



『飲食の戦士たち』は、飲食業界をリードする企業の社長の生い立ちから生き様、独立までの軌跡を紹介するシリーズ。企業理念とそれを掲げるに至った経緯、今後のビジョン、人材観などを紹介しています。飲食業界を志す方、もっと上のレベルで働きたい方、そしてこれから独立を志す方、必見です！



株式会社玉海力  
代表取締役 **河邊幸夫氏**

関わるすべての人を  
幸せにする企業でありたい **どすこい酒場 玉海力**



1966年東京都渋谷区生まれ。中学2年で片男波部屋に入門。1980年『玉桜』の四股名で初土俵を踏み、後に『玉海力』に改名。1995年に引退し(最高位幕内前頭八枚目)、ちゃんこ料理店の経営に乗り出す。その人脈や知名度を生かし、青少年の健全な育成をサポートする『日本ビーチ相撲連盟』での活動も行っている。

■中2で片男波部屋に入門

その並外れた体格によって、中学2年で片男波部屋に入門した河邊氏。「それまで喧嘩では負けなりましたが、プロの世界に圧倒されました。後ろから飛びかかっても勝てないであろう先輩たちに囲まれ、実力世界に身を置いたことを実感。ひたすら強くなることだけを考えるようになったという。

初土俵は入門から1年半後。『玉桜』の四股名で土俵に立った河邊氏は順調に出世。初土俵から2年足らずで幕下昇進を果たした。『序二段』『三段目』の番付内でたびたび優勝を果たし、多額のお小遣いも使えるようになっていく。

こうなると出てくるのが「慢心」。『稽古の後のクラブ活動』が忙しくなった力士・玉桜は、身体のケアがおろそかになり怪我をするようになってしまった。

■親方の死で心を入れ替え再起を図る

17歳で幕下昇進を果たしても、度重なる怪我で一進一退を繰り返す相撲への情熱が薄れていく。転機が訪れたのは20歳の時。「糖尿病の検査入院をしていた親方が、急死したのです」。3日前まで『稽古せえ』と氣にかけてくれた親方の信じられない突然の死。悲しみの中で決意したのは一心不乱に稽古に励み再起を図ることだった。『玉

海力』へと四股名を変えて新しい土俵人生が始まった。10代に戻ったように稽古に励み、24歳で念願の幕内昇進を果たし前頭八枚目となる。この数年間で味わった挫折と成功は貴重な経験となる。「人は頑強れば報われる。ことを知れば歯を食いしばれます。私はこの経験を経営者となった今実感し、社員教育にも活かしています」。

例えば実力以上の仕事を社員に任せる。はじめは失敗を重ねるが、努力できる人は成功体験へと繋げることができる。そうして一度頂点を味わった社員は乗り越えられる壁が高くなっていくのだという。

「死ぬまで力士をやっていたい」という思いに反して度重なる怪我。ついに引退(廃業)を決意する。相撲しか知らない29歳の男。まるで広大な土地にポツンと置いていかれたような気分だった。

■まず師匠を真似る、それから独自研究。きまぐれ探検心

第二の人生のスタートを支えたのは、やはり相撲時代の経験だった。「もともと食べたり飲んだりが好きで、巡業で日本全国の美味しい料理を食べています。また新弟子時代はちゃんこ作りにも携わりますから料理もできます」。先輩が成功させているのも刺激となり『どすこい酒場玉海力』オープンに向け走り出すこととなった。

「兄弟子・西海さんの店で3カ月間修業させていただき、運営に必要なあらゆることを教えていただきました」。人と関わり支えられて生

きてることを深く感じ、大いに感謝したという。

そして1996年10月、広尾にオープンした『どすこい酒場玉海力』。連日大忙しだったが、春になると一転。お客様が1日10名しか入らない日が続いた。打開策を見つけたためコンサルタントに相談し、セミナーに参加と様々なことにトライ。気候が暖かくなり進む『ちゃんこ離れ』を何とかしなければと、思索する日々が続いた。ある日、外から店の入口を眺めてあることを思いついたという。「ここで焼き鳥を焼いてみたらどうだろうか?」。

