



「1%のひらめきと
99%の努力」が信条。
室戸の素材で、
新商品開発が面白い。

中学から高知市内に出て、大学では食品学を専攻。製菓会社で研究開発部に所属し、13年。新商品開発一筋で、山村邦夫は来る日も来る日も新しいお菓子のことを考えていた。

タイに転勤し、現地のひとは豆が好きと聞いて作ったのが、「ビーノ」。枝豆の形の大ヒットスナック菓子である。

「特別なことでなく、ひとの話を素直に聞いていただけ」と謙遜するが、30年近く愛される定番を世に出すのは大変なことだ。ここで、“世界初の製法”など自己満足だけのものは売れないと学んだ。

35歳で室戸に帰り、1925年創業の料亭を継ぐ。調理師免許を取り、今度は自分の店のために新しいメニュー開発に取り組む。折しも、官官接待禁止が発令されて町の賑わいが消えた頃である。これまでの経験を生かして、素材を吟味しお客様のニーズにあわせて新作を提案する。「室戸キンメ丼」「深海魚ソーメン」「ながれこの浮かし」など、観光客にも好評だ。

「ずっと考えていると、アイデアに枝葉が増えて、ひらめく頻度が上がるんです」と、老舗の3代目は、進取の気質。

「観光も経済も“西高東低”と言われるが、たとえば芸西村から東洋町までつなげていっしょに。観光素材としての食を作りたい!!」と仲間にも呼びかけて、自分の夢を次代へつなぐ準備も進めている。相変わらず、24時間365日、研究の日々である。

料亭 花月
山村邦夫

室戸じと、
進む。