

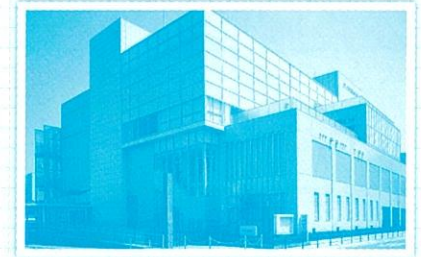
もくじ

- 2 —— クレオ大阪は女性のチャレンジを応援しています。
- 3 —— 公共施設のリノベーション～カフェと市民協働～
- 4 —— 利用者の声「チャレンジカフェを利用して思うこと」
- 5-6 —— 歴代チャレンジカフェオーナーの紹介
- 7-8 —— 座談会
- 9 —— チャレンジカフェの支援システム
- 10 —— チャレンジカフェオーナーがオープンしたカフェ紹介
- 11 —— カフェを開業したい人へ専門家からのアドバイス
- 12 —— カフェ講座修了者がオープンしたカフェ紹介など
- 13 —— カフェをはじめたい人へのアンケート
- 14 —— 冊子発行によせて



建物をスケルトン(構造体)とインフィル(内装・設備)に分けて捉え、既存の建物の用途や機能をインフィルの変更・更新によって、性能を向上させることを「リノベーション(renovation)」といいます。

クレオ大阪は 女性のチャレンジを 応援しています。



クレオ大阪中央外観

クレオ大阪って
どんなところ？

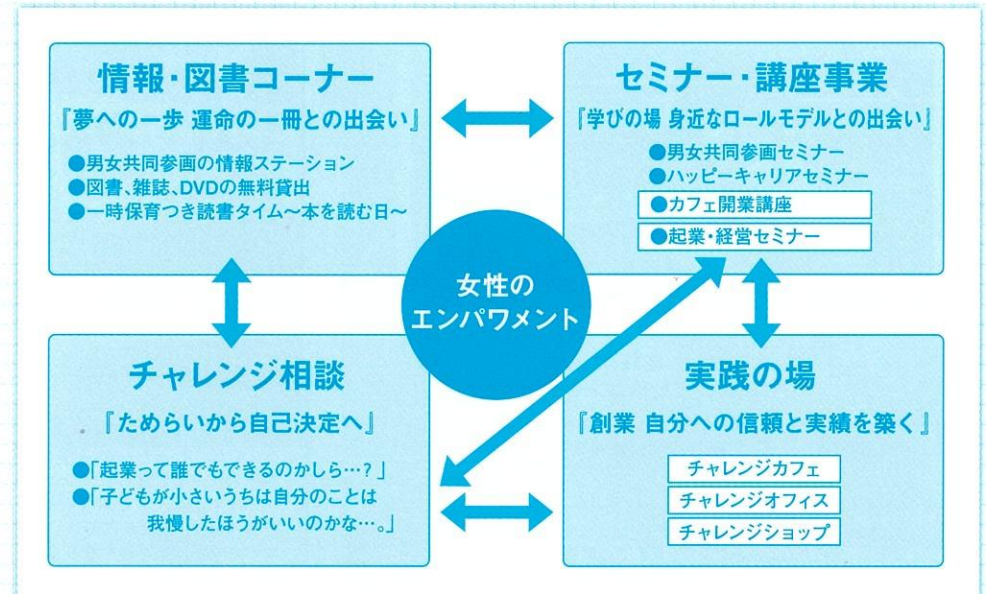
クレオ大阪とは大阪市が男女共同参画施策推進のための拠点施設として設置している大阪市立男女共同参画センターの愛称です。ここでは男女が性別によらず、個性と能力を発揮し、より豊かな人生をおくるための様々なサポートを行っています。この冊子ではクレオ大阪が取り組む女性のチャレンジ支援プログラムの一つとしてクレオ大阪中央にあるチャレンジカフェの取り組みを紹介します。

