

連載

そこは働く女の
人生における、
スイッチバック・ポイント

女
踊り場の

FILE 000

KAYO KIMURA

木村佳代 / シャンパンバー オーナー

自分との長い闘いの後の、 自然への回帰

シャンパンバー オーナー木村佳代さんの最終回。
進むべき道を模索して転職を重ねていた20代、
気を張りつめながら都会でバー経営をしてきた30代。
バーオープンから6年たった今、
妊娠を機に、図らずも働き方と生き方を見直すことになった。
出した答えは、生まれ育った場所と同じ、
自然の多い環境への回帰。
これまでずっと、自分と闘ってきたことで気づいた
「本当に求めていたこと」だった。

撮影 / 本間日呂志 ヘア&メイク / 冬木慎一(ヘア・ディメンション)
レイアウト / TERAOKAKIRA 撮影協力 / カフェランディ
構成 / 南 ゆかり、守屋美穂(本誌)

もう一度、今後のことを
考え直すことになりました

シャンパーニュを始めて6年たった今年、私自身に大きな変化がありました。妊娠がわかったのです。予想も予定もしていなかったことなので、いちばん驚いたのは私です。結婚、引越、妊婦生活…とさまざまなことが同時進行し、あわただしい暮らしを今、私なりに楽しんでます。

お店のオープン6年目を迎えた昨年は、自分の次のステージはなんだろうと、漠然と考えた年でした。お店を大きくすることなのか、教室を開くことなのか、それとも本を出すことなのか。あるいは、結婚して子供をつくることなのか…。その答えは見つからないまま。そんな中で、本を書くといううれしいお話をいただき、1年近くかけてつくっていくうち、シャンパーニュを通してできることを広げていきたい、と思うようになっていました。たとえば、パリで見たカウターのキャビアーをまねて、この店でもやってみよう。週末にはシャンパーニュ教室を開いてみたい。スタッフを増やして、新しいことを始めるコストを考えたり、イメージをふくらませたりしているときに、妊娠。それで、もう一度、今後のことを考え直すことになりました。

子供が生まれてからも、お店に立ち続けることは、可能だろうか。深夜まで働くライフスタイルは、続けられるだろうか。私の出した答えは、ノーでした。両立できると言う人もいますが、私はそうは思えなかったのです。シャンパーニュは、とても前向きでパワーをもったお酒なので、それをサーブする側も元気でカッコよく、気持ちを張っていないと元気がよくない。体調だつて、常に万全でいなくちゃならない。睡眠不足だつたり、疲れていたり、ましてや子供のことを気かけながら仕事するのは、無理だろうと思えたのです。私の人生も、

お店の経営も、区切りをつけるときが来たのかもしれない。

地元にとだけ溶け込み、
受け入れられるか

こうして、これまで考えていたさまざまな計画を、大きく変更せざるを得なくなり、また、お店をどうしていくかは、今考えているところです。が、ひとつだけ継続している計画があります。それは、「軽井沢にシャンパーニュ好きのためのサロンをつくること」。

今経営しているシャンパーニュには、さまざまな職業の人がいらつしやいますが、気づいたのは、仕事のストレスを抱えている方が本場に多いということ。そんな都雲の方たちに、いつも目線を変えてシャンパーニュを楽しんでもらえる場をつくりたいのです。夫が事業経営のプレッシャーやストレスに悩んだときも、私から軽井沢へドライブに誘ったりして、気分転換できるようにしていました。サロン計画には夫も大賛成で、結婚前から一緒に土地を探したり、建物の構想を練ったりしていました。私自身もまた、都心だけの生活を息苦しく感じていたのか、週末に郊外で過ごす心地よさを、感じるようになったのです。それで、自分たちが住む別荘兼お客さまをお迎えできるサロンをつくらうと計画したので、サロンは、バーやレストランのような施設ではなく、必要に応じて教室を開いたり、集まったりできる場所がイメージです。妊娠がわかったことで、別荘の部屋のつくりは少し変更しましたが、それ以外はそのまま現在も進行中。サロンでは、軽井沢で地産地消を進めるレストランや料理人を巻きこんでの、交流もできたらと考えています。麻布十番の現在の店でも感じるのですが、店の成功の秘訣は、地元にとだけ溶け込み、受け入れられるか。評判を開

地産地消を進めている
レストランや料理人を
巻きこんでの
交流もできたら



上/木村さんと夫の希望を取り入れた、軽井沢の別荘兼サロンの構想図と図面。自然の樹木をそのまま生かして設計し、室内からも緑が楽しめるようになっている。右/自宅から近くの「カフェランディ」(前のページも)で雑貨探し。生き方でもインテリアでも、「シンプル」「ナチュラル」が最近のキーワード。

