

常にあるのは、「日常の中のちょっとしたお楽しみになりたい」という思い。



三矢 明子 さん (1984年生まれ)
一色高校 出身

喫茶こまさ

西尾市米津町天竺桂65-1
<https://www.instagram.com/kissa.comasa/>

●必要資格 / 特になし
●主な進路 / 高校卒業→飲食店で、ホール業務や調理を経験
→飲食店に勤務→独立して自身の喫茶店をオープン

——学生時代

「高校生活は、友達と遊んだり楽しかった思い出が多いですね。ごく普通の高校生でしたよ。卒業後は、特別養護老人ホームに就職しました。まわりは専門的な勉強をしてきた人たちが多かったため、先生からは『大丈夫か?』って心配されましたけど。就職前にホームヘルパー2級を取得し、働きながら介護福祉士の資格も取得しました。このことから、未知の世界に挑戦する気持ちはもっていたんだと思います(笑)」

飲食業界に関わるきっかけは?

「介護職時代の先輩の旦那さんから、『飲食イベントをやるから手伝って』と誘われたのがきっかけ。それ以来、休日を利用して移動販売の手伝いをするようになりました。たくさんの方が集まるいろんなイベントに出店するのは楽しかったですね。徐々に飲食業界に惹かれていきました。そのタイミングで、『店舗を作るから一緒にやらないか?』って誘われたんです。それを機に仕事を辞め、カフェ(ぞうめし屋)の店長として働きはじめました」

——仕事について

「それまで飲食店で働いたこともなかったのですが、研修として知り合いのお店で働き始めてもらい、ホールや料理の盛り付け、スイーツ作りなどを経験しました。カフェで3年間働いて独立し、縁があって『喫茶こまさ』をオープンしました。インスタグラムなどSNSの反響もあり、いろんなお客様に来ていただいています」

——やりがい

「料理の仕込みや食材の買い出し、調理からお会計、洗い物まですべて私がこなしています。さらには、売上の管理、掃除や店内のお花を生けるのも私の仕事。駐車場の草取りも(笑)。ひとりでお店を回すとなると、目に見えない仕事があるんですけど、いまは、外部にお願いできる仕事はお願いするようになりました。『いろんな人の協力があるから、ひとりでも営業できています』ことを忘れないようにしています」

仕事内容を簡単に教えてください。

「地元で産物を使ったごはんや手作りスイーツ、ドリンクを提供し、『日常の中のちょっとしたお楽しみになりたい』という思いで、お店を切り盛りしています。毎月来るお客様にもよるんですけど、月替わりで『ごはんメニュー』を考えています」



——なるためには

「資格よりも経験が大切な業界だと思います。あとは、意外と地味な作業が多いので、華やかな世界を想像しているとギャップがあるかもしれません。『のんびりしたカフェの世界観が好き』な人は、働く側には向いていないって昔の同僚に言われたこともあります(笑)。大人っぽくするのは大人になってからできるので、高校時代は若いときにしかできないことをたくさん経験してください。友達と遊んだり、制服デートしたり。大人になってから当身を振り返るのもすごく楽しいですよ」

ありがとうございます。



18歳
特別養護老人ホームに就職。20代半ばごろから、並行して移動販売の手伝いも始める。

30歳
介護職を辞め、飲食店で店長として働きはじめる。33歳のときに独立し、喫茶こまさをオープン。

36歳
おいしいごはんやスイーツ、ドリンクを通し、日常のお楽しみを提供!

先輩のインタビューをもっと見たい方は、WEBサイトへ!

<http://amb100search.com>