女性の
チャレンジって？

「育児や介護を助けてほしい」「もういちど働きたい」「スキルを磨きたい」「社会貢献したい」などこれまでなかなか一歩を踏み出せなかった「やりたいこと」へのチャレンジを応援しています。

チャレンジの
応援って
何をしてくれるの？

一人ひとりの女性のエンパワメントを大切に、それぞれのニーズにあった情報や、夢の実現に向けたマンツーマンの相談、学びの場を提供しています。



エンパワメントとは、個人の潜在的能力を開発し、さまざまな場面で自分自身で決定できる力をもつことです。

公共施設のリノベーション ～カフェと市民協働～

時代の変化に対応して、施設の機能・性能を向上させ、利用する人がより満足するよう改修(リノベーション)を行うことにより女性のチャレンジの可能性を広げていくこと、市民協働による新たな価値を創造していくことを目指しました。

- 1 時代ニーズにあった空間づくりにより、公共施設の可能性を広げること
- 2 1人の女性のチャレンジが他の女性のチャレンジにつながること
- 3 学びから実践へ～カフェを開業したい女性のための機会(インフラ)の提供
- 4 市民協働の新しい形の創出



吉田 桂(旧姓 塩路)さんの
クレオdeカフェ設計コンセプト

半年ごとにオーナーが替わるカフェ。思い思いの演出ができるよう、機能性を重視した造りにしました。国産の杉・ひのきを使用し、古き良き伝統木造建築さながらのフレームで造りました。壁には珪藻土・木部には漆を塗っています。床はナラ積層材UV塗装です。自然素材で体に優しいものばかり使用しています。木組も原則、金物を使用しない方法になっています。「この空間に、安らぎを与えられたら。今までの開放的な空間を遮ることなく、雰囲気あるカフェを作れたら」。そんな発想が基になっています。



利用者Aさん

夫婦、親子でクレオ大阪をよく利用するので、チャレンジカフェも楽しんでいます。どのオーナーさんも子どもに優しく話しかけてくださり、雰囲気も気に入っています。小さい子ども連れの外食は気を遣いますが、チャレンジカフェは気軽に利用できて助かっています。

利用者Bさん

クレオ大阪の一時保育つき講座、ルーシーダットンの講座に通っています。子どもの検診でできた友だちと待ち合わせして、講座がないときもカフェやキッズスペースを利用して楽しんでいます。交流サロンとカフェの境目がゆるやかなので、子どもの離乳食を持ち込むのも気兼ねがいらず、自由な感じが気に入っています。

利用者Cさん

子どもが生まれてからクレオ大阪を利用して利用しています。チャレンジカフェでは、オーナーの一生懸命さが伝わってきて良いですね。今のカフェのオーナーさんがつくってくれたお味噌汁のおかげで、うちの子どもはお味噌汁が好きになりました。感謝しています。

利用者の声

「チャレンジカフェを利用して思うこと」

利用者Dさん

クレオ大阪の「パパだいスキップ」で夫婦と子どもで参加してから利用しています。夫もドギマギしながらだけど、他のパパがいるから安心している様子です。オーナーが一生懸命にチャレンジしている姿を見ると、爽やかな気分になります。



