

日本最古の中国料理店「聘珍樓」のマダム、林淳子さんのライフワークは、
薬膳の魅力を世界中の人に伝えること。
12年前から取り組んでいる薬膳事業およびセミナーは、年々口コミで顧客が増え続ける
成長部門となっている。「食」を通して自身が学び、受け継いできたものを
次の世代に渡したいと語るマダムのユニークなワーキング・スタンスから、
新しい「働き方」のヒントを得る。

株式会社聘珍樓
マダム

林 淳子

Current

やりたいことだけやる！ ワーキング・スタンス

はやし・じゅんこ 株式会社小学館でコミック編集者として6年間勤務した後、1990年、聘珍樓代表取締役社長（現・会長）と結婚。2010年、聘珍樓薬膳部を発足、「季節の薬膳セミナー」をスタートさせる。11年には村田順子著、佐藤よし子監修「世界に通用するマナーを教えてください！」（PHP研究所）を企画から立ち上げる。16年「聘珍樓のいちばんやさしい薬膳」聘珍樓薬膳部著（PHP研究所）を出版。今年9月に発売された浅田美代子著「ひとりじめ」（文藝春秋）の出版にあたっては、友人の林真理子、中園ミホとともに後押しした。

『美味しんぼ』の縁から 聘珍樓のマダムへ

創業1884年、日本に現存する最古の中国料理の名店、聘珍樓。横浜中華街の大通りに面する同店は創業以来同じアドレスで営業し続け、世代を超えて多くの人々に愛されてきた。そして現在のオーナー林康弘氏が、父から店を託され1975年、6代目社長に就任。78年に日比谷店をオープン。以後、国内に吉祥寺、小倉、大阪と支店を開くとともに、88年には香港に現地法人「聘珍樓香港有限公司」を設立。日本か



聘珍樓本店外観。社名の聘珍樓の意味は「聘」は迎える心、「珍」は尊ぶ心。「良き人、素晴らしい人が集まり来る館」という意味合いを持つ

ら初の中国料理店の出店を果たしている。現在、香港では4店舗、日本では5店舗のレストランを展開している。

さらには百貨店事業を90年より拡大し、全国規模のデパ地下への出店や催事を積極的に進め、2000年には通販事業にも参入している。

一方、淳子マダムは1984年、大学卒業後、小学館に入社上初の女性コミック編集者として『ビッグコミックスピリッツ』に配属された。

『スピリッツ』は創刊間もない若者文化を牽引する新進気鋭の青年コミックとして、快進撃を続けていた若い雑誌。少数のスタッフが何本もの連載を担当して文字どおり戦場みたいな職場で、新入社員の私はそこで大いに鍛え上げられました。

入社間もなく担当したのが、連載が始まったばかりだった『美味しんぼ』でした。小さい時から大変な食いしん坊だった私は、学生の頃からいわゆる「食歩き」に目覚めて、インターネットなんてない時代ですから、それこそガイドブックや人のうわさを頼りに、なげなしのお小遣いをはたいて、東京中の「おいしいお店」を覆面調査員よろしく訪ね廻っていました。そんな私にとって『美味しんぼ』の編集者はまさに天職。80年代、ちょうどバブル期だったことも相まって、日本中の希少な料理や食材を探し尽くす勢いで、取材を重ねる原作者の雁屋哲先生にくっついて、本当にたくさんの経験をさせてもらいました。

そんなさなか、『美味しんぼ』の中国料理を扱った回になると、必ずと言っていいほど取材協力してもらっていた「聘珍樓」の社長の林

康弘氏と出会い、数年後の90年、結婚することとなった。淳子マダム27歳、入社してまだわずか6年目の春、結婚を機に小学館を退職し、専業主婦としての生活をスタート。編集者という仕事にも、社会とつながり自らが働いて収入を得る「社会人」という立場にも未練を残したままの新生活だったと言う。

ライフワークとなった 薬膳スープとの出会い

「私は当初、女将さんとして聘珍樓を切り盛りするイメージで夫と一緒に来たのですが、いざ結婚してみると全然そんなことは求められず、と言うより大家族を切り盛りするのに精一杯な、怒涛の日々が待っていました。夫は当時シングルファーザーで中3を頭に3人の子持ち。なんてこともあって、結婚したその日から3人の母となったこともあり、毎日大忙しでした。私たちは今でいう「授かり婚」というやつですが、そうでもしなければ仕事を辞める踏ん切りがつかなくて、自ずと順番が逆になった感じでした」

