



## 創業・移住支援ポータルサイト「うきはのはなし」特別編 大学生による市内事業所インタビュー 林さん亭



林さん亭  
代表  
林 正二郎さん

うきは市では、創業・移住支援ポータルサイト「うきはのはなし」の中で市内創業者・事業所の紹介をしています。

昨年度に引き続き、広報うきはでも久留米大学生による取材記事を掲載します。うきは市の様々な産業の魅力をお届けします。

### ■ トップインタビュー ■

#### Q. 創業から現在に至るまでの御社の歴史と現在の事業内容を教えてください

私は25歳の頃に料理人になることを決意しました。それから4年間、四川料理の名店で修行し、その後はホテルのレストランにて修行を始めました。その後、様々な業態を経験し40歳になってから独立、平成29年11月に本格中華料理を提供する「林(りん)さん亭」を立ち上げました。当初は夜も営業していましたが、現在はランチだけの営業を行っています。景色を楽しみながらゆったりできるレストランになることを目指し、経営を行っています。

#### Q. 御社が誇れること(強み)やこだわりを教えてください

独立するまでの修行が厳しかったこともあり、多くのことを学びました。そこで身に着けた技術や知識を活用し、地域の食材を使い、食品ロスを減らすなど、食を通して社会に貢献することを目指しています。

また、人との「繋がり」を大切にしているため、なるべくお客様と関われる機会を作り、アットホームでゆったりできるお店にすることを心掛けています。

#### Q. 会社として挑戦したい・伸ばしていきたいところはどこですか

私の場合、独立したのが40歳ですので、挑戦するというより、同じスタイルで60歳、70歳になっても、自分自身がオーナシェフとして働ける

店にしていきたいです。モノとかお金とかを中心に考えるのではなく、お客さんとの人間関係を大切に、何回も店に訪れてくれる関係性を作りたいです。

#### Q. 中小企業の強みはどんなところだと思いますか

お客さんや農家さんとの距離が近いことだと思います。うきは市は私の地元で身内をはじめ友達や先輩、後輩が多くいるため、地域との「繋がり」があることが大きな強みであると思います。地元の農家さんから良い食材を仕入れ、高い食材を使わずにおいしいと言ってもらえるような加工の仕方を知っていることが技術的な強みだと思います。

#### Q. 学生に伝えたいことはありますか

仕事は自身の判断ですぐに辞めるのではなく、継続して、真剣に取り組んでください。本当にやりたいことがあるのであれば、仕事の良さを知らずに辞めるのはもったいないと思います。仕事の中で何かを掴むまでやり続けることは大変ですが、やりがいや人との信頼関係など、継続することで見えてくるものもあると思います。

是非、自信を持って仕事に臨んでください。

#### Q. うきは市の方に伝えたいことはありますか

全国的にレベルの高いうきは市の自然や食材の良さをさらに知っていただきたいです。また、うきは市から世界に通用している分野も存在しています。「うきは市には何もない」と決めつけるのではなく、自分たちの市を誇りに思ってもらいたいですね。

### ★取材を終えて★

10年以上の修行を積んだことで、技術、考え方など多くのことを学び、その経験を活かす経営を行うことで地域を支える林さんの凄さをこの取材で感じました。

また、「繋がり」を大切にされている林さんならではの手法は貴重な地域資源だと思いました。(松永)

今回の取材を通して、林さんがお客さんや農家の方との人間関係を、とても大切にされていることを知ることができました。自分のこだわりを持って仕事をされていることが印象的でした。(梅川)

今回の取材を通じて、地元のうきは市を“食”の分野から社会貢献に取り組む信念がとても印象的でした。

人間関係を重視した無理のない経営方針は、地元にある本当の豊かさを与えていると感じました。(小俣)



久留米大学4年  
松永 賢伸



久留米大学3年  
梅川 翔生



久留米大学2年  
小俣 洸彰

会社名 林さん亭  
所在地 うきは市浮羽町朝田 1139-1  
電話 0943-77-3955  
FAX  
HP

この記事に関する問い合わせ先  
うきはブランド推進課商工振興係  
TEL:0943-76-9095  
取材協力: 筑後信用金庫

創業・移住支援ポータルサイト

うきはのはなし

検索