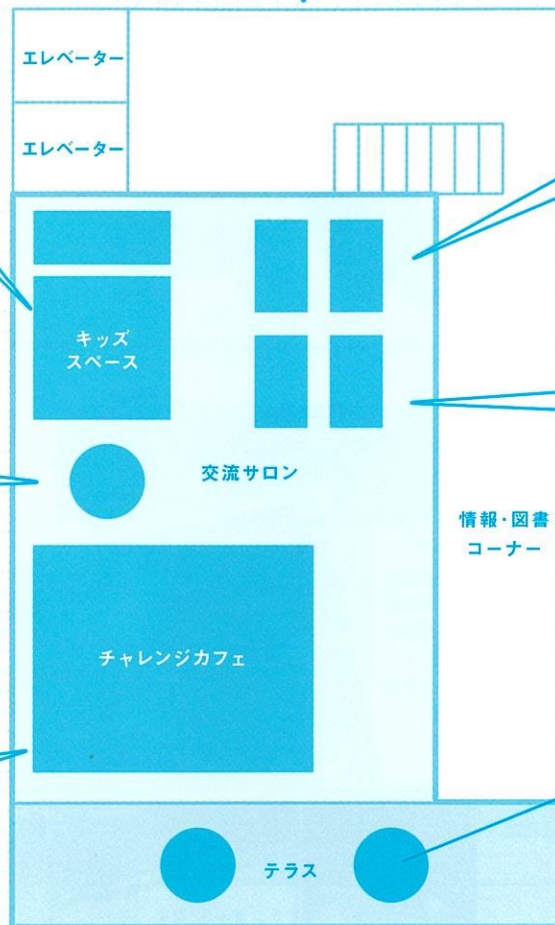
佐久間 公香さん

チャレンジカフェは、私にとって、ママ同士が話せる息抜きの場所であり、おしゃべりの中から新しい企画を生み出す仕事のパートナーです。大森カメラ店さんがオーナーの時には、カフェ内でのスクラップブック講座をさせていただき、白川さんがオーナーの時には、お店のキーキメニュー表を作らせていただきました。

利用者Eさん

チャレンジカフェは吹き抜けの空間で、カフェ利用じゃない人(交流サロン利用者)にも、何をしているかが分かりやすいです。交流サロンとチャレンジカフェのゆるやかな接点のおかげで、それぞれのオーナーが、どういう思いでカフェを運営しているのかを見てから声をかけられるので、利用者側の敷居は低いですね。

クレオ大阪中央3階



歴代チャレンジカフェオーナーの紹介

チャレンジカフェで半年間がんばった面々です。それぞれの個性がここで花を咲かせました！

第1期
平成19年4月～9月

melon d'eau
オーナー
平井 清美さん

何度も通って下さった方たちとお別れが
つらかったです。



手作りジンジャーエール

飲食や販売業を経て、いつかゼッターに自分でお店をやりたいと考えていた平井さん。カフェオーナーの募集を知り、即、応募した。「お店の名前はフランス語ですいかの意味。真夏の不快感をほんのり優しい甘さとみずみずしい喉越しで幸せいっぱいにしてくれる、そんな場所になればいいなと思い、名づけまし

た」。カフェ運営中、ずっと課題だったのは原価計算。カフェで儲けるのは心底難しいと感じた。「リピーターになって頂き何度も通って下さった親子連れさんや近所の中学校の女子生徒さん達とお別れが悲しかったです。やはり美味しいと言って頂いたことが一番うれしかった思い出ですね」。



すいかのスムージー

大森カメラ店
オーナー
大森 律子さん

子育てをしながら働くという事のバランスの取り方が
課題でした。

お菓子担当ritsukoさんと写真担当izumiさんとcafe+photoユニットカフェをオープンしていた大森さん。自分のためにある企画だと思って応募したそう、「カフェと写真を両方やることでや

りたいことのバランスがとれました。ただ、子育てとの両立は難しかったですね」。2回目3回目とリピートしてもらえると嬉しい。現在は大阪市内にカフェを併設した撮影スタジオを運営中。



