

エイチワイシステム

社長

# 安 田 久 やす だ ひさし

1962年秋田県生まれ。高校卒業後、15年間、外食企業数社に勤め、翌1988年に販売所をテーマにしたレストラン「アルカトラズ」を東京・六本木にオープンして注目を集める。2004年以降は、郷土料理による地方活性化をコンセプトに店舗展開を目指す。47都道府県の店舗を東京・銀座に。2007年10月現在、「なまはげ」など10店舗を経営。



決断のとき

# 『刑務所レストラン』は自分のすべてだった

## それでも店を出したかった。

ヤミ金融からカネを借りて初出店

「そのカネが欲しかった。だが、このカネに手を出したら、闇の世界とかかわりを持つことになる。怖かった……。心底、怖かった。俺にとっては、堅気の人間をやめるかどうか、と問われているようだった」。

安田久は、「ヤバイ話」を静かな声で語った。決断のときは97年12月末。刑務所レストラン「アルカトラズ」のオープンを1ヵ月後に控え、安田は資金集めに奔走していた。「駆けずり回った。土下座も

した。それでも、あと、キャッシュで700万円足りない。このままだと、すべて

がおじянになる。残された道は、「ヤミ金」にカネを借りて店を出すか、故郷に逃げ帰るか、2つに1つ——。

そんなことまでして店を出さなければならぬものか。あきらめて別の道を探そうか。一時はそう考えた。だが、「ここまできてあきらめるのか」と自分の中で別の声がした。失うものは何もない。このカネを使って何が何でも店をオープンさせよう。そして、ヤミ金の世話になることを決めた。

\* \* \*

20歳から15年間、飲食の現場で働いてきた安田は、独立のチャンスを探っていた。店のコンセプトとなるネタを探すうち、刑務所レストランのアイデアを思いついた。「映画のビデオを見ているうちに、これだっ！」と閃いたんです。店は刑務所、お客様は囚人という設定で、鉄格子の中で飯を食うというはどうだろう。安田のアイデアを聞いた多くの友人らが首をかしげる中、タレントのマイケル富岡だけは諸手を挙げて賛成してくれた。「2人でアイデアを出し合った。入り口でお

客に手錠をかけよう。トイレに行くのは“仮出所”。脱獄をショーに演出して……。具体的なプランがどんどん出てきた。よし、いける！ 早速、企画書を作って資金集めにかかった」。

ここからが難問山積だった。試算すると、会社設立の資本金も含めて、必要な資金は1億円近くになった。当時の安田は一介のサラリーマン店長にすぎない。「看板もない、実績もない、担保もない。そんな人間に大金を貸して

くれるほど、世の中は甘くなかった。金融機関を回っても、ほとんど門前払い。あるところ

では『誰が刑務所で飯を食いたいと思うかね。君、気は確かに』と。今でも忘れないよ」。

そういううちに、独立の動きが会社側にバレて、追われるよう退職。そして、妻が彼の元を去った。

「マンションに戻ると、手紙があった。『実家に帰させてもらいます』と。サラ金に500万円の借金があるのを内緒にしていた。それを知って、ついでに行けないとと思ったんだね。生活資金が足りなくて、何度も借りた金が500万円に膨らんでいたのだった。

「結局、俺に残ったのは、500万円の借金と、銀行に馬鹿にされた刑務所レストランの企画書だけ。あとは何もなかった。金持ちになりたくて東京に出てきたから、故郷の村に帰るのは絶対に嫌だった。だから、どうしても店を開かせたかった」。

\* \* \*

12月30日、安田はヤミ金から借りた700万円を抱えて、出店予定のビルのオーナー、山田益弘の待つ喫茶店に急いだ。

文=芦部 洋子  
写真=山田 慎二



東京・六本木で貸ビル業を営む山田は、店舗物件を借りたいという安田から、どうしても保証金が作れないと相談された。「安田さん、それじゃ無理だよ。そんな状況だったら出店は止めたほうがいい。さんざん僕はこう言ったんです。ところが安田さんの熱意があまりにも強い。何度も何度も足を運び、店のプランから自分の経歴、奥さんに逃げられたことまで全部話してくれる。僕も商売柄たくさんの人を見たけど、安田さんは絶対に嘘をつく人じゃないと思った。カンですね。そこで、

保証金を分割して年末までに700万円、残りは開店後の月割にしたんです。保証金の分割なんて、普通だったら絶対あり得ませんよ」。

山田は正月旅行の出発直前だった。発ってしまったら年内に渡す約束が守れない。安田は空港行きのバス停近くの喫茶店に、そのカネを持って駆けつけた。「安田さんはトレンチコートの懐に茶封筒を大事

試食は最重要の仕事の一つ。核となる料理のチェックは欠かさない。安田が来ると、店の空気がピリッと引き締まる。

**売り上げは月3000万円超  
「地獄から天国へ行ったような  
毎日。欲しいものは手に入れた」**

たなんて知らないから、よく頑張ったね、と言ったんです。

「山田社長は俺にあんみつを

おごってくれた。『正月はどうするの?』と心配して、餅代までくれた。俺をこんなに信頼してくれたんだ、絶対にこの人だけは裏切ってはいけない、と肝に銘じました」。

その年末年始、安田はもらった餅代で食料を買い込み、4日間、家から一歩も出なかった。一人で「今に見てろ。来年の正月は、ハワイでシャンパンを飲んでいてやる」と、成功した自分の姿を思い描いて過ごした。

