個人店は、格闘技みたいなもの。常にファイティングスピリットを持ち続けています。

調理師を志した頃は、スーパーぶきっちょだったという小林シェフ。そんな彼の店に、多くの人が遠くからも足繁く通うその魅力とは？

レストランコバヤシ

小林 邦光 シェフ（本校卒業生）

Personal Data　1965年、東京都生まれ。1984年に聖徳調理師専門学校を卒業後、『洋食 キクヤ』（現・上野 黒船亭）に就職。その後、『虎ノ門クラブ』、『ハウス・オブ・1999 ロアラブッシュ』などを経て、1993年に『レストランコバヤシ』をオープン。

好きという気持ちが仕事を続けてきた原動力

「平井にうまい店がある」

そんな評判を聞きつつ向かった『レストランコバヤシ』は、平井駅の賑（にぎ）やかさから一つ路地を入った静かな場所にある。

こんな場所にといっては何だが、おいしいフレンチが食べられるお店があるとは、近くに住む人も知らないのではと思ってしまうほどだ。

こじんまりとした清潔感あふれる店内には、数人のお客様がランチのデザートをゆったりと楽しんでいる。

この下町で本格的なフレンチを作っているのが、小林邦光さんだ。とても気さくなお人柄だが、料理やサービスに対する姿勢は厳しく、エネルギッシュでもある。

聖徳調理師専門学校に入学した当初から調理師になることは心に決めていたという。

「両親が聖徳の近くでお好み焼き屋をやっていたんですよ。」と話す小林さん。実は親戚にも日本料理屋、とんかつ屋、フランス料理など飲食店をやっている人が多く、食に関わる仕事を目指すのは自然の流れだったようだ。

卒業後、聖徳時代の恩師がチーフをしていた『洋食 キクヤ』に就職。そこで三年半ほど修行した後、『虎ノ門クラブ』を経て、『ハウス・オブ・1999ロアラブッシュ』へ。

会員制クラブを擁する『ロアラブッシュ』は、ゲストも一流が集まる店だ。当然、おもてなしのトップに位置するシェフが切り盛りする厨房の中の厳しさにより、辞めていく同僚や先輩たちも多かった。そんな中でも辞めようと思わなかったのは、「やっぱりこの仕事が好きだったからでしょうね。」

気付けば自分が上のポジションになっていて、いいチャンスもまわってきた。多くのシェフが会する、パーティの調理の手伝いに声をかけられるようになり、スーパーシェフたちのもとで調理をするなど学ぶ機会も増えた。ル・マンジュ・トゥーの谷昇シェフと出会ったのもこの頃だ。

ロアラブッシュを退職後、リゾートのレストランなどを経て西日暮里にあるビストロでシェフとして初めて店を任されることになったのが、二十六歳の時。

最初はお客様がなかなか増えず、駅前でビラ配りもした。その成果もあり、徐々にお客様が増えてきたが、一年ほどして独立を決意する。この時の決意の理由も、いかにも小林さんらしい。

「経営計画とかそんなことを考えていたら、自分の店を持とうなんて考えられなかったでしょうね。今だったら当時の自分に、十年早いよって言ってます。今思えば無謀でしたねえ。」

この場所は、もともとご両親が事業を始めようとしていた土地だったそうだ。

「親は駐車場か焼き肉屋にするって言ってたんですよ。反対したら、じゃあお前が何かやれって言われて。そこから一ヶ月でスタートです。」

しかし、無計画の独立にはやはり壁が立ちはだかった。

「最初の年は、税務署にひどくいじめられました（笑）。一ヶ月の売上げもわかってなかったですから。お客様にいただいたお金から、そのまま食材の代金やスタッフの給料を払ってましたからね。経理をちゃんとしなさいって怒られ、社会のルールを丸っきり知らないと、お客様やスタッフに迷惑をかけてしまうことを強く痛感しました。」

楽しんでいただくためにスタッフ自身が楽しむ

それから十六年。勢い、だけでは続かないだろう。そこにはたくさんのお客様に支持される味やサービス、スタッフの心、何より小林さんの心意気があってこそだと思う。

インタビュー中も、お帰りになるお客様一人ひとりに声をかけ、外までお見送りする。出産を間近に控えた若いご夫婦。常連さんらしき、一人でランチを楽しんでいる女性。「本当に本当に美味しかったです！」と日本語で何度も繰り返す、韓国人の男性。思い思いに食事を楽しみ、シェフやスタッフと言葉を交わし、満足した表情で帰っていく。そのやりとりを見ていると、敷居の高いフレンチ店というよりも、気心の知れた街の行きつけ、といった風だ。

都内だけでなく、大阪や海外からわざわざ足を運んでくださるお客様も多いという。そんなお客様に対して、

「お料理もサービスも、常にえいっと気合いを入れなくてはと。野菜を真剣に選ぶとか、調理場をキレイにしようとか、できたてを出そうとか、挑（いど）む気持ちですね。

例えばいい鯛を仕入れたら、それをまずスタッフに食べさせると、これはおいしい！となる。この魚を今日あのお客様に出すぞ、と言えば、スタッフもよーしやろう！という気持ちになりますよね。そういう楽しむ気持ち、一生懸命な気持ちは伝わると思うんです。その結果、〝来て良かった、また来るよ〟と言っていただけたら自分たちの喜びになります。」

ところで、そんな小林さんの休日のリラックス方法は「釣り」。真夜中の東京湾で、時には大物のスズキを釣り上げることもあるそうだが、たいてい生きたままリリースしてしまうという。

「その足で、月曜日の早朝に築地に行ってスズキを買って来るわけです。さっきのを使えば経費が浮いたなあなんて思うこともありますけど（笑）。」

釣りは食材を捕るためではなく、あくまでも現実から離れて気分をリセットする楽しみなのだ。

最後に、これからの展望を伺ってみた。

「スタッフ全員が成長していけたらと思っています。今みんな二十代ですし、岐阜や北海道から来てる子たちもいる。それぞれがどんな道を進むにしても、戦えるようにしてあげたいと思う。その夢に近づけてあげることができればいいですね。」

夕刻、裏通りにぽっかりと明かりを灯す『レストランコバヤシ』に、今日も美味しいぬくもりを求めて人が訪れることだろう。

レアに温めた、子持ちコヤリイカのコンフィ
マッシュルームのピュレと共に

皮目をパリッと焼いた、オオメマスのマリネ
ギリシャ風こだわり野菜の冷製煮込み添え

Shop Data

Name	レストランコバヤシ
Address	東京都江戸川区平井5-9-4
Phone	03-3619-3910
Open	昼／11:30～13:45（L.O.） 夜／18:00～20:30（L.O.） 定休日／火曜日 ※祝祭日は営業
URL	http://hard-play-hard-rk.com/

フランス産の食材や、築地市場で厳選した旬の魚を使ったシェフおまかせコースがおすすめ。好みなどのリクエストにも応えてくれる。