

語り手

澤田 さわだ

智子 ともこ

さん



COTELO
露 ろ
露 ろ
露 ろ

姫路市新在家

澤田智子です。三十九歳です。お店始めて今年十五年目。二十四歳で始めました。修行という修行はしてなくて。あのアルバイトでちょこちょこ飲食店で働いてたくらいです。姫路の安室で育ちました。このお城の西あたりも学生時代はよく通っていました。

店を始めた経緯（オープンまで）

お店をしたいなと思って、どんなお店がいいかなと思って雑誌とかパラパラめくってるときに、古民家でしてる：遠いところですが、そういう写真を見て、こういう古民家ってスゴイいな。姫路にないし。最初はそんなところから探し始めて。で、ほんとお店しようとなったときに古民家をずーっと姫路中探し回って。自転車とかでバーっと姫路中走って。

半年くらい探してたときに、ここたまたま通りかかって見つけて。裏からみつけたんですけど、こっちは森みたいになって見つけられなかった。こここんなところがあると思って。いつも見つけたら近くに大家さんいないかなって探してたんで。近所の人に大家さんを聞いて、大家さんに直接交渉して、入ってみたら中もすごい、なんか理想的な物件だったんで、「貸してください」って。

昔は夜まで。十一時（二十三時）くらいまでやってました。（昼の）十二時くらいからかな。ランチもしてカフェもして。夜十一時くらいまでやってました。一品料理とかお酒も。ビールも出してました。焼酎とか日本酒とか。

その：ご飯がちゃんと食べれるカフェにしてくて。夜はお酒も飲めて、ちゃんと食べれる。でも居酒屋的な、おつまみ系とかサラダ、揚げ物。ご飯ものとか。右田農園などの野菜は使ってなかったです。食材は普通の。

建物はボロボロで床も全部抜け落ちてるし。雨漏りも：今もするけど笑。もっとすごい

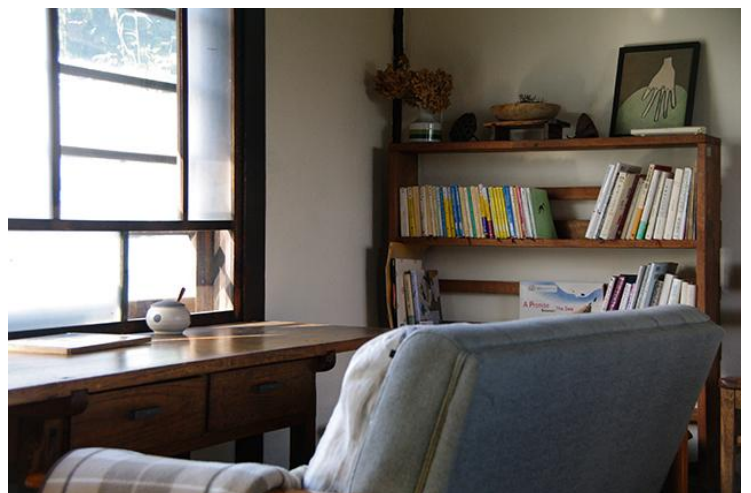
ひどいし。十年間空き家だったとだから、人っ気もなく廃墟みたいな感じでしたね。リノベーションは大工さん一人来てもらって、その大工さんがほぼやってくれたんですけど、壁を塗ったり、敷居の壁を壊したりとか、出来るところ自分達でやって、親に手伝ってもらったりしながら、大工さんと相談しながら、ここどうしようああしようってやっていきました。

一応募集したんですよ。そういう古民家：家作りワークショップっていったんかなあ。一緒にお店手伝ってくれる人募集！みたいなんで、どっかに：大学にちょっと貼ってもらったり、今みたいにフェイスブックとかない時代なんで、アナログな感じで募集したけど、結局あんまり集まらなくて。一人二人くらいはきてくれて、学生とか。一緒に壁塗ってもらったり、手伝ってもらったけど。ほぼ友達とか知り合いとか。友達はいっぱい来てくれました。オープンは友達：二人で始めて。定休日は一日で。

