

「今の仕事は占いで商売の星があるとわれ飛び込んだ世界」

今の仕事を始めるきっかけは、実は占いなんですよ。それまで飲食の仕事に携わったこともないし、アルバイトすらしたこともなかったんです。進んだ大学が中国語学科だったので、とりあえず、語学を身に付けようと、中国に留学したものの、留学中に父親が事業に失敗をして、莫大な借金を抱えてしまい、留学もそこそこ、日本に舞い戻ることになりました。



インタビューを受ける森口愛さん

そんな頃、たまたま、東京に居る友人から「浜松市に良く当たる占い師がいるよ」と言われ、進路に悩んでいた私は興味半分で出かけて行きました。その占い師から「あなたには恋愛の星は1個もないけれど、商売の星が5個あります」と言われ、「商売やると成功するわよ」と言われたんです。その時まで、「商売をやる」という選択肢は私の中には全くありませんでしたし、「商売」がどういうものかも全くわかっていませんでした。将来何になるか？と言われれば、漠然とOLになるか、語学を活かした職業に就くというぐらいにしか考えていませんでした。

「商売をやると成功するんだって！」と占いの結果をまわりに吹聴していたら、たまたま「とろろや」（当時とはとろろ茶屋）の経営者の方がお店を譲る人を探しているというお話があって、占いの後押しと若さの勢いで「とろろや」を経営することになりました。とはいっても、どうやってお店を営業していいかもまったくわからないので、とりあえずは前の経営者さんのもとのアルバイトをさせてもらいました。

アルバイトをはじめてみたら、意外にも接客というお仕事が自分に向いていることを発見しました。お料理も実家の母が料理好きで小さい頃からお手伝いをしていたせいか、困ることはあまりありませんでした。

「みんなに喜んでもらえる、そんな商売がしたい」

今こうして、4店舗のお店を経営できているのは「周りの人に恵まれたこと」「運が良かったこと」「その場その場での選択に迷う時間をかけなかったこと」だと思います。

私にとっては迷ってる時間が一番無駄な時間。だから、普段から、自分の判断基準を明確にしています。簡単に言えば、それが「好き」か「キライ」かということです。商売でいえば、私一人だけ得をするような商売は私の気質的に「キライ」。周りのみんな

が喜んで、スタッフもお客様も喜んでくれるほうが「好き」その視点でメニューを決めたり、企画を決定します。

商売ですから「儲け（利益）」はキチンと出さなければいけません
が、その利益はお客様やスタッフにキチンと還元したいと思っています。私だけが「得」をしても絶対にいいことはない！と思っています。

でも・・・私を含めて、多くの人は迷った時に「得」か「損」かで選んで自分が「得」をするほうを選びがちです。昔の諺に「損して得をとれ」



というのがありますが、「得に見えるもの」には落とし穴がありがちだと思います。

自分が得をすることを選ぶよりも「このほうが好き」「このほうが皆に喜んでもらえる」と・・・周りが「得」をするほうを選んだほうが結果的に「気持ちがいい」。こんな感じで、すべての事柄に「自分はこういうやり方が好き」という判断基準があるので、決断が速いんです。それから、「悩み事相談」をあまり人にしないこと。100人に相談したら100通りの相談結果が返ってきて、どんどん複雑になる。だから、自分の「カン」を信じて、選択します。でもグチは良く聞いてもらいますが・・・(笑)

小さい頃、私の祖母は「誰が見ていなくてもお天道様が見ている」ということを言っていました。このお天道様の意識は常に持っています。こっそり悪いことをすると罰があたりそうで・・・怖いです。「類は友を呼ぶ」という諺も好きです。自分に一本筋が通ってれば、周りにも同じ志を持ってくれるスタッフが集まるだろうし、ありがたいお客様もたくさん来てくださる。とにかく、「運」「縁」「カン」この3つを大事にしてきましたし、これからも大事にしていきたいと思っています。そして目の前に起きた出来事、辛いことや苦しいこと、悲しいことは、受け入れるようにしています。

やはり、人と関わる仕事をしている限り、落ち込むような出来事は毎日のようにあります。お店のアンケートにも、眠れなくなるような「落ち込む内容」が書かれていることもあります。でも、そこで落ち込んでいるよりも、「なんとかしよう！」と思って行動をする、自分の気持ち次第で悲しい出来事が「福」となることもあるんです。反対に、良い事ばかりが続いて、浮かれていると足元をすくわれてしまうことも・・・目の前の出来事だけで一喜一憂しない、ということが大切だなと感じています。

