

素朴な家庭料理の 隠し味は、 夢とたっぷりの愛情

自分の店を持ちたい そう思う人は多いだろう。今回ご紹介する起業家大学卒業生・金平美智子さんは物品販売業から180度転身、盛岡市菜園に家庭料理とお酒が楽しめる店「おばんざい 一色」を開いた人だ。「自分が飲食店をやるとは思っていなかった」という金平さんに、これまでの歩みとこれからの夢をうかがった。

物品販売業から飲食店経営へ

引き戸を開けた瞬間、ふわりと漂ってくる出汁のふくよかな香り。そして、見るからに美味しそうな料理が並んだカウンターと、居心地のよさそうな小座敷。昨年3月、盛岡市菜園のビル地階にオープンした居酒屋「おばんざい 一色(いっしき)」の店内には、ふっと肩の力が抜けるような温かな空気が漂っていた。

夕飯の準備が整った居間のような雰囲気といってもいいかもしれない。迎えてくれるこの店の女将・金平美智子さんの穏やかな笑顔が、そんな印象をさらに強める。

「でも、自分が飲食店をやるなんて、考えたこともなかったんですよ。」

実は、この店を開く前、金平さんは岩泉町で20年近くカバンや靴などの物品販売業を営んでいた。自宅のある盛岡と岩泉を半月ずつ往復する毎日。仕入れのために東京を日帰りして往復し、その足で岩泉に戻り商品を並べる。従業員はいたものの、店の切り盛りはすべて自分中心に行っていた。そんな努力の甲斐あって、店は毎年2割ずつ売上を伸ばすほど順調だったという。

転機は40代前半に訪れる。長年の無理がたたって、金平さんは、盲腸から肝臓を病んで2ヶ月の入院を余儀なくさ

「昔からの友人たちには『随分たくましくなった』と言われる」と金平さん。起業家大学時代の同期も訪れるなど、交流は続いている。

れてしまったのだ。それでも一度は仕事に復帰したが「このまま続けていると肝硬変や肝臓ガンになってしまう」と医者から告げられ、店はたたまざるを得なくなった。

やる気と夢を得た起業家大学

働き盛りの40代で経験したリタイア。しかし金平さんは、それを「天から与えられた休息の時間」という。そして「これからは自分の好きなこと、本当にしたいことをしよう」と決めたという。

起業家大学の存在を知ったのもちょうどその頃。当時エクセルや簿記など資格取得に夢中だった金平さんは、好奇心のおもむくまま友人を誘って入学。収支など具体的な手法を学びたいと思っていたので、最初こそ物足りなさを感じたが「どんどん面白くなって、結局『皆勤賞』だった」と笑う。続けられた最大の理由は、起業家大学の福島先生から「やる気」をもらえたことだった。

「やる気なんて、今日あっても明日にはなくなってしまうものじゃないですか。それを毎回参加することにもらえたの

がよかったですね。」

も又とつ、起業家大学で得た『成果』があった。具体的な事業プランを見出せたことである。

「以前の仕事で体を壊した原因のひとつは、食事が不規則だったこと。実は、当時から通勤途中に手作りの総菜屋さんがあればと思っていたんですね。そこから『専業主婦が兼業主婦を助ける総菜店』というアイデアをプレゼンしました。」

福島先生からは、主婦だけではなく高齢者も事業に参加させる案も示唆され、プランはがぜん具体性を帯びた。また多くの友人や理解者も得られたことも大きかった。

夢の第一歩 自分の店を持つ

だが、すべてが順調に進んだ訳ではない。まずは車で総菜の移動販売を考えた金平さんは、業者に見積もりを依頼。1台の改造費用に1千万円もかかることを知り、「やはり夢で終わるのか...」となかば諦めた。そんな時、脳裏に浮かんだのも、福島先生の「夢は手を伸ばせばすぐ届く」という一言だった。



① カウンターには、その日のおすすめ料理がずらり。じっくりと煮込む「牛筋の煮物」や「ぶり大根」は開店以来の人気メニュー。これを目当てに訪れる常連客も多い。



② 奥の厨房もオープンスタイルにし、会話をしながら調理できるようにした。客から料理のアイデアを教えられることも多いという。
③ 地階ゆえ、なるべく明るく爽やかな雰囲気になろう



④ と内装にもこだわった。小座敷は12席とこじんまりしているがとても居心地がいい。
⑤ 経木に料理名を書くのは金平さんのこだわり。季節や食材によってメニューは変わるので「もう何枚あるかわかりませんね(笑)」

「夢は少しずつクリアしていけばいいから、まずダメもとでやってみよう。その第一歩として開いたのが、このお店なんです。」

実は金平さん自身、以前から暇を見つけては友人に手料理をふるまっていたほどの料理好きである。しかも、開店を決めてからは「人様に出すのだから、もっと知識を増やさないと」と料理教室に通った。と同時に店の候補地も自分の足で歩いて探しまわった。そうして起業家大学卒業から3年後、ついに自分の店「おばんざい 一色」をオープンさせたのである。

思いを行動にうつすことが大事

「おばんざい」とは、京都の言葉で「家庭料理」という意味。「色々食べ歩いて、やっぱり家庭料理が一番飽きないと思ったので。要するに、自分が食べたいものを出しているだけなんです」と金平さんは笑う。常連客からも「プロっぽくない

のがいい」「おかみさんの味だ」と支持されている。

しかし、それは表面上そう見えるだけである。毎日市場に通って旬の食材を仕入れ、それに合わせ当日の料理を考える。いかに大量の材料を効率良く、かつ美味しく調理するかも試行錯誤である。仕込みや煮込みの仕方ひとつとっても、それは「プロの技」なのだ。金平さんも「正直言ってここまで大変とは思ってませんでした。素人だったからやれたようなものです」と言う。

それでも、金平さんから笑顔が消えることはない。客から「美味しい」と喜ばれるたび、やっつけてよかったと実感できるからだ。もちろんその先にある、総菜屋を開くという「夢」も大きな支えだ。

「誰でも何かしたい」と思っています。でも思いだけではだめ。行動しなければ何も始まりません。」

起業家大学に行ったことでお店がもてたという金平さんの「夢」の実現は、まだはじまったばかりだ。



店舗は映画館通り沿いのビル地階。看板とともに掲げられた手作りリーフレットに並ぶ美味しそうな料理写真が道行く人の目にとまる。

会社名 おばんざい 一色
住所 盛岡市菜園2-4-23 三田ビル地下1階
TEL・FAX 019-651-8110
代表 金平美智子
業種 飲食業
営業時間 17:30 ~ 24:00
定休日 日曜日

お問い合わせ先 新事業支援課 TEL 019-621-5070 FAX 019-621-5481
URL <http://www.joho-iwate.or.jp/info/sogyo> E-mail joho@joho-iwate.or.jp