オープン当初

最初はゼーんぶ毎日あけて。一番暇な日を定休日にしようみたいな感じで。六ヶ月か忘れたんですけど、毎日あけて、で一番真ん中の木曜日に定休日決めて、木曜日定休日はそのときから変わってない。

最初はやっぱり古民家って店なかったし、ちょっと珍しい店だったんで。TOWNはりまっという：昔あった、今ないですよね…。TOWNはりまっという雑誌に載せてもらって、ニューオープンの店で。それを見て、けっこうワーってきてくれて。何もわからない、初心者すぎて…。そういうお店、飲食店なんかやったことないし。ちょっとのんびりしようと思ってたから。のんびりお店がしたかったんやけど：最初はワーってお客さんが興味本位で、



やっぱり「あそこにお店できた〜」ってワーって来てくれて。それにちょっと対応仕切れなかったですね。アルバイトの人雇って、あとは最初は友達がまあちょっと手伝いに来てくれたりとかで、なんとか回していつてしてましたね。

最初は共同経営みたいな感じでやってたけど、ちょっとそれって難しくって、うまくいかないこともあって、一年くらい経って（もう一人が）バイトみたいになったんですよ。女同士っていうか、共同経営はやっぱり難しいかなあ。役割分担とか決まっていっても、意見が違うとかだったりするし。方向性とかずっと同じ方向向いてるってこともないじゃないですか。違う意見やから。

最初二人で店始めたことは、最初知ってる人は知ってるかな。今は知らないんじゃないですかね。離れてだいぶ立つから。今は食べに来たり。お客さんとして。個人的にも良く遊ぶし。初期の頃にここで働いてたスタッフとは今もけっこう年に何回か友達として会ってます。

自分自身のこと

子供のときからお店やりたいとか、将来こうなりたいとかはなかったです笑。特になんたいものはない。やりたいこともないし。

部活はバレーボール。小中。小学校：少女バレーっていうクラブに入って、小中バレーボール。高校は陸上のマネージャー。

学校ではそんなに活発：そんなに喋る方じゃないんで。どっちかという大人しめの、人見知りも激しかったんで。友達はいましたけど：今は普通に喋れますけど、親しくなるには時間がかかるかもしれない。人付き合いはそんなに広く：狭く深くかもしれない。テーションは割と一定。高くはないです笑。接客は割と大人しめです。あんまりそういう表

には出ない：熱意みたいなのは。別に抑えてるとかではないけど。言葉にするのは苦手：なのかもしれない。

始めたのは二十四って若かったし。なんか怖いものがなかったみたい。そのときは食べていけるか怖いとかはなかった。実家で暮らしてたってのもあるし。そういう不安はなかったですかね。絶対こういう店でこんな料理を出して、こういう店をやったら流るって思ってた笑。同じような人はいなかったですね。いないからいけるって思ってた。誰もやってないから。

そのとき姫路じゃないけどハンモックカフェとかやってて。そこに話聞きにいたりしてました。店の作り方とか。あそこのが長いです。ちょっと長いです。あとは駅前カフェとかあって。いまはないけど：よく行ってたのはキングビーっていうカフェが好きで行ってたんですけど。

今、コトコト(チャルマ)って、おみぞ筋のあそこをやってる人がちょっと外れたところに：東側の。昔は下が古着とかで二階がカフェでやってましたね。服も好きでした。昔はナチュラルとか全然興味なかったです。カジュアルなお洒落な服。カジカジとか？あーそんなんが好きな時期もありましたけど。

音楽も好きだけど、のめりこむほどではないですけど。何もなかったんで。そのときの自分にはまるものとか。だから何かしたかった。

とらえどころがない？うーん、いわれるんかなあ。ちょっと近寄りたいたいとかいわれる。なんでやるうって笑

お店やって良かったです。ここで学んだこともいっぱいあるし、一緒に成長してきた感じ、店と。寂しいですけど。変わったところはどこやろう：？あ、でもほんまに私自分のことめっちゃ嫌いやったんですよ。前、はじめたときは。そういうのも。自分には何も無いみたいなのも思ってたし。なんか何やっても中途半端やなみたい。得意なこともないし。



