいものは取り入れたり、時代に合わせて変化、対応していくことが大切だなと思います。つねに、アンテナは高く張っていたいです。

司会 本日は、前回に続きオンライン取材となりましたが、コロナ禍、さらにはお忙しい中、貴重なお話をありがとうございました。