焼き鳥の煙と香りに惹かれて視線を移してくれる方々に声をかけ店内にお誘いする。このアイデアは見事にヒットし、その後は「夏限定の塩ちゃんこ」の話題となり、春、夏もお客様に来ていただけるようになった。そして多店舗展開を開始。株式会社玉海力は軌道に乗っていった。

■ちゃんこ料理店から洗練された組織へ

「店が軌道に乗ってくると、私は徐々に『経営者になる』ことを考え始めるようになっていった。会社として、組織としての理想像を考えるようになっていったのだ。例えば河邊氏が1ヵ月留守にしてもきちんとお店が運営している。スタッフも毎月4〜5日の連休を取れるような環境にしたい。それには、人材採用と育成が鍵になると考えるようになった」。

そこで重視したのが人材採用。経営方針やビジョンを明確に描き、共に歩める社員だけを採用。そのため面接では事業、人材観、教育観について時間をかけて話し、賛同してもらえる優秀な社員獲得に注力した。そして社員の成長に相応しい場所を提供するため、新店舗のポジションを積極的に与えていった。1号店のスタートから7年後に武蔵小山店、12年後に青山店を出したのは、社員が育ち活躍するに相応しい舞台が必要になったからだった。

「私は会社を大きくするための店舗拡大は興味がありません。しかし社員が育って活躍する場所が必要になった際の拡大は、大いにやるべきです」。やはり飲食を志したからには社員にも「主人」を目指して欲しい。独立支援できれば最高だし、もし会社に残る選択をしてくれるなら、新規出店して店を切り盛りできる機会を提供したい。

河邊氏が目指す人材採用→人材育成→出店のよいスパイラルは順調に形作られている。

「私は力士時代、ひとりで力をつけてきたという思いが強く、周囲への感謝の気持ちを感じませんでした。しかし、第二の人生がスタートしてからは、資金をサポートしてくれた恩人、修業させてくれた先輩、お客様、社員……。たくさんの人々に支えられ生きていくと感じています。出会えた人々への感謝と恩返し。これからは経営者であると同時に勉強や実践を重ね、会社の発展はもちろん、日本の未来作りにも貢献していきたいと言っています」。

**6月17日上海店OPEN!**

株式会社玉海力はMASUYA Groupの主催するオーストラリア人材交流プログラムに参画しました。参加したスタッフは3ヶ月間の海外武者修行を経てサービスマンとして飛躍的に成長しています。



ワーホリ経験者の  
独立・企業支援サイト

**Glocal  
Style**

グローバルスタイルは、  
あなたにワーキングホリデーから  
帰国後の就職を紹介します。

<http://inshoku.info/glocal.style/>

ワーキングホリデーでの「経験や体験」を活かしたい方へ。  
Glocal Styleがあなたをバックアップします。

ワーホリが終わった後は、その経験を活かして働きたい、日本とオーストラリアの架け橋になりたい...そんなお考えのあなたへ。

現在、数多くの飲食企業がアジアを中心に海外進出中であり、または模索中です。私たち「キエストーン」は飲食業界に特化した人材採用のリーディングカンパニー。これまでに多くの飲食企業と、飲食業を志す方のマッチングを行ってきました。現在も、常時300社以上の就職紹介を行っています。あなたのオーストラリアで経験した味覚の違い、サービスの違い、嗜好の違いを是非日本の飲食業界に伝えてください。

■担当責任者:塩原修(コンサルタント)

Email:glocal.style@gmail.com

日本で人材コンサルタント業、オーストラリアでメディアおよび飲食業に従事。現在はカナダに拠点を置き、日本の飲食企業およびオーストラリアの企業と様々な取り組みを行っている。ワーキングホリデーの就職事情に詳しく、帰国前からあなたの独立・起業の相談、および就職相談に乗り、日本への架け橋となります。