ハンバーグランチ ¥800



ロールケーキ ¥400

CLUE
オーナー

山本 初美さん

第2期
平成19年10月～平成20年3月



チャレンジカフェではスイーツをつくるのがさらに楽しくなりました。



平成20年夏にカフェをオープン。現在は運営からは退き、子育て奮闘中。

茶の子
オーナー

中村 幸子さん

第3期
平成20年4月～9月



開業に向けて充電中です。

Plus+Cafe
オーナー

小幡 和美さん

第4期
平成20年10月～平成21年3月

第5期(延長)
平成21年4月～6月



大阪・北堀江に「hare-hare(はれはれ)」というカフェを2011年1月にオープンしました！

cafe Coco
オーナー
白川 弥優さん

私以外の誰かに仕事を任せる、お願いするというのが
最初はどうしても出来なくて、すごく悩みました。



手作り焼き菓子 ¥50～



手作りケーキ ¥450



週替わりランチセット ¥800



大阪のカフェで勤務し、退職後カフェ講座受講者たちの熱意に触発されて応募したという白川さん。一人で全てを回すのは不可能と考えていたので、初めから信頼できるパティシエの友人と運営した。「仕事なのでぶつかる事はお互い覚悟していたのですが、私自身が私以外の誰かに仕事を任せる、ということが最初はどうしても出来なく

て、すごく悩みました」。うれしかったのはいつになく疲れな様子で来店されたお客様のひとこと。「なんか今日はいつもまして美味しかった。すごい、ちょっと疲れてただけど元気になった気がする。ありがとう」。やはり「おいしい」の一言が頂けると料理人、パティシエ冥利に尽きるそう。現在はカフェ開業に向けて準備中。

座談会

大森カメラ店オーナー
大森 律子 さん

cafe Cocoオーナー
白川 弥優 さん

maison d'eauオーナー
平井 清美 さん

大森さん「よくくじけなかったですね」

平井さん「くじけてました、帰っても放心状態……」

●チャレンジカフェ初日はどうでしたか？

大森さん(以下、大)…引き継ぎが早かったのでフライングしちゃいました。ちょっと準備したらお客さんがきちゃって。平井さんは最初だから大変だったんじゃないの？

平井さん(以下、平)…決まってから2週間もなくて大変でしたね。オープンしてからもその大変さがずーと続いていましたね。当初はギャラリーのところまでテーブルがあったんですよ。

大…よくくじけなかったですね。

平…くじけてました、帰っても放心状態。ただ、最初だったので大々的にイベントをしてくださったんです。ありがたかったですね。

白川さん(以下、白)…わたしの場合はカフェ開業講座のときに大森さんのところを利用したのがはじめてでした。どんなお客さんが来ているのかな、と一日中座って見ていたんです。事業計画を書きながらメニューを考えていました。

大…受験勉強にきている子かと思っていました(笑)。

●チャレンジカフェを経験して変わったことはありますか？

平…経営するってやっぱり大変なんだな、って思いました。

大…自分は毎日同じことを繰り返すのが苦手だと知りました。毎日同じ地下鉄に乗るのが嫌で嫌で。会社員であれば毎日同じ人と顔を合わせると思うのですが、カフェであればいろんな人が来るので「無理なくできるな」と思いました(笑)

白…相方といっしょに仕事しているのですが、私がぜひ手

伝ってほしいと引っ張ったんですよ。彼女の人生に汚点を残すようなことをやったらいかん、と責任感を感じるようになりました。お金に対してすごくシビアになりましたね。

●カフェに対するイメージって変化しましたか？

白…やるならレストランよりオシャレなカフェだと思ってました。でも実際に働いてみたらすごい臭いことやってるなと思います。

大…飲食経験がないからこそやってみたらなんです。以前、新世界のアートプロジェクトで元煮豆屋さんがカフェを経験したことありまして、すごく楽しかったんです。そのときの経験でカフェという装置は人が集まる場をつくりたい私にとって良い仕組みだな、と思いました。私の場合、写真がある。ただスタジオだけでは写真を撮る人しか来れないというのが面白くないなと思って、カフェとスタジオ、どちらもやるのが楽しかったです。

