

後継者問題について考える レストラン「はまなす」インタビュー

来年、2025年は、第一次ベビーブームで生まれた団塊世代が75歳となり、日本が超高齢化社会に突入します。この2025年の課題の一つに労働者不足があります。事業継承においても、継承者不足が深刻になることが予測されています。町でも建設業界や飲食業界など、さまざまな企業において後継者を見つけることが今後の大きな課題となりそうです。

「広報しらぬか」で飲食店の後継者問題を取り上げ「レストランはまなす（以下、はまなす）」の谷口修チーフに取材したのは2019年12月号のことです。

当時、谷口チーフは飲食業界の人手不足が深刻な問題になっていると話し、将来「はまなす」を後継者に

引き継ぐことは難しいと、半ば諦めているような状況でした。

しかし、昨年末、後継者が決まったというのです。後継者となったのは、札幌市から移住してきた長谷川英偉さんと相業（シャインイエ）さん夫婦です。

今月号では、後継者が決まるまで

の経過や今後の「はまなす」について、谷口チーフと長谷川さん夫婦にお話を聞きました。

「以前は、自分の代で閉店ということも考えているとのことでしたが、後継者を探そうと思ったのはどうしてでしょうか」

谷口修チーフ（以下、谷口） 本

当に辞めようと思っていたんです。70歳で自分のセカンドステージに進みたいと思っていたので、そのつもりだったのですが、ありがたいことに本当に多くの方から「はまなすが無くなるのは困る」と言われまして、そういう声があるならば、お店を残す努力をしなければならぬと思うようになりました。それで全国へ募集することにしたのですが、それがちょうど1年くらい前のことです。

「募集はどのように行ったのですか

」
「レストランでいてほしい」ということを第一希望として話しました。彼らも白糠の地域食材を生かしたお店を続けていきたいと言ってくれて、そこが一番合ったんですよ。

長谷川相業さん（以下、相業） 白

糠の食材は本当に魅力的です。シカ肉やラム肉、ヤナギダコなどの海の幸、どれもおいしい。野菜も甘くておいしいものばかりです。それらを生かした料理を作りたいと思っています。

英偉 実は昨年の9月くらいから、

毎週のようにこちらへ通っていました。

谷口 うちの店をマークして、毎週食べに来ていたんですよね。そんなことは全然知らなかった（笑）

英偉 そっと食べに来ていました（笑）

相業 初めて来たときにうな重を食べました。これがすごくおいしかったです。この味を絶対になくしてはいけないと思いました。



長谷川英偉（はせがわ・ひでゆき）1969年、神奈川県藤沢市生まれ。
長谷川相業（はせがわ・しゃんいえ）1983年、中国大連市生まれ。

谷口修（たにぐち・おさむ）1954年、白糠町生まれ。

谷口修チーフ
はまなすを残す努力をしな
ければならない。

長谷川相業さん
この味を
絶対に
なくしては
いけない。

長谷川英偉さん
地域に貢献できる
お店にしたい。

「長谷川さん夫婦は札幌市から移住して来たと聞きましたが、札幌市内のお店ではなく、はまなすを選んだのはどうしてですか」

長谷川英偉さん（以下、英偉） 10年くらい前から妻と「二人で飲食店をやりたいね」というようなことを話していました。二人でやるならどんなレストランにしようかと、そういうコンセプトがなかなか決まらずに、ここまで来てしまったのですが、事業継承センターから「はまなす」

が継承者を募集していると聞きまし
た。また、「はまなす」は、地域食
材をふんだんに使い、地元から愛さ
れているレストランだと紹介されま
した。このことを聞いて、これまで
ぼんやりとしていた自分たちのコン
セプトが地域食材を使った『地域に
貢献できるお店』に固まったのです。

谷口 長谷川さんから「後継者に望
むことはありますか？」と聞かれた
ので、「地域食材を使って、地元のレ
アンテナショップとなるくらいのレ

谷口 事業継承センターというのが北海道に設立されて、そこを通じて全国募集をしました。

「長谷川さんから応募があったとい
うことですが、長谷川さんが後継
者となった決め手を聞かせてもら
えますか」

谷口 熱意があったというのが一番です。他にも数名から応募はあったのですが、長谷川さんに一番の熱意を感じました。もう一つは、夫婦二人で「はまなす」を継いでいく、ということなんです。いくら腕のいい料理人でも一人で飲食店を経営していくのは大変ですし、私も夫婦二人でやってきました。長谷川さんの場合は、奥さんの相業さんがシェフを務め、旦那さんの英偉さんがそれ以外のことをサポートするという形です。やはり二人でやっていくというのが、飲食店としては理想だと思います。

谷口 うなぎの味も承継したいと言
ってくれました。うなぎはうちの先
代から続いているもので、タレも途絶
えることなく継ぎ足して、たぶん釧
路管内では一番長く続いているタレ
だと思っています。この味も引き継が
れるなら私もうれしいよね。

相業 あとはシカ肉のステーキ。オ
ールしらぬかミルフィーユもおいし
かったです。



白糠産のラム肉とエゾシカ肉のハン
バーグに酪恵舎のチーズを挟んだ
「オールしらぬかミルフィーユ」は、
はまなすの看板メニュー。



シャインイエさんの野菜たっぷり
「シャキシャキ春巻き」は、すでに人
気メニューとなっています。