

インパクトのある都市づくりを

Eataly Japan株式会社 代表取締役社長

林 茂さん

Shigeru Hayashi



静岡市にゆかりがあり、東京を拠点に内外で活躍する皆様に、東京から見た静岡市の良さと可能性、まちづくりの方向について、ご提案いただきます。

手作りにこだわる

洋風店舗が立ち並び、おしゃれ、高級のイメージが漂う渋谷・代官山。ここにEataly Japanの本社がある。大学卒業と同時にサントリーに入社、駐在2回、計13年半をイタリアで過ごした。「行ったり来たりを合わせると31年になります」。イタリアを知り尽くした日本人の一人だ。



林さんは、イタリアワインと食の第一人者として知られる。1991年から99年までサントリーのミラノ駐在員事務所長を務め、そのころからイタリアの食文化の魅力に惹かれるようになったという。会社設立は2007年12月。09年に社長に就任し、日本最大のイタリア食材の輸入販売会社に育て上げた。現在、都内に8店、横浜、大阪・梅田に各1店を展開する。広さ1千平方メートルの代官山店では、イタリア産のワイン300種類、ハム20種類、チーズ50種類を取りそろえ、薪を使った巨大石窯でピザやパンを焼く。

経歴

静岡県御殿場市生まれ。県立静岡高校卒業、埼玉大学経済学部卒業。1978年、サントリー株式会社入社。82年～86年イタリア駐在。90～99年、イタリア駐在。2005年、コンサルティング会社「SOLOITARIA」設立。09年 Eataly Japan 株式会社代表取締役社長に就任。この間、91年に日伊の食文化交流に大きく貢献したとしてカテリーナ・ディ・メディチ賞を受賞。95年にイタリアで日本人として初のソムリエの資格を取得。59歳。「最新基本イタリアワイン」(阪急コミュニケーションズ)など著書多数。<http://www.eataly.co.jp>

食材はすべて手作り品。「3時間くらいでパスタを作るところもあるが、イタリアーでは15時間から18時間かけ、人手もかけている」と違いを強調する。高品質のイタリア食品をリーズナブルな価格で、「買い」「味わい」「食文化を学ぶ」ことができるのもイタリアーの特色だ。

もっと発信を

中学3年の時に、御殿場市から静岡市に転居。県立静岡高校に進学した。「3年半しか暮らしていないので静岡市の詳しいことは分からない」と断りながらも、「人口70万人の大都市なのに、目立ったものがない。世界文化遺産になった富士山の活用にしても、山梨側の方がアピールしている。アピール力が弱いのでは」と残念がる。

新東名の完成など基盤整備は進んだが、「まだ通過型都市から脱していない」とみる。「米国シリコンバレーのようにインパクトのある都市、何か一つ強いものがあって、それに関連していろいろ出てくる、そういう都市づくりがいいと思う」と提案する。

「静岡は強いて言えば文教都市のイメージがある。周辺には大学も進出しているし、もっともっとアピールできるはず」とも語る。「日本は外にアピールしようとしてほしい。謙虚な人柄の林さん、国際経験豊かだからその率直な指摘だ。」

(文・写真：長田義明)