●人気だったメニューを教えてください。

平…やっぱりスイカのスムージーです。店名(「ムロン・ドゥー」フランス語ですいかの意)の由来でもあります。

大…ランチですね。ご飯を食べる店がまわりに少ないのもラッキーでした。あとロールケーキを勝手に四天王寺ロールって名づけて(笑)。これも結構人気ありましたよ。

白…私もランチですね。何回も同じ方が食べて帰ってくるというのが自信になりましたね。コンセプトはナチュラルなもので、おうちで食べているように食べていないものを

白川さん「うまくいかなければ

私の表現が足りなかったんだな、と思うようになってぶつかることは少なくなりました。」

出すようにしていました。ひじきの煮物とか、肉の変わりに別のもので代用したり、工夫していました。

●一番スキルアップしたこと、ずっと課題だったことはなんですか？

平…毎日「いっぱいいっぱい」でたくさんの友だちに手伝ってもらいました。よく言えばネットワークが強化されたかな。

大…私もネットワークが広がったかな。ここでしか出会わない人いっぱい出あって、いっぱい名刺交換して今でも付き合いのある方がいるんですよ。カメラの話題から入るのが大きかったですね。あとスクラップブックをやってる方がここで教室をやりたいと言うことで私がお茶とケーキを出すといったコラボが生まれましたね。課題はケーキに生クリームをぬること。

白…たくさんケーキをつくってはりましたよね。私の課題は指示をすることですね。人に任せることはすごく苦手で。相方はすごくできる人なんですけど、知っているからこそ勝手に自分で心配してしまって。最近はその考え方をいかにうまく伝えられるかが、重要だと考えるようになりました。うまくいかなければ私の表現が足りなかったんだな、と思うようになって、ぶつかることは少なくなりました。

●お客さまに言われてうれしかったことはなんですか？

平…オーナー期間の終了前にお店を開けると知ってくださった常連さんたちに本当に感謝しています。

白…常連さんがつく、ということが言葉ももらわずしてうれしいことなんです。普段の生活のこととか悩んでいることを言ってくれるお客様もいてうれしいですね。

●思い出に残るエピソードはありますか？

白…「たまごアレルギーだけど、これだけ食べてん」と言ってくれたのはうれしかったですね。アレルギー成分をなるべくおさえたパフェをつくったりしました。

大…私もノンアレルギーのアイスクリームつくったんですけど、うまくいかなかったんです。私の代で用意してもらったアイスクリーマーを、白川さんがめっちゃ上手に使ってくれてうれしいですよ。

平…4階にテラスがあるんですが、そこでフリーマーケットを開催したのが楽しい思い出ですね。

大…私は夕暮れにウクレレライブをやったんですよ。わりといろんなことをやらせてもらえましたね。

●変更したいルールやオペレーションはありますか？

大…それはやっぱり水問題ですね。離れた場所で食器を洗ったりして大変ですね。

平…私がオーナーをはじめるときは食べ物は一切ダメ、というところからはじまりました。少しずつ現状は変わっていったですね。もともとカフェではないところに無理矢理つくって、現状復帰するの条件でつくられたから仕方はないんですけどね。

白…カフェにわざわざ来ているお客様とそぐわない受験勉強をしている方と両方を接客しないといけないのが難しいですね。席が埋まっているときに、純粋にカフェを利用したい人に「席は空いてないみたいなんです」と言わなければいけないのが辛いですね。

●やっておけば良かったと後悔していることはありますか？

白…買って来た材料とつくったものを見てどれぐらいの利益があるのか分かるようにしておきたかった。分かっていると不安なんです。見合ったものを出しているかなって。

●チャレンジカフェ以降の仕事について教えてください。また、カフェはやりたいですか？

平…私は今、某大型家具店で働いています。そこにずっといるつもりはなくて、カフェはやりたいと思っています。でも売りにしたいことが多すぎて、貫けるものが見つかるまで模索していきたいですね。

大…自宅近くの物件をつかってスタジオ+カフェをオープンしました。お金を借りるときは本気を出しましたね(笑)。客単価800円で一日4人のお客を見込む、と言うとその根拠は何かと追求されるんですよ。