そういうのが嫌。嫌だけど、店やることでちょっと好きになれたんかなあって。

一回は就職：短大でてしましたけど。でもやっぱりなんか違うって。で、旅にでるって、旅にでて。バックパッカーとか流行ってて。自分探しの旅みたいなの。アジアンジャパニーズみたいなの？そうそうそうそう。ああいうの見て憧れて。深夜特急とか？そうそうそうそう。読んでいきました。

まあでもなんか、なにか変わるやろうと思っていったんですけど、結局何も変わらへんなってことに気付いて。それに気付いてやめて。結局どこにいても自分は自分なんやみたいなの。だから頑張ろうと思って。旅から帰ってきてから店したい、店しようかなって動き出した。親が商売をしてて、というのはちょっとなんか影響を受けているのかもしれない…。

お店のこと

ターゲットは女性ですね。ターゲットというか…身体に優しい…。男の人もけっこういますよ。カップルとか夫婦とか。一人で来る人もいるし。夫婦でいつも通ってくれる人も。まあ何組かけっこういますね。旦那さんも男の方のほうもけっこう気に入って、肉味噌のどんぶりとかメンチカツとかを毎回頼んだり…その辺がやっぱり男の人は。女性だけって別に意識はしてないけど、好きなんでしょうね。女性の方が野菜とか。近所の会社の人とかお昼休みに来たり。おば様方も来られるし、お洒落な人も来ますけど、全然老若男女来られます。

店の形態を変える

こうしたいなっていうのはいろいろやってきた。ここで。イベント、農縁日とかしたり。夜の営業とかやめてお昼のランチだけに集中しよって思ってた。それぐらいから：その前からちょっと。それくらいからやっぱりどんどんそういう（食材）の使いたいなって思って。農家さんとか、最初右田（農園）さん。最初右田さんちゃうか、夢工房：でも時間帯とかがあんまりあわなくて：右田さんからちょっと広がりましたかね。五、六年前からかな。夜はやめて、お昼だけにしようと思ったときくらいからかなやっぱり。

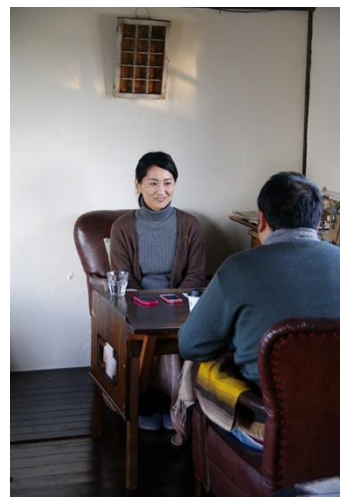
夜の営業をやめたのはしんどいのもあったし、やっぱり違うなって。こんなんがやりたいうんじやないなっていう。最初はそういう店がやりたかったけど、やっぱりどんどん変わっていきじゃないですか、気持ちって。それがどんどん変わっていった。お昼のランチで野菜とかたっぷり使って、丁寧に心込めたものが出したいって思ったら、なんか昼も夜もってやっぱりちょっとそんなにできひんと思って。やっぱり凝縮してやろうと。休みは木曜日とあとは平日に一日、今は休んでいます。

経営のバランスって難しいですね。やっぱりお昼だけにしたら利益って下がる。で、そこは難しい。儲けがないと店続けられへんし、自分しんどいばかりなんで。自分の仕事に見合った利益はほしいなってます。

今年、十五年続けてきた店を閉じる

もったいないかなくとも思うけど。ここ最近思ったってわけじゃなくて、ちょっと前から思ってたことで。ここでこの形で、こういう感じで店をやることと、もうちょっと違う形でしたいなって思いが出てきて。

ここまあけっこう広くて席数もかなりあって、厨房のほうも間取りに奥の方にあるし、お客さんとやっぱり遠いなあっていうのがあって。数をこなさないといけないんで、仕込



みして作って、でまた仕込みして。けっこう集中してやって。でお客様の顔をあまり見ることが中に入っているとなかったりして。もうちょっとこう距離：お客さんとの距離が近いお店というか：なんかそんなのがしたいなあっていうのは最初から思ってたんですけど。ホールの方に全然出れてなくて、作る方しかやれないという感じ。でも料理して思ったのが出来たときとかは嬉しいし、それ美味しいといってくれたときは嬉しいですね。料理の技術も昔よりは多少あがってると思いますけど：笑