結婚して1年足らずのある日のこと、子育てに大忙しの新婚の淳子マダムを気遣って、いつも優しくしてくれた姑、林佳枝の体に癌が見つかった。

「地元横浜の日赤でもう長くないでしょう、なんて余命宣告されて、そんなはずないと思い、築地の国立がんセンターへ行きましたが、そこでも見立ては同じ余命半年。絶望していたところ、主治医が治療の提案を持ってきてくれて、まだ認可されていない抗がん剤の投与を1カ月

に一度、半年にわたって受けることになりました。治療が始まった途端、義母の白血球の値は0になり、何回か危篤状態にもなりました。吐き気がおさまらず、何も食べられなくなっていました。

そんな義母を救ってくれたのが、当時、聘珍樓の総料理長だった謝華顕さんが病室に届けてくれた「薬膳スープ」でした。中国人には漢方のスープを飲む習慣があることは義母から教わって知っていました。義母のキッチンの棚を開けると、瓶に詰められた乾物がずらりと並んでいました。聞けばその一つひとつに効能があつて、時間をかけて蒸してスープにすると効果てきめん。錠剤なんて飲むよりずっと効く上においしくて、副作用もなくて体に優しくいいこ



薬膳セミナーおよび薬膳事業でタッグを組む、西崎英行総料理長(左)と国際中医薬膳師・国際中醫師の大田ゆうこ氏(右)

2020/12月 聘珍樓アンチエイジング薬膳 プレミアム燻蒸しスープコース

今月の燻蒸しスープ

冬は「腎」を守り、老花スピードを遅らせる

毎月「アンチエイジング薬膳コース」で配布しているパンフレットには「聘珍樓の食材探訪記」と題したコラムを執筆し、その効能を紹介する

とづくめなのだ。でも私はまだ若くてどこも悪くないし、スープなんか飲んで病気が治るなんてちょっと信じられないし、まあ何らかのプラシーボ効果があるんでしょうくらいにしか思っていなかったのです。

ところが謝さんの作ったスープを飲ませた翌日から、義母はみるみる元気になりました。そのあからさまな変化に驚いた私は、このスープを毎日飲んでもらうことにしました。以降、義母は半年の抗がん剤治療を乗り越えたばかりでなく健康も取り戻し、退院して27年後に91歳でこの世を去りました。義母との27年間は私の薬膳への取り組みの根幹をなすもので、とても大切なことをたくさん教えてもらいました

毎月「アンチエイジング薬膳コース」で配布しているパンフレットには「聘珍樓の食材探訪記」と題したコラムを執筆し、その効能を紹介する

この経験から、薬膳スープを世界中の人に知ってもらおうことをミッションと考えるようになったと言う。ただ、スープをメニューとして出すだけでは、その凄さを分かってもらえないと、淳子マダムはセミナーを開催することを思いつく。友人で国際中医薬膳師・国際中醫師の大田ゆう子氏と、謝さんの後任で日本人初の聘珍樓総料理長となった西崎英行氏、同じく総点心長の徳永伸二氏、高級技能茶藝師の國枝ゆか氏の5人により、2010年、聘珍樓薬膳部が発足され、第1回「現代の未病にアプローチ、聘珍樓の薬膳セミナー」が開催された。セミナーは回を重ねるごとに口コミで評判が広がり、リピーターが多く予約の取りにくい人気の催しとして、12年の長きにわたって人気を博している。

「薬膳セミナーは、春夏秋冬の年4回開催。季節の養生に関するレクチャーとともに、講義の内容に沿った薬膳スープをメインに据えた特別なフルコースを楽しんでいただける豪華な内容になっています。食以外の文化的なイベント、例えば、漢詩の朗読や、茶藝、樂器の演奏などを取り混ぜることもあります」

13年からは、全国どこでも聘珍樓でも注文できる「アンチエイジング薬膳コース」を開始。月替わりで、メニュー一品一品の薬膳的な解説を載せたパンフレットを参照しながら、毎月違う季節の薬膳を堪能できるようになった。調理に8時間以上かかる「薬膳スープ」を予約なしで注文できるようになったのは、ここ数年来の革新的な出来事だそう。

