

Point of note

■ 木宮兄弟のルーツ
一心鮎光洋

宮崎市で40年以上続く名店。名山きみやと同じく鮎と日本料理それぞれに技の長けた料理人を擁し、料理だけでなくおもてなしの空間や接客などすべてにおいて満足度の高いサービスを提供。幼い頃からここで培われてきた技や感性が、名山きみやの礎となっている。



現在は二代目である長男一洋さんが中心となり店を切り盛り。ここから繋がる人の縁も、名山きみやの創業を支えた。



熟成の味わい広がる鮎。ワインとも好相性。



秋しんじょう菊花椀。日本料理は一成さん担当。



アンティークバカラの酒器。器も上質なものが揃う。



名山きみや

<https://www.facebook.com/meizankimiyamiyazankimiya>

宮崎の名店・一心鮎光洋から独立し、兄弟でオープンさせた鮎と日本料理の店。一流の料理と器、カウンター越しに割烹のライブ感が楽しめるスタイルが食通の間で評判を呼び、既に数カ月先まで予約の入る人気店となっている。

「磨いてきた技と経験、そして恵まれた縁を糧に 運命とさえ思える場所で、挑戦を続けていく」

「磨いてきた技と経験、そして恵まれた縁を糧に運命とさえ思える場所で、挑戦を続けていく」

とあります」

鮎も日本料理もそれぞれ一流を目指し、なおかつカウンター越しに料理人の技が見られるエンターテインメント性も兼ね備えたもてなしは、オープン当初から食通の間で評判が高く、一成さんも思っていた以上の手ごたえを感じている。

また、宮崎にいた頃から生産者との信頼関係を大事にしていたふたり。鹿児島に来て、新たに出会う生産者の方々とも、それはゼロから築いていくこととなった。薩摩半島の南、笠沙まで出向き漁船に乗せてもらったり、枕崎の鰹節工場では加工の一部始終を見せてもらったりと、忙しいなかでも時間をたっぷり、生産の現場へ足を運ぶ。「そういうことの積み重ねが一番信頼のつながると思う。より良い状態のものより良く料理していくために、そしてお客様に発信していくためには時間を惜しみません」

食材や料理だけでなく、「これからは女性が活躍する時代。女性がひとりでも来なくなるお店にしたかった」と内装にもこだわる。50年代の北欧家具やアンティークのステンドグラス、ティファニーをイメージした爽やかでスタイリッシュな色調など、柔軟な感性でコーディネートされた洗練の空間が、来る人に特別なひとときを感じさせ

STEP 1 創業のきっかけ

創業は修業に入る前からの夢。調理道具や器を少しずつ揃え始める

鹿児島市役所の目の前にある、緑の木立と噴水に人々が憩うみなと大通り公園。冬はイルミネーションスポットとしても知られるこの公園沿いに「名山きみや」はある。オーナーの木宮一成さんは、宮崎の名店・一心鮎光洋の次男で元料理長。男ばかりの4人兄弟で、父親からは「料理の世界に入らな」とだめだ、勉強はするな」と育てられたという。小学校高学年のときには既に店を手伝い始め、魚も捌いていたというから驚きだ。そんな一成さんが起業を意識したのは、父の他界により、長男が実家を継ぐことを決めたとき。「自分も店を持ちたい」、そんな想いを胸にひたすら修業を重ね、収入の大半は、いつか自分の店で使うための調理道具や器のために費やし、少しずつ必要なもの揃えていったという。

結婚し、満を持して創業の地を選んだのは奥様の実家がある鹿児島。市内随一の繁華街である天文館や、史跡やおしゃれな飲食店が点在する城山周辺など、まずは鹿児島の市場を一念にリサーチした。さまざまな業種の人たちと交流を深め、情報も積極的に交換。資金調達先として周りから勧められた日本政策金融公庫や、借入の際に間に

Profile

名山きみや
オーナー
木宮一成さん

宮崎市出身。高校卒業後、実家である一心鮎光洋の厨房に入り、30歳で総料理長に就任。2015年拠点を鹿児島に移し、弟の一樹さんとともに名山きみやを開業。

店が軌道に乗ら始めたなら、少しずつ従業員も増やし、お弁当・仕出し部門を立ち上げることが目標。店舗展開だけではなく、より事業に厚みを持たせて「名山きみや」ブランドを広く全国に周知させていきたいと考えている。また、今後は英語、中国語、韓国語を使い、SNSを通して鹿児島に集まる各国の旅行者や移住者へも対応していくつもりだ。

「守りに入るより、今はどんどん攻めの姿勢で進んでいきたい。まずは店を知ってもらうことを最優先に、やれるところまでやっていきたい」

名山きみやと木宮兄弟の挑戦は、まだ始まったばかりだ。

STEP 3 今後の展望

お弁当・仕出し部門を立ち上げ
事業に厚みを持たせたい

入ってもらった税理士からも多角的な提案をもらうなど、周囲の力を借りながら着々と準備を進めた。最終的に選んだ名山町は、みなと大通り公園のような比較的新しい憩いの場と、昭和初期を彷彿とさせるレトロな町並みが融合し、その独特の雰囲気がこの数年注目されつつあるエリアだ。「この場所に決めるから、すべてが順調に進みました。ここでやる運命だったのかなと思えるくらい」

創業にあたり初めて出会ったはずの人たちが、実は親や友人、同僚などを通してことごとくつながっていたという不思議な縁にも支えられ、無事、念願の開業にこぎつけることができた。

STEP 2 事業スタート

生産者との関係を大事に
良いものをより良い状態で提供する

兄の一成さんが日本料理を、弟の一樹さんが鮎を担当し、現在はふたりで店を切り盛りしている。一樹さんは東京・南青山の2ツ星鮎店・海味での修業後実家に戻り、地方での鮎店のあり方を学んだ。

「鮎も日本料理もそれぞれの専門が同時につくる瞬間を見られる。さらに始まりから終わりまでのお飲み物をお料理に対して合わせていく。こういったスタイルの店は全国的にもめずらしい