と、ここ見つけたときから「ここ広いなあ」と思って。(二階フロアを指して)もっとこれくらい：最初の理想はこれくらいにまあキッチンがあって、みたいな店をしたかったんやけど、でも出会ったのがここで。ちょっと大きいけど、でもすごいいい建物やし。ここのでしたいと思って始めたけど、なんかその：もっとこうキュッってこじんまりした店がしたいなあっていうのが強くなったりきたりして。

あとはこの広さと人数：スタッフも雇ってお昼だけでやっていこうと思ったら、お客さんも入ってもらわないとお店としてもやっていけないんで。毎日やっぱり忙しくて。その：体力的にもギリギリになってきてて。

同じペースで働くのがきつくなってきた、「任せてやったら」とかよくいわれるんですけど：それってなんか難しくって。やっぱり料理って全然人で変わっちゃうじゃないですか。どんだけ伝えても。作る人で全然違うし、気持ちだけで全然変わってくるなあと思って。任せてちょっと自分休んでっていうのは、なんかそんながやりたいんじゃないなあと思ってる。

経営者になりたいわけじゃない。経営者なんですけど笑。自分でやりたいなあっていう。休むとかは借りてる物件やし言えない。払うもんはらわなあかんし笑。

年齢もやっぱり二十四から四十前になって、体力がちょっとこうしんどくなってきた、体調崩したり：去年一年間とかずっと体調悪いみたいな状態が続いてたんで。で、自分が



ご飯食べれへん状態とかけっこう続いて、なんか胃腸が悪いとか、疲れてしんどい。食べることが楽しくない。食べたらおなか痛いし、食欲もないし、みたいなのがけっこう長くて。ここでこの形でやるのが限界なんかなあって思いだして。理由はいろいろほんとはあるんですけど。

と、あとはまあ十五年、五月で十五年っていう節目。五月で十五年経つ：丸々十五年経つんで節目の年やなあって。ここでやりたいこと、こんな店がしたいなあっていう思いがけっこう全部できたなって思えて。思い描いてたこんな店がしたいなあっていうのが。

お客さんが来て、みんな楽しそうで、なんか笑ってご飯食べて、美味しかったーって帰っていくっていうのが、なんかこう出来た自分があった。

あと次ここで何しようかって思ったときに、なんかあんまり出てこなくなってる。ああじゃあもう次に行くときがきたんかなあって感じがしたから。ちょっとここで辞めて、わかんないですけど。次何するんかとか。やるかやらんかもわからへんけど。ちょっと一回頑張ったしちょっと休憩してみたいなと思って。自分でまあ、自分で頑張ったっていえるなと思ってたんで。

これから

これからはどうしましょね笑。またなんかやりたくなったらやるかもしれないし、どこかで働いてるかもしれないし。通過点みたいな：人生の中では。こっから、まただって長いんで人生。だからもっとやりたいことが出てきたらやるし。もうちょっとこう料理のことかは勉強したいなあとと思って。興味のある、もうちょっと深く突っ込んで勉強して、それでまたお店やるかもしれないし。そういうのを伝えるとか教えるとかかって、そういう道もあるかもしれないし。今までの経験を生かして次のステージに進みたい。今までやっ

てきたことは絶対無駄にしたくない。というかやってきたことは消えないから、それを持って何か次にいけたらいいな。

とりあえず今は五月までここを全力でやって、無事終わらせるっていうことだけ頑張ろうと思って。

一月中には発表しようと思っています。



聞き手

水池 陽さん

滋賀県生まれヒップホップ育ち
(嘘…姫路育ちです)。

職業はサラリーマン。好きなものは女性全般。今年の年始、残りの余生も己の欲に忠実に生きていこうと決めました。さそり座？いえ…私は射手座のアキラです。書き起こした文章は、自分で書くよりやっぱり面白い！と改めて思いました。