

九州に本社を持つ企業や団体のトップに九州の未来にできること、これからの夢を語っていただくシリーズ、今回は株式会社庄屋フードシステムの代表取締役社長 中村信機さんにお話を伺いました。

九州を愛する人々に聞く

これからの九州、  
どうしていくべきですか？

Dream 22

## 日本で一番の九州を

各県の連携で九州をひとつに

現在、「和食レストラン庄屋」をはじめとする様々な業態の飲食店を展開し、九州山口で一二〇店舗運営しています。それに加え、佐世保駅そばの「セントラルホテル」とハウステンボスそばの「ホテルローレライ」を運営していることから、九州の観光業のこれからが常に気になりますね。庄屋フードシステムの本拠地である佐世保市の観光スポットといえば、やはりハウステンボス。日本人はもちろん、海外からの観光客も多く訪れ、九州を代表する観光スポットであることは間違いありません。こうした観光の目玉があるにも関わらず、周辺観光へとうまく結びついていないのが残念。その理由は、「各県同士の連携」がなされていない点にあるのではないのでしょうか。外国人観光客に人気の地域といえば、首都圏や北海道、関西圏など。長崎や福岡といった地名は、まだまだ広くは知られていません。それぞれが独自に誘致活動を行うだけでなく、各県が手を取り合い「九州」の名前を売り込むような活動がもっと必要です。日本有数のテーマパークを核にして、温泉も豊かな食文化もあ

株式会社 庄屋フードシステム

代表取締役社長 中村 信機 なかむら のぶき

◎プロフィール

長崎県佐世保市江迎町出身。1943年生まれ。慶應義塾大学卒業。外資系広告代理店勤務を経て帰郷し、92年に(株)庄屋フードシステムを設立。現在、グループ全体で「レストラン庄屋」「雑魚屋」「イタリアンレストラン アルポルト」などを120店舗を運営。来春には広島への初出店を予定している





「雑魚屋 熊本店」

る九州全域を数日かけて巡る旅の  
パッケージは、北海道にも負けて  
いないと思うのです。

民間では生産者と飲食店が連携を  
観光にとって重要な要素、それ  
は「食」。海に囲まれた九州は、  
各地域で豊富な海の幸を味わうこ  
とができ、きれいな水で育った新  
鮮な野菜も豊富にとれる。最近で  
は、関アジや呼子のイカのような  
地域ブランドを確立しようと各生  
産者が頑張っているのですが、食  
材を使用する私たち飲食店側は、  
ブランド食材だけでなく地域の食  
材を活用していかなければいけま  
せんね。本来、食材は旬を迎えれ  
ば美味しくなりますし、大きなマ  
ーケットである都市部と産地との  
距離が離れていない九州では、新  
鮮なまま仕入れることが可能で  
す。ノーブランドの食材だって充  
分に引けを取らない美味しさで  
す。ブランド化を目指すことで農  
家の皆さんの意識も高まっていま  
すし、飲食店には、ブランド化し  
たものはもちろん地域のおいしい  
食材を使用し広く紹介していくと  
いう役目もあると思います。こう  
した生産者と飲食店が密に繋が  
る「民間の連携」で、九州はもっ

と近付き、ひとつになることがで  
きるでしょう。

#### 今こそ東南アジアへ進出を

現在九州を訪れる観光客のなか  
で一番多いのが、中国や台湾、韓  
国といった東アジアの人々。しか  
しこれからは、タイやマレーシア、  
シンガポールなどASEAN加盟  
国の人々が増えてくると予想され  
ます。この地域の特徴は、国民の  
数に対して若者の比率が高いとい  
うこと。今、この若い世代に九州  
の魅力を伝えることで、これから  
先の来訪者数が大きく変わってく  
ると思います。さらに、インバウ  
ンドだけではなく現地への進出を  
進め、アジアの中での「九州」の  
認知度を高めることも重要。飲食  
業だけではありませんが、九州の  
企業はまだ海外進出に及び腰な所  
があります。しかし、現在の経営  
者が今やっておかなければ遅れを  
とってしまい三十年後の経営者た  
ちに「先代は何をやっていたんだ」  
と言われかねません。未来のこと  
を考えて、今、経営者は進出を決  
断すべき時だと思えます。こう  
した今の取り組みが、「日本で一  
番の九州」をつくるのではない  
でしょうか。