悪いことが起きたら、どうしてそのことが起きたのか原因を考えてみる、原因がわかれば対処の仕方、これからの進む方向が見えてきます。だから、「悪い出来事」イコール「運が悪い」とは思わないのかもしれませんが。

お店をはじめて20年、本当にいろんなことがあったので、最近では悪い出来事があ

っても、あの時よりはマシ・・・などちょっと楽観的に受け止められるようになったかもしれません。慌てなくなりました。

「飲食業をやる限り、お客様に安全・安心なものを届けたい」

家に帰ると、犬や猫と遊んだり、だらだら・・・とリラックスしています。大きな声を出すのが好きなので(笑)カラオケにもよく行きます。誰も一緒に行ってくれなければ、一人でも行ってしまいます。もやもやとした気分の解消には大声をだすのが一番！仕事のことはいつも頭の中にあるので、少しでも現実逃避するために「読書」も大好きです。歴史小説やミステリー、本の世界に没頭している時がリラックスできます。

もともと、占いがきっかけで始めたようなお仕事ですので、「夢」とかに向かって進んでいるわけではないのです。目の前の現実をどうにかしなきゃ！と思って、階段を一段一段登っていくような感じですか。その中で来年はスタッフのお休みを増やしてあげたい！とか仕込みを単一化してもっと安価でお料理を提供したい！とか・・・小さな「夢」ができていって、それを一個づつ実現しています。

将来100店舗お店を持ちたい！という大きな夢を持つほうがカッコいいかもしれませんが・・・飲食業である限りはお客様に「安全・安心」なものを提供するという義務があります。身体に入るものは「毒」であってはいけない、食材が安ければいい、量が多ければいいというものではなく、お店側が安全なものをしっかりと考えて提供しているか、というのが大切、お客様は「とろろや」に行けば安心でおいしいものが食べられると「信用」してきてくださるわけですから、その信用を裏切るようなことはしてはならないと思っています。

飲食店に限っては、広げるのではなく、深めていくことが大事だと私は思っています。その延長上に気が付いたら、安心して安全なお料理を提供するお店が100店舗出来ていた！というのが理想ですが、決して100店舗のお店を出したいとは思っていません。本当に美味しいお料理は獲れたてで、自然のものを当たり前の料理法で食べること、今



日、仕込みをしたお料理は今日中にお客様に食べて頂く、当たり前のことですが、大きな飲食店でこれを行うことはとても難しいことなのです。

お野菜の値段も天候などで跳ね上がります・・・でもそれに反応してお店のお料理の値段を上げることはできません。

小さな努力の積み重ねでお店を営業しているのは、1店舗の時も今も全く変わりませんね。一番ありがたいのは、うちのスタッフはアルバイトさんを含め全員が「お客様のことを一番に考えてくれる」ということです。本当にありがたいことです。ですから、私の一番の仕事はそういう風に働いてくれるスタッフのことを一生懸命考えることだと思っています。

「自分自身が元気で生き生きと仕事をするのが大事」

浜松には美味しい食べ物が多いし、海もあるし、山もある、東京から戻ってきたときにしみじみ「いいところだなあ〜」と思いました。どこに遊びに行くにもアクセスしやすいので、連休がなかなか取れない私でも日帰りで遊びに行くことができるのがうれしいです。

20代前半の頃は、よく「我慢」をしていました。「我慢」をしていることがエライと思っていたのかもしれませんが。飲食業だから・・・お休みが少ないけど、我慢して働いているエライでしょ？みたいな感じでしたね。だから実は不満の渦の中をぐるぐる回ってました。

でも、年を重ねていくうちに「自分が元気で生き生きとしているか？」と自問自答するようになりました。嫌だと思っていることを続けていると「カン」が鈍ってしまいます。毎日が楽しいか楽しくないか、常に自分がわかる状態でいたい。嫌なことに立ち向かうという意識が私にはあまりないのかもしれませんが、「嫌なこと」を続ける努力よりも「嫌なこと」を「嫌じゃないこと」にする切り替えが大事だと思っています。嫌なことを頑張っているよりも、好きなことを頑張っているほうが楽しいはず。目先を切り替えるだけで「嫌なこと」は「好きなこと」になることも・・・どうしても嫌ならさっさと回避したほうが自分のためです。

無駄な努力はしない、頑張りすぎない、自分の頭と心に正直になる、キチンとお休みを取る。じゃないと、今日も一日働こう！って気持ちになれないですもんね。うちの会社では、今どうやって、スタッフのお休みを増やすか検討中です。