

## 揺るがぬ決意が カフェ開業への第一歩

カフェ開業をめざす人をサポートする、クレオ大阪の「チャレンジカフェ」。2007年に始まり、現在までに15名の夢見る女性を送り出してきました。今回は、心齋橋でコミュニティカフェを営む第3期オーナーの中村幸子さんにインタビュー。カフェ開業を決意したいきさつからチャレンジカフェでの経験、現在の取り組みまで、これまでの道のりをお話いただきました。

### 人生と向き合って再燃した“夢”



小さな頃から料理やお菓子作りが大好きで、暇さえあればキッチンに入って母の手伝いをしていました。

それに、よく人が集う家だったので、お客さんにお茶を出したり話し相手になったりとおもてなしをすることも得意でした。そんな私が思い描いていた将来の夢は、“ゴハン屋さん”。高校生で進路を決める際にも親にその思いを伝えましたが、当時は料理人に女性がほとんどいない時代だったこともあり猛反対を受け、別の道を進むことにしたのです。

大学ではフランス語の勉強が好きで、OL生活やフランス留学を経験してから語学教師として働くようになりました。15歳から70歳くらいの年配の方まで幅広い年齢層の生徒さんと関わることが楽しく、情熱をもって教えていました。複数の学校や教室で講師をし、個人レッスンなども開いていたのですが、50歳を目前にしてその一つであった短期大学からリストラ宣告。その矢先に母親が倒れて介護生活が始まり、私自身も体調を崩してしまいます。20余年続けた語学教師の仕事は辞めざるを得ず、まさに人生の低迷期でした。私にとって仕事とはなんだろう?じっくりと考えた結果、私にはまだやり残したことがある。残りの人生で新たなチャレンジをしてみようと思えました。その決意が、念願だった飲食店の道を志すきっかけになりました。

### 徹底的なサポートが熱意を後押し

自分でカフェを開くために、まずは調理師専門学校のカフェクラスに通い、食についての基礎とスイーツやドリンクなどの専門知識を学びました。同時に自己流で経営についての勉強もしていたのですが、友人からクレオ大阪中央の存在を聞き、カフェ開業セミナーを受けてみることに。一人で資料を読んで勉強するよりもあらゆる角度から現実的に学ぶことができ、カフェ経営の夢が具体的にになっていきました。それでも、学校を卒業していきなりお店を持つわけにもいかないし、私なりのカフェをめざすには既存のお店で修行を積むのも少し違う。ちょっと練習できる場があればいいのに……。そう戸惑う私に、チャレンジカフェはもってこいの制度でした。ありがたいことにオーナー選考会を通過し、2008年の4月から9月までチャレンジカフェのオーナーを務めました。

チャレンジカフェでは、ホールの生菓子やクッキー、マフィンといった焼き菓子など、手作りのお菓子を日替わりで用意していました。私が作ったお菓子やサンドイッチを食べながら、お客さまに思い思いの楽しい時間を過ごしていただく。その光景を見て、オープン2日目にして「この仕事、とっても私に向いている!」と確信しました。カウンターに立っているといろんなアイデアが浮かんできて、常に何かしらお菓子を作っていたのを覚えています。



### プロフィール

中村 幸子さん (なかむら さちこ)

チャレンジカフェ第3期(2008年4月~9月)オーナー。  
2012年、大阪・心齋橋に「カフェ茶の子」を開業。“心身の健康”をテーマに、温かな空間づくりを心がけている。

カフェ茶の子 <http://cafechanoko.com/>

大阪市中央区東心齋橋1-6-12 アサノビルB1F ☎06-6241-5222  
身近な食材をじっくり煮込んだ「美人粥」や、大阪産名品の納豆が入った「納豆ビスコッティ」、豆乳をベースにした和風スイーツなど、体に優しいメニューを揃えるカフェ。2歳~6歳の子どもの対象とした料理教室も定期的に開いており、食を通じた親子の触れ合いや自立心の向上を提唱している。レンタルスペースとして和室やキッチンのお貸し出しにも対応。

今の看板商品「納豆ビスコッティ」が生まれたのも、その時の試行錯誤の経験から。もちろんすべてがスムーズに行くわけではないですが、困ったことがあれば定期的に経営プロデューサーに相談ができるので、迷いが少ないなかで実務経験を積むことができました。チャレンジカフェでの“練習期間”がなければ、今の私はいません。そう思えるくらい大切な期間でした。

### 経験を重ねた今だからこそその挑戦

その後、イメージに合う物件が見つかるまで準備を整え、チャレンジカフェを卒業して4年目、2012年の夏に自分のカフェをオープンさせました。手作りの「美人粥」やオリジナルスイーツ、ドリンクを提供するだけでなく、少人数制の「子ども料理(お菓子)教室」を開いたり、セミナーや集会などでカフェ内の和室を活用してもらったりして、人が集まる温かなコミュニティ空間をめざしています。形にするまで時間はかかりましたが、このカフェに私の経験や人生で学んだことがぎゅっとつめ込まれているんですよ。

カフェ経営はやらなければいけないことが山積みで、緊急かつ重要な仕事から一つずつこなしています。このままでいいのかと迷うことがあれば、チャレンジカフェ時代にしたようにプロのコンサルタントの方に相談し、できるだけ早く対応・改良することを心がけています。それでも立ち止まってしまったときには、いつも原点に戻ります。私は何がしたくて、カフェを始めたのか。そうすると、進学前に一度諦めた時のことや、「やっぱり挑戦したい!」と思った時の決意が蘇ってきて、前進する原動力になります。若い頃には何でも挑戦できる、と言いますが、私は50歳を過ぎて新たな世界に飛び込みました。揺らいだときに振り返ることができる固い決意と覚悟、そして健康な心があれば、いくつになってもチャレンジをし続けられるのではないのでしょうか。

### チャレンジカフェとは

カフェを開きたいという夢を持つ女性が、クレオ大阪中央内カフェのオーナーとなってカフェ経営を体験できる制度。クレオ大阪中央で実施しているカフェ開業セミナーの修了者のなかから公募し、選考によってオーナーを決定しています。カフェの名前やコンセプトはもちろん、メニューや価格、インテリアなどもオーナーが設定。経営プロデューサーによるサポートもあり、短期間で経営に関するノウハウを蓄積することができます。

### チャレンジャー登場!

【第16期運営者】

小林典子さん

カフェ名「喫茶 CoCo」

(平成27年4月~9月)



今回チャレンジさせていただくことになりました“小林”です。酸味をおさえた口当たりの良いマイルドコーヒーでお客様をお迎えしたいと思っております。モーニング・ランチ・ワッフルセットなどご準備してお待ちいたしております。多くの皆様にご利用していただけるよう努めていきたいと思っておりますので、どうぞよろしくお願いいたします。