\* \* \*

98年1月29日、刑務所レストラン「アルカトラズ」はオープンした。綱渡りの連続の末の開業だった。「セセッションでテープカットしたときの感激は忘れられない。マラソン選手の言葉じゃないが、ここまでやった自分を褒めてやりたい、と思いましたよ」。

アルカトラズは爆発的にヒットした。「六本木に刑務所出現」とあらゆるメディアが報道し、お客様が押し寄せ





左：刑務所レストラン「アルカトラズ」のオープニングセレブション。安田は恩人の山田にテープカットと鏡割りを頼んだ。左端が山田、隣が安田。  
上：セレブションでは安田も四人に扮して挨拶した

た。「開店後1カ月間の売り上げは3000万円を超え、6カ月で返済する予定の保証金は3カ月で払い終えた。ヤミ金のカネも返済して、地獄からいきなり天国に行ったような毎日だった。使える金は年間1億ぐらいあったと思う。六本木で遊んだり、ブランド品を買ったり。正月はファーストクラスでハワイに飛び、空港からリムジンをチャーターして、最高級ホテルのスイートに泊まってシャンパンを飲みました」。1年前の誓い通りに——。

その後も順調だった。南国リゾート、遊郭……と、5年間で10数店舗をオープンさせた。テレビの人気番組「マネーの虎」にも出演し、安田の名前は全国に知れ渡った。

\* \* \*

だが、“天国”は長くは続かなかった。2003年の秋、突然、税理士から驚くべき宣告を受ける。「これ以上会社は運営できません。再起不能です。社長は飛んでください」と言わされた。飛ぶ、すなわち自己破産だよ。エンターテインメントレストランは打ち上げ花火と同じ

じ。人気は長く続かない。既存店の売り上げが落ち、新店の失敗も加わって、キャッシュフローが回らなくなってしまった。さらにメインバンクの合併で融資がストップ。知らないうちに会社は瀕死状態に陥ってしまった」。

すぐにあらゆる手段を講じた。「一生懸命に働いた挙句に潰れたのなら、まだ諒められる。でも、遊びほうけて金を使いすぎたことも一因だったのだから、このまま潰すのは納得がいかなかつた」。

返済計画を作つて、取引先や債権者を回った。その一つに、個人経営の小さな八百屋があった。「500万円もの未払金があつなんだ。うちが金を払わないといそこの店も倒れるかもしれない。必死に資金繰りをしているご主人に頭を下げると、『いろんな会社と付き合つたけど、わざわざ謝りに来た社長はあんただけだ。頑張って』と逆に励まされた。安くしろと業者いじめをした俺なのに。こういう人たちが自分を支えてくれているんだと、よく分かった」。

安田は深く反省した。「俺は裸の王

## 「会社は再起不能です。社長は飛んでください」気付くと借金が6億円になっていた



目標は紙に書いて目に付くところに張る。

「『やる気』のある人間はたくさんいる。

必要なのは、『本気』になること、だ」

様になっていた。マーケットの把握も数字の管理もせずに、俺のやることは成功すると過信していた。欲しいものは全部手に入ったと勘違いして、次に進むべき夢もなかった」。

安田は変わった。

それでも、再建は難しかった。最後の最後にエンジェルが現れた。それは、やはり山田だった。「『ビジネスじゃない。安田君を応援したい』と言ってくれて……」。安田は話しながら、こみ上げてくる熱いものをぐっと飲み込んだ。しかし、抑えきれない思いが突き上げ、涙が止まらなくなってしまった。

\* \* \*

「あるとき、安田さんから手紙がきました。彼は真面目だから、僕には頼めないと悩みに悩んだ末のことでしょうね。会社が潰れそうなこと、そこに至る事情、そして思いが懇々とつづられていました」。そこで、安田を呼んで話を聞いた。「安田さんは失敗の原因をしつかり総括していた。自分の甘さにも気づいていたから、二度と同じ失敗はしないだろうと思いました。そ

れで、立ち直ってくれるならと7000万円ほど都合しました。僕ものるかそるかでしたよ。でも、あの人は応援したくなる人なんですよ」。

そしてこう加えた。「僕は金貸しじゃないから、お金を貸したのは安田さんただひとり。貸したのは僕の決断。決断させたのは安田さんの人柄」。

こうして、会社は崖っぷちで持ち直した。

その後、故郷、秋田での講演の折、

地方の実情を知った。「地方には旨い食材があるのに、知られてないから売れない。そこで思

いついたのが、郷土料理レストラン。秋田の郷土料理を出して、なまはげをショーにしよう」。これが当たった。

郷土料理レストランは、地方の活性化を目指す「47都道府県の店を東京・銀座に出す」というプロジェクトに発展した。自ら地方食材選びに全国を飛び回る安田は、その土地の旨い物を「東京の親父」山田に持つて帰るのを楽しみにしている。「飲食による地方の活性化」という新しい夢を得て、安田はまた走り始めた。

(文中敬称略)