ビジネスインタビュー
ヒットの兆し
Made in Gifu

ドイツ デリカテッセン クリンゲン
店主 野村吉央さん

岐阜のお土産、名物と言われるようになりたい

本格ドイツ製法の「手作りハム・ソーセージ」専門店、ドイツデリカテッセン「クリンゲン」
店主は 野村吉央さん、40歳。
開業する場所を探したときに思いあたったのが実家のある岐阜市西材木町。
ここは金華山を間近に仰ぐ、古い町並みの中に新しい店もある、古さと新しさが交わる町。
この地の風景に溶け込むようにと近隣店舗と同じデザイナーに依頼し、景観を損なわないようにしました。
そして今年4月、町に馴染む洒落た格子が印象的な店がオープンしました。

扉をあけると正面に大きなショーケース、その中いっぱいに30種類ほどのハムやソーセージ。中には見慣れない商品も並んでいます。

フレッシュな原料を使用すると肉と肉のくっつく力、結着力が強いためプリッ！とした食感が生まれるんです

野村さんは県産の豚を原料にしています。一番の理由は生産現場を直接見ることができる安心感。そして新鮮さ。

「特別なブランド豚は使っていません。ただ、新鮮さにはこだわっています」

また、岐阜県には全国2番目の森林率という豊富な資源があることも活かしています。

「燻製に使用するスモークチップは県産のブナの木を使ってます。日本では桜の木の使用が多いですね。甘い香と桜に対する特別な感性からきてると思いますが、これは日本だけなんですよ」

本場ドイツではブナの木が使用されています。ドイツと同じ味を求め続ける姿勢がここにあります。

「手作りのぬくもりを感じさせる仕事」がしたい

「実家は表具店で、父親がふすまや障子を張るのを見て育ちました」

職人が近くにいた環境か血筋のなせるわざなのか、幼い頃から手作りするのが好きだったという店主は、大手食品会社に勤務。長年務める間に、「手作りのぬくもりを感じさせる仕事」がしたいという思いが募りました。

マーケティング担当という専門分野を活かしたリサーチの結果、国内消費が多い割には専門店があまりないハム・ソーセージ作りにたどり着きました。

そんな時、茨城県のドイツ食肉マイスター、小島 豊 氏（日本人初の国際ソーセージコンクール 金賞受賞者）の店のスタッフ募集を見つけました。

「あとで知ったんですが、店員募集も定期的ではなく、募集したらすぐに埋まってしまう。しかもそのほとんどは精肉店の跡継ぎが修業のために入るという感じでした」

本格ドイツ製法 ハム・ソーセージ専門店
ドイツ デリカテッセン クリンゲン
〒500-8028 岐阜市西材木町26
Tel & Fax. 058- 263-0506
http://www.klingen-ham.com

実際、野村さんがいた5年間は一度も一般からの募集をしていませんでした。

「本当にラッキーでしたし、縁があったのだと思います。ですが最初は肉に関する知識も全くなく、肉の部位、モモかウデかの見分けもつかなくて…」

解体方法、使用する包丁の種類や扱い方など新しく覚えることばかりでした。

「でも何よりも好きなことをしているので楽しかったです」と、目をキラキラさせて当時を振り返られました。

ドイツ製法は意外？と「学術的」

「ドイツの純粋な食肉加工の製造方法には、日本の職人のように師匠の背中をじっと見て目や感覚で覚え、技を盗むというものとは違い、意外とアカデミックな作業もあります。肉にもスパイスにも、すべてきちんとした配合表があり、職人は誰もが皆1グラム単位まで正確に分量を計り作るんですよ」

野村さんは、そんなドイツならではの職人気質や、脈々と伝統が受け継がれてきた技術をきちんと継承すべく、独特な素材などは現地から取り寄せるようにもしています。

出店にあたりドイツに出かけてあちこち町を歩き回り、商品の並べ方、売り方も勉強しました。

木の温もりがあふれる店内にはドイツの雰囲気が漂っています。ドイツビールはもちろん、現地の調味料、お菓子、そしてかわいらしい雑貨もさりげなく陳列されています。厳選されたマスタードやピクルスは、野村さんの作ったハムやソーセージと相性抜群です。

離れて20年たっても生まれ育った土地には強いつながりがありました。

街中で開業するにあたり、野村さんが一番心配したのは、製造過程で出る煙に対するクレームや騒音問題でした。

「でも、ありがたいことに受け入れていただけました。みんな家族のおかげです。実家を改装しての開店でしたのでコストを抑えられたのはもちろんですが、友達に宣伝したりビラ配りも手伝ってくれたんですよ」と、はにかみながら横にいるお母様の顔をちらりと見ます。

お母様は赤いギンガムチェックのシャツを着て接客担当として活躍中（右）

「守りながら変えていく！」僕の好きな言葉です。

「クリンゲン」とはドイツ語で「鐘の音色」という意味。

ビールグラスを傾ける仲間たちの笑い声、家族団らんの楽しい会話、それらが音色となって店内に響き渡るようにとの思いを込めてつけました。

夢は、近所のお惣菜屋さん的な存在になることです。

毎日の食卓に並ぶのはもちろん、お天気のいい日にふらっと立ち寄り、焼きたてのミートローフをその場でカットしてもらってドイツパンに挟み、ビールを片手に岐阜公園や長良川まで散歩したり。

想像するだけでウキウキしてきます。

「伝統的なものをそのままを守っていくだけではお客様は離れていき、新しいものを見出せません。伝統的な製法を守りながらも県産のものを有効に使って新しいチャレンジをし、持続的に長く愛されるお店にしていきたいです」そう、熱く語ってくださいました。