軽井沢に、シャンパーニュ好きのためのサロンをつくりたい

きつて、遠くから足を運んでくださる方もいるけれど、今のバーのお客さまの多くは徒歩圏内に住んでいる方たちです。軽井沢であればなおのこと。地元への貢献やコラボレーションを考えつつ、都会でストレスを感じた方に来てもらって、リフレッシュできる場所にしたのです。そこで情報を得て、交流をして、自分でシャンパーニュを選べるようになって、家でも気軽に飲むようになったら、人生が少し豊かになるのではないかと思っています。

お金を稼ぐことと別の
幸せの尺度があってもいい

1年後に別荘兼サロンができたときには、私たちが家族の暮らしも、東京と軽井沢を行ったり来たりになるでしょう。前回にお話しした、フランスでぶどう畑にいると幸せを感じるように、自然を体が求めていくのは、私が自然の多い場所生まれ育ったせいかもしれません。そう思うと私自身も、都会で刺激を受けながらの暮らしは、嫌いではなかったけれど、案外ストレスになっていたのかもと思います。東京にいるとどうしても、お金を稼ぐことが幸せの尺度になりがちです。でももっと別の尺度があつていい。それが、これからの私にとっては、自然の中で暮らすことなのでしょう。やがて、なんらかの形でお金につながっていくば、それでいい。連載の初回にお話しした、「自分の心が満たされていけば、結果は後からついてくる」。今後の新しいステージでも、それを実践していきます。

そう思うと、東京に出てきて10年、お店をもつて6年、ずいぶん肩に力が入っていました。カッコよくしてなきゃいけない、負けたくない、なんて。でもよく考えてみれば、だれと闘っているわけでもない、相手は自分だったのだと、今はよくわかります。自分が何を求めているのか、とことん

見つめることなしに、進むべき道は見えてきません。やりたいことがわからなくて、思い悩んでいた20代、お店のために必死だった30代、いろんな仕事といるんな職場を経験して、やりたいことが叶わなかったほうが多かったけれど、それによって、自分は何が好きで、何が嫌いか、よく見えてきました。だから、「若いときの苦労は買ってでもしろ」という言葉に、私は大賛成。転職を繰り返すことは、よくないと言われるけれど、若いうちなら悪いことじゃない。やってみてわかることも多いですから。

さて今の私は、妊娠がわかってから、シャンパーニュを飲むことはお休みしています。お店では、開店準備の時間だけ働いて、あとはスタッフに任せている状態です。でも、毎日の売り上げは気になります。閉店後の報告を待って、ベッドに入ります。相変わらず深夜まで起きていますが、子供が生まれたら昼も夜もなくなるのでしょうか、こんな生活も今のうちだけで。

お店には出なくなつても、これからもブログなどの情報発信は、続けます。どんな料理にどんなシャンパーニュが合うか、どのレストランに行けばどんなシャンパーニュがいただけるか。そして今の季節に合うシャンパーニュはどれか。実際にお酒は飲まなくても、情報発信していくのに十分データは、頭の中に蓄積されていますから。ただし、SNSやデジタルツールはあくまでもツール。人と人とのアナログなコミュニケーションがなうものはない、というのが私の結論です。

そして、ずっと母とふたり暮らしだった私が血のつながっていない人と初めて暮らすようになり、また新たなコミュニケーションが生まれることでしょうか。そこから発信する情報は、少しばかりこれまでと変わってくるかもしれません。どんなふうになつていくかは、これからの楽しみ。

profile

1976年、栃木県生まれ。短大でインテリアデザインを専攻し、その後さまざまなデザインに関わる。2005年シャンパーニュ地方ワイン生産同業委員会(C.I.V.C.)主宰のシャンパーニュアカデミー卒業。2006年にシャンパーニュ「tiQuoi(チクワ)」をオープン。著書に「シャンパーニュの二十四節気」(産学社)がある。tiQuoi(チクワ) / 東京都港区麻布十番2-18-1 ☎03-3453-1602 営業時間19時~2時(1時30分LO) 日祝休

フランスのシャンパーニュ地方でぶどう畑を訪れたときに摘んだ、ぶどうの葉っぱをノートに保存。ワインのラベルを保存するフィルムを使って、貼り付ける。そのほかノートには、訪れた日にちや場所、ぶどうの種類などを記録している。



YO KIMURA

踊り場の

※この連載は今回で最終回となります。ご愛読ありがとうございました。