「聘珍樓のミッションである『おいしいだけでなく、安心、安全な料理を「素材主義」でお届

ける』という理念の核ともいべき「葉膳ス
ープ”。これを世の中に広めることこそが私の
ライフワークであると同時に、聘珍樓の在り方
そのものである、と考えています」

中国の食文化を知り、 伝えていく

淳子マダムは葉膳事業のほか、中国の食文化
を日本に広めることにも注力する。

「1988年に聘珍樓が香港に初出店して以降、
事業の軸足は少しずつ香港に傾きつつあります。
すでに息子2人は家族とともに香港に移住して
いて、次世代は香港生まれの孫たちに担われる
でしょう。」

生まれて初めて行った海外が実は香港で、降
り立った途端に香港の持つエネルギー、そして
豊かすぎる食文化に魅了されてしまいました。
以降何十回となく滞在した香港での新鮮だった
体験はたくさんありますが、中でも印象に残っ
たのが中秋月餅です。中秋の頃になると、香港
では街をあげて、と言ってもいいくらい贈答品
としての月餅が飛び交います。ちょうど日本
のお中元やお歳暮に近い感覚の習慣だとは理解で
きますが、その送られてくる件数の多さ。アイ
テムは月餅一本勝負で家中が方々から届いた月
餅の箱で埋め尽くされる様は呆れるほどです」
香港人はなぜこんな無駄なことをして喜んで
いるのだろうか、と不思議に思っていたと言う。

「何年も経ってから分かったことなんです、
香港人にとって月餅はただのお菓子ではないん
です。中秋の頃になると秋風が吹いて、なぜか

人恋しくなり、月を見上げて遠くにいる人の面
影を見て思いを馳せます。そんな時、欠かせな
いのが、中央にお月様に見立てた卵黄の入った
月餅。放射線状に切り分けて、月を愛でながら、
今ここにいない人の分まで切り分けて、その人
のことを思いながらいたたくのが、中秋月餅の
正しい食べ方だそうです。ロマンチックでしょ
う？ 月餅を贈る、とは「あなたのことを想っ
ています」という気持ちを贈ることにほかなり
ません」

淳子マダムは、中国にそんな素敵なお中
秋月餅の習慣があることを知って欲しく、4年前
から「中秋ストーリー」を発信。中秋期間限定
の商品開発、百貨店催事など積極的に活動して
いる。

「そのほかにも、香港では端午の節句に必ずち
まきを食べる習慣があります。本来ちまきは疫
病から家族の身を守る縁起食で、陰陽五行に基
づく「五色」の糸で笹に包んだもち米を巻く、
という習わしがあります。今年から百貨店の催
事をベースに、端午の節句に五色のちまきを食
べる習慣を広げる活動を始めました。」

日本人の私が伝統的な広東料理を大切に守る
聘珍樓を営む家に入ったからには、広東の素晴
らしい食文化を、少しでも日本に紹介してい
くのが、もしかしたら自分の務めなのではないか
と考えているのです」

「これからの働き方」

「夫は、私にいつも『君にはモラルの象徴でい
てほしい』、そして『お客様の代表として意見

を言っしてほしい』と言っています。聘珍樓とい
う会社の中ではなくて、外にいる人に客観的に
見てもらうことが必要だ、とも。そんなわけで、
私は数字のことはほとんど気にせずに、聘珍樓
が文化的な責務や掲げたミッションのために伝
えていきたいことや、やるべきことを考え、形
にしていくという、直接会社の利益には結び付
かないことに日々取り組んでいます。そう言う
とんだか偉そうですが、結局は自分のやりた
いこと、好きなことだけをやっている、という
状態を長年続けてきました。経営の苦労は夫に
任せたりで私だけお気楽にしているのか
な、サポートしてくれている会社のスタッフの
皆さんに申し訳ないな、と思うこともさまざま
ありますが、私が会社の外にいて、日々自由
な発想で楽しく、情熱を持って仕事に取り組
んでいるのもまた本当のことです。」

本来の仕事に全く関係のない編集者時代のつ
ながりで、時々いたたく編集プロデューサーと
してのさまざまなお仕事や、非営利団体での奉
仕活動、学生時代と変わらず私の最大の趣味で
ある「食べ歩き」にも規模を広げつつまい進し
ています。そんな私のわがままな働き方が、き
つといつかは聘珍樓の将来にとって良かった、
と次の世代に思ってもらえる日が来ることを信
じていますし、2021年も終わりの今、私の
働き方って、むしろ最先端なのではなからうか、
とすら思っているんですね」

コロナ禍で多くの人の働き方が変わってきた。
これからの社会を考える上で、利益追求に走る
よりも、納得できる生き方を模索する時期に入
っているのかもしれない。(岡崎優子)