



慶應義塾大学ビジネス・スクール

アル・ケッチャーノ オーナーシェフ 奥田政行

5

日本海に面した山形県庄内地方鶴岡市にあるイタリア料理店「アル・ケッチャーノ」のオーナーシェフ 奥田政行は 38 歳、開店後 7 年になる客席 40 のレストランは非常に繁盛していた。シーズンに予約をとるには“2、3 ヶ月待ち”も珍しくないという。ある人が「イタリアン・スタイルの庄内郷土料理」と呼んだが^[1]、店名はイタリア語由来ではなく、「あったよねー」という庄内弁であった。地元の住民の間に「店に行っても、いつも満員ですと断られる」と不満をもらす人も少なくなかった。来店客の県外・県内の比率は現在 6 対 4 といわれ、一時その比率が 9 対 1 になったこともあるという。

10

15

山形県が 2009 年 4 月に、東京虎ノ門から銀座 1 丁目に新設移転するアンテナ・ショップ『おいしい山形プラザ』の 2 階にアル・ケッチャーノ東京店が出店することになった。そこには野菜を含む山形産品の販売店が入るが、奥田シェフの店が客寄せの目玉とされた。奥田の店が現在の繁盛店になるまでには、地元庄内の食肉生産者、野菜生産者、とりわけまさに消えようとしていた「在来作物」の生産者との交流と強い信頼関係があった。奥田シェフが鶴岡から東京に居

20

^[1] 奇跡のテーブル刊行委員会『奇跡のテーブル・雨の日は、アル・ケッチャーノに行こう』（メディア・エンタープライズ・エイジェンシー、2006）に収録されたエッセイ、鶴田純也「佐藤久一と奥田政行」による。佐藤久一氏は酒田市内で伝説的な映画館「グリーン・ハウス」と料理店「ル・ポットフー」を開業し、支配人を勤めた人である。鶴田氏は、佐藤久一が庄内の海の幸を中心としたフランス料理に情熱を傾けたのに対し、奥田は魚介だけではなく、野菜・山菜・羊・豚肉など庄内の優れた食材を万遍なく用いて料理を創ると述べている。なお佐藤久一氏については、岡田芳郎『世界一の映画館と日本一のフランス料理店を山形県酒田につくった男はなぜ忘れ去られたのか』（講談社、2007）という長い題名の伝記風の本がある。上記『奇跡のテーブル』は奥田シェフをよく識る人たち 10 人によるアル・ケッチャーノへのオマージュ（献詞）である。アル・ケッチャーノ関連の他の文献として次のものがある。八巻元子「まさに食の伝道師といえる料理人、山形鶴岡アル・ケッチャーノ」『四季の味』No. 35 冬号（2004 年 1 月）、一志治夫『庄内パラダイズ、アル・ケッチャーノと美味なる男たち』（文藝春秋、2009）、奥田政行『人と人をつなぐ料理・食で地方はよみがえる』（新潮社、2010）。

25

このケースはクラス討論のための資料として、石田英夫が作成した。ケースは経営の適切あるいは不適切な処理を示すものではない。

本ケースは慶應義塾大学ビジネス・スクールが出版するものであり、複製等についての問い合わせ先は慶應義塾大学ビジネス・スクール（〒223-8526 神奈川県横浜市港北区日吉 4 丁目 1 番 1 号、電話 045-564-2444、e-mail: case@kbs.keio.ac.jp）。また、注文は <http://www.kbs.keio.ac.jp/> へ。慶應義塾大学ビジネス・スクールの許可を得ずに、いかなる部分の複製、検索システムへの取り込み、スプレッドシートでの利用、またいかなる方法（電子的、機械的、写真複写、録音・録画、その他種類を問わない）による伝送も、これを禁ずる。

30

Copyright© 石田英夫（2011 年 1 月作成）