

特集 クレオでエンパワーした女性 ~カフェ開業~

「カフェを開きたい」 クレオの講座で夢に向かって前進できた

「CAFEもこ」オーナー 神崎 知子さん（チャレンジカフェ第19期運営）



夢に向かって情報収集する日々、クレオの講座で一歩を踏み出した

2019年4月、JR伊丹駅の東側すぐのところに「CAFEもこ」をオープンしました。伊丹は私が生まれ育ち、今も住んでいる街です。スペシャルティコーヒー（徹底した生産管理と厳しい評価基準をクリアした品質を持つ、高付加価値のコーヒー）と、からだにやさしい素材を使った自家製のお菓子を提供しています。大きな窓からは、走り抜ける電車と地元の方がお世話をしている花壇が見え、心を和ませてくれます。外の景色が見えることが、この物件を決めた大きなポイントでした。

子どもの頃から漠然とカフェがしたいと思っていた。「海が見えるお店がいいな。田舎のおうちの縁側みたいな雰囲気もいいな…」と、いろいろ思いを巡らせていました。「その日」がいつなのかはっきり決めていなかったのですが、会社員として働きながら、気になったカフェの間取りをノートに描いたり、商工会のセミナーに参加したりして、自分にできる範囲でカフェを開くため行動していました。

また、美的食生活講座にて「食と身体」について学び、身体にいい食材について知識を深めています。お店では、バターや精製された砂糖をなるべく使わないお菓子を出しているのですが、このレッスンで得た知識が役立っています。

ずっと温めていた夢を実現するため、物件探しをしようと思っていた時に、チャレンジカフェの事を知りました。実店舗を持つ前にチャレンジカフェでコンセプトも含め、自分と向き合ってみたいと思いました。

クレオ大阪の「カフェ開業チャレンジ講座」を2016年6月から2か月間受講しました。コーヒーやパンの専門家やカフェオーナー、金融公庫の方などのお話を聞くほか、事業計画書を作成して発表し、添削を受けました。他の人の発表を聴くと、自分にはない部分が見えてきてとても勉強になりましたね。

「チャレンジカフェ」での経験がお店のベースに

そのあとは「チャレンジカフェ」に応募しました。実は「チャレンジカフェ」に運営したいために、応募条件となる講座を受けたといつてもいいぐらいで、最初からやろうと決めていました。2016年10月から翌年6月までの9か月間「チャレンジカフェ」に運営して、1人で切り盛りするオペレーション力や実店舗で必要な資材や備品について学ぶことができたのがよかったです。コーヒーとバターを使わないスイーツを中心としたメニュー構成にしたのですが、それが今のお店の原型になっています。子どものころから母がいつもお菓子を作っていて、私も子どものころから自然とお菓子を作っていたこともあり、たくさんのお菓子を作る作業はさほど苦ではなくかったですね。

チャレンジカフェの終了後から実際に開店するまで、約2年



かかりました。時間がかかった要因は物件探し。一度決まりかけた物件が途中で白紙になることもありましたが、今の物件と出会えて、目標としていた平成の間に開店することができました。

Facebookとインスタグラムにメニューやお店の写真を上げるぐらいで、大々的に宣伝はしていません。でも、すぐ近所のマンションの方が来てくださったり、知人がSNSなどで拡散してくれたりして、ありがとうございます。「誰も来なかつたという日がないように」というのが目標なのですが、開店以来6か月ずっと目標を達成できています。私がカフェを経営すると知ったとき、母は驚いていましたが、チャレンジカフェでの実績やその後の行動・努力をみて理解し応援してくれるようになりました。

オープン当初から現在まで見えた課題を踏まえ、ここでの人気商品やリピートしてもらえる商品を、ゆっくり焦らず検証して、長く愛される店作りをしていきたいと思っています。



チャレンジカフェが果たしている役割

common cafe プロデューサー 山納 洋さん



プロフィール

カフェ空間のシェア活動「common cafe」、トークサロン企画「Talkin' About」、まち観察企画「Walkin' About」などをプロデュース。著書:「common cafe」(2007)、「カフェという場のつくり方」(2012年)、「つながるカフェ」(2016)、「地域プロデュース、はじめの一歩」(2018)、「歩いて読みとく地域デザイン」(2019)。いずれもクレオ大阪中央情報・図書コーナーで所蔵。

僕は2004年に、大阪・キタの中崎町で、「common cafe(コモンカフェ)」という日替わり店主主力フェを始めました。ここではカフェとしての営業をベースに置きつつ、演劇公演、音楽ライブ、映像上映会、展覧会、トークイベント、朗読会、セミナー、ワークショップといったイベントを日々開催しています。

設立の目的は「みんなでシェアできる表現空間をつくること」でしたが、週1回、月1回のペースで自分のカフェを持てるこのシクミは、カフェの開業支援という役割も果たすようになりました。いきなり多額の投資をして、仕事を辞めて開業するのではなく、自分がイメージするお店を試すことができ、自分はカフェ経営に向いているのか、自分のやりたいことは受け入れられるのかを確認できれば、その後に店舗を構えて開業する時のリスクを減らすことができます。

クレオ大阪中央3階の交流サロンには、半年ごとにオーナーが入れ替わる「クレオ・チャレンジカフェ」があります。オープンは2007年。ここでは将来的に開業をめざす店主が、6か月の期間限定で、水光熱費込み3万円の利用料でカフェ運営の経験を積むことができます。

女性が結婚や出産などでいったん職場を離れると、ふたたび一步を踏み出すのはなかなか大変なことです。僕はチャレンジカフェオープン時から、アドバイザーとしてオーナー選考等に関わっていますが、チャレンジカフェのオーナーを務めてきた女性の多くは、子育てが一段落した段階で社会復帰したい、雇われるのではなく自活したいという方々でした。これまでに19名がここを卒業し、その後8名が開業に踏み切っておられます。

カフェ開業をめざしている方の中には、飲食業を志す方と、場づくりを志向する方とがおられますが、特に最近は後者が増えてきています。一方で、カフェで儲けを出して続けていくことは難しくなっています。そうした現状から、自宅でカフェ、お店の定休日を間借り、手作り市に出店、シェアカフェで営業というように、無理のない形でカフェを営む人たちも増えています。

チャレンジカフェのミッションは開業支援ですが、一歩を踏み出してみた結果、その後の開業に漕ぎつけた方も、自分が本当にやりたかったことに気づき、新たな道を歩み始めた方もおられます。いずれにしても、このチャレンジカフェの存在は、人生の一時期にカフェと関わることができるシクミがあると、多くの人たちの可能性を広げ、彼らの後押しをすることができるということを示しています。