



Executive Interview

エグゼクティブ
インタビュー

no.2

このコーナーは神奈川トヨタのお客様である経営者の方にお話を伺うコーナーです。

にんにく屋 嘉六 オーナー

中村 嘉一郎 様

青葉区鴨志田町、「日本体育大学横浜健志台キャンパス」や、貴重な里山の風景を残す「寺家ふるさと村」に近い閑静な住宅街の一角にある「にんにく屋嘉六」のオーナーで、愛車ランドクルーザーを乗りこなす中村嘉一郎さんにお話を伺いました。

■ 故郷青森の魅力をアピール

—— 緑に囲まれた外観はとってもおしゃれで素敵なお店ですね。

店の正面を飾っている蔦やアジサイは、この店をオープンした際にお祝いとしていただいた鉢植えを植えかえて育てたものです。植物の世話はもっぱら妻にまかせていますが、店の歴史と重なってこのように彩ってくれています。

—— お店を始められたのはいつごろですか？

1999（平成11）年、ちょうど15年前です。その前に青葉台で「トマト」という店をやっていました。「トマト」の時は、本当に神奈川トヨタの皆さんにはよく来てもらいました。休みの日グループで来て

くれたりね。

前の店は、カラオケもあり遅くまでやっていましたが、そんなに遅くならない時間で終われる生活をしたということもありまして、住まいに近いこの地に移って15年経ちました。お店を始めたのは、青葉台から数えると35年になりますね。

—— にんにく屋嘉六という店名の由来は？

私は青森県出身なんです。郷土愛が強いので、その青森の良さを広めたい。青森県三戸郡田子町に「福地ホワイト六片種」というにんにくがあり、そのおいしさを伝えたいという思いで名付けました。また、甥が青森でにんにくを作っているもので、それを応援したいという気持ちもあります。嘉六というのは、

祖父の名前からとりました。「にんにく屋嘉六」って響きがいいでしょ。

—— 今のお店にはどのようなお客様が多いですか？

地元の方が多いですが、百合ヶ丘や町田方面からも来ていただいています。ファミリーが多いですね。おじいちゃん、おばあちゃん、若い夫婦とお孫さんって3世代でお見えになる方も結構います。

—— オリンピック選手等もよく訪れると伺っていますが。

日本体育大学が近くにあるので、卒業生や、レスリングやバドミントン選手やメダリストもきますよ。最近では、スピードスケートの高木美帆さんも来てくれました。



郷土愛にあふれた店づくり こだわりの食材でこだわりの味を

— お肌がとても艶やかでお元気そうです。
体調管理はどのようにされていますか。

そんなに気にしてませんね。朝は必ずにんにくを食べます。パンにバターを塗って薄くスライスしたにんにくとチーズをのせて食べています。あえて言えばそれかな。他にはゴルフが好きでよく行っています。なかなか思い通りにはいかないけれど、まだまだ上達しようと頑張っています。そういう気持ちも若さを保つ秘訣かな。ニンニクとゴルフね。

■ こだわりの食材は人との つながりから

— こだわり・信念を教えてください。

料理は作り置きしない。注文を受けてから、作り出す。熱いものは熱く。冷たいものは冷たく。出来立てが一番おいしいからね。

また、人とのつながりを大事にします。業者とかは変えない。食材の仕入など、他の店が安いと思うときがあっても、よっぽどのがない限り変えない。お互い様だから商売は。少しくらい高く



も、その人と長く付き合っているといふことがある。たまに安くしてくれたりね(笑) そういうつながりって大事なんじゃないかな。

— のどグロとか岩ガキなど珍しい魚介類も豊富ですね。

最初に一緒に働いていた人が、島根の旅館で修業していた人で、その人を通じてのどグロや穴子など島根の魚介類を仕入れていました。いまでも島根県から直送してくれます。焼酎は鹿児島から直送してもらっています。これも昔一緒に働いていた人が鹿児島の人で、その人とのつながりですね。

■ これからも一生懸命お客様の
ために

— 今後の目標を教えてください。

いま70歳なので、あと10年はお店に立てたらいいなと思っています。元気でやれたらいいな。

私わがままだったから、妻はどうしようと思悩むことが何回もあったと思います。わがままを通す相手に、ここまでよくついてきてくれたなと思いますよ。遅いんだけど、これから楽をさせてあげようと思っています。でも、なかなか楽できないんだよね。あと10年くらいして、よかったなと思えればいいんじゃないかな。

それと、これからもお客さまに嘘をつかない。正直にやろうというのが一番です。昔は従業員を怒鳴りつけたりしたこともありましたね。一生懸命にやっけてお客様に対してさえ熱くなることもありました。こういう面もありながら、長く付き合ってくれるお客様もいらっしゃる。それは努力を認めてくれているということではないでしょうか。私だけでなく、お店のスタッフ全員のね。



にんにく屋嘉六

横浜市青葉区鴨志田町 560-4 TEL.045-962-2059

営業時間：午前11時30分～午後 2時30分

午後 5時30分～午後10時

定休日：火曜日

<インタビューを終えて>

笑顔が素敵なマスターと奥様との呼吸がぴったり。家庭的な雰囲気「にんにく屋嘉六」は、ハンバーグやパスタをはじめこだわりの料理の美味しさはもちろん、一度訪れたらきっと何度も来たいと思わせる居心地のよさを感じるお店でした。ぜひまた近いうちに、仕事抜きでお伺いしたいと思いました。