学校を飛び出して、地元で活躍するオトナを取材しよう！

遠回りをして自分の本当の姿へ

neshian 山のアトリエ
本田ゆみさん

岐阜から池田に移住され、ベトナム料理店neshianを営む本田ゆみさんにインタビューをさせて頂きました。neshianではベトナム料理のコース料理を中心に出されています。又、料理店だけでなく、週末にはケータリングや料理教室などの活動もされています。

Q　何故、岐阜市から池田町に移住されましたか？

岐阜市と言っても都会ではなく、今住んでいる池田と同じように、庭から山が続いているような自然豊かな場所で育ちました。そして、もともと自然が好きで、将来家を建てるなら自然豊かな所で建てたいと思っていました。

用事があって池田にちょくちょく来ているうちに、山の稜線が美しくて、こんなに美しいところは他に無いと感じました。そこにとても惹かれたんです。

これに関連するんですが、私は元々オーガニックに興味があったんです。

若い頃、社会に出て頑張って働いていたら体調を崩して、色々調べていく中で胃腸が関係していることがわかりました。胃腸の不調が皮膚疾患を起こしていることもわかりました。それなら、オーガニックの食べ物を食べて自分自身が綺麗になりたいと思うようになりました。

池田に来るなら自分たちで野菜を作って無農薬のおいしい野菜を知ってもらおうと思い、できる限り無農薬の野菜を提供しています。

また、池田の魅力に惹かれたのは東日本大震災もきっかけのひとつです。これから生きていく上で、人と人の関係や私たちが自ら食糧を賄える環境がすごく強いなと思いました。

無農薬の畑をやりたい、お店を開きたい、自分たちで地域の方とコミュニケーションがとれる環境に身を置きたい、これらが池田に来た理由です。

Q　お店をもって幸せなことは何ですか？

お客様に「おいしい」と言っていただけるのが幸せですが、このお店、この空間に来た時間も楽しんでもらいたいと思います。

また、私は一度ホテルで働いているので、サービスについて学んでいました。だから、ただ料理を出せばいいのではなく、そこにまつわるおもてなしの心が大事だと考えます。

料理だけおいしい、空間だけ綺麗、サービスだけ出来る、ではだめで、三つのバランスが全て取れた時に「このお店にきて良かった」と思ってもらえる事が一番の幸せです。

Q　就職するまでの道のりについて教えてください。

中学生までは夢がありませんでした。ただ、英語が好きだったので英語を活かしたいという気持ちはありました。

高校は普通のところへ進学したのですが丁度その頃、ホテルというドラマがやっていました。「ホテル業に就けば英語も喋れてあんなに綺麗なところで働けて楽しいに違いない」と思うようになりました。料理もそのころから好きでしたがホテル業にとても興味があったので、料理の仕事に就こうとは思いませんでした。しかし、進路先を考えた時、高校の先生が「大卒の方がいい」、「大学へ行きなさい」ということで何となく普通の大学に進学しました。

しかし、大学へ入った途端ホテル業で働きたいという夢がどんどん遠くなるように感じました。周りが凄いスピードで流れて、自分だけが取り残されているような気分になったんです。大学は専門だけではなく幅広く様々な事を勉強します。英語の授業だけではないので、自分にとってつまらない授業がたくさんありました。このままここにいたら私はだめになる、と思って大学を三か月で退学しました。次の年の春、ホテル業の専門学校に入学しました。

Q　ホテル業に就かれてから料理店を開くまでの経験を教えてください。

ホテル業の専門学校に行ってホテル業に就職することができました。新規オープン、外資系、横浜という立地、本当に私が一番就きたかった仕事、夢が叶いました。

一生ここにいたいと思うくらい職場の関係も楽しかったです。レストランに配属された時、厨房から物凄く美味しそうな料理が出てきました。私が今までに見たことがないようなお料理で、実際食べてみるととても美味しかったです。

シェフと仲良くなって夜勤の日に一緒に賄い作りをさせてもらったり、休日に一流のレストランに連れて行ってもらえたりするようになりました。そのうちに「食」ということに惹かれていって、サービス、接客をやる側から料理を作る側に行きたいという気持ちになりました。

ホテルに入ったときはずっとここにいたい、接客をやっていたいと思っていましたがシェフたちとの出会いや、料理人の奥深さを知った事は料理店を開くまでの経験で本当に大きかったです。

Q　進路選択へのアドバイスをいただけますか。

今は簡単にスマホで情報が入ってしまう世の中で、全てを知ったような気持ちになってしまいますが、自分から一歩チャレンジしてそこで失敗することはとても大きいと思います。

その場では失敗してしまったなと思うかもしれないけど、後から考えるとすごくいい経験だなって感じるし、その経験が財産になり、自信につながります。私は大学を辞めた時、失敗したなと思いました。でも、その分絶対ホテル業の専門学校に入って自分が行きたい一番のホテルに就職してやると思えました。その経験がなかったら、そんな風に絶対考えられなかったので良かったと思います。しかし、そんな風に目指していたホテル業も三年半で辞めてしまいました。かといって、最初から料理の方へ進めばよかったのかって言うとそれは違います。

ホテル業を通して学んだから今この仕事に活かせていると思います。

皆さんも沢山チャレンジして、沢山失敗して、経験に変えていってほしいなと思います。

【感想】

本田さんとのインタビューを通してチャレンジすることは素敵なことなんだなと改めて思いました。大学へ入ったこともホテルで働いてきたことも無駄じゃなかったという言葉が私の心にとても響きました。これから先、チャレンジしなければ越えられない壁も沢山あると思いますが、本田さんのようにチャレンジして失敗してもそれを経験や自信に変えて、自分らしく生きていきたいです。

【取材・記事】　一年　中嶋亜香里