白…カフェバーをやりたいのでお酒を勉強したいな、と思っています。あと良いチャンスがめぐってきたときに良いタイミングで動けるよ

うにお金と自身の回りを整えておきたいですね。お店をやるなら自宅でやりたいです。理解のある男性に巡り会うことが一番かな(笑)。だからもっと魅力ある人間性を身につけたら。それに私は嫌いな人は嫌いで顔に出してしまうので大人にならないかなと思います。

オブザーバーとして参加していた次のオーナーの大橋さんからは「歴代のオーナーさんたちの苦労した思い出を聞いて逆に夢が広がりました、これからの出会いを楽しみにしています」という一言もありました。



チャレンジカフェの支援システム

step

1 クレオのカフェ開業講座を受講する

step

2 オーナー選考会に応募

step

3 インターンシップ(事前研修)

step

4 実践

step

5 コンサルティング(毎月の運営チェック)

step

6 レビュー(6ヶ月のふりかえりとまとめ)

チャレンジカフェ オーナーへの道

クレオチャレンジカフェのオーナーになるためには、まずクレオ大阪で開催する「カフェ開業講座」への参加が必須。講座終了後に実施される「チャレンジカフェオーナー選考会」を経てオーナーに選ばれます。前オーナーからの引継ぎでは、実際に店に立たせてもらうなど事前研修をすることも可能。同じ場所、条件でチャレンジしてきた先輩から引き継がれた学びの蓄積を受取ることができるのもチャレンジカフェの醍醐味です。そのほか、チャレンジカフェコンサルタントや、スタッフの全面的なサポートで、頭で考えているだけでは学べない多くのことを体験することができます。

クレオ大阪のチャレンジ相談も チャレンジカフェオーナーをバックアップ

「何度面接を受けても、就職できない」「できれば、好きなことを仕事にしたい」「子育て・家事との両立を考えて、家で開業したい」カフェ開業をめざし、チャレンジ相談に来る女性の思いはさまざまです。でも、思いだけでは実現できません。開業をめざすなら、しっかりとした事業計画を立てることが不可欠。「事業計画なんて、私には無理…」そんな風にあきらめる前に、ぜひチャレンジ相談を利用しよう。キャリアコンサルタントがあなたの夢の実現をサポートします。相談料は無料。一時保育サービス付!

開業プランが具体化したら、大阪産業創造館のサポートシステムをはじめ様々な専門機関におつなぎします。

実施日時 毎月 第1・2水曜日 13:00~20:00
第3・4・5水曜日 10:00~17:00
月1回土曜日 13:00~17:00
※事前予約制です。

総合相談受付 TEL 06-6770-7730

大阪産業創造館の起業支援

大阪産業創造館では、起業を志す方に向けて、日々、様々なサービスを提供しています。起業に必要な知識を習得するためのセミナーや起業をテーマとしたイベントの開催、ホームページやメールマガジンを通じた情報発信など、幅広く実施しています。

また、私が所属している当館2階の経営相談室では、起業までの諸手続きや事業計画書の作成など、起業の際に発生するそれぞれの課題に応じて、100名を超える専門家を擁し、個別相談を行うほか、起業の準備段階にある方に半年間ご利用いただける「起業支援スペース立志庵」の運営も行っています。

これらのサービスは、起業への情熱と理想を抱いている女性にも積極的にご利用いただいております。数々の女性起業家が夢を実現されています。大阪産業創造館は起業を思い描く貴女をサポートします!

大阪産業創造館
経営相談室(あきないえーど)
コンサルタント・中小企業診断士
東 純子氏



大森カメラ店



PHOTO STUDIO

大森カメラ店

6期オーナー/平成22年8月オープン

路面電車の小さな駅から徒歩1分、大正時代に建てられた一軒家を撮影スタジオとして使いながら4席だけのカフェを併設しているのが大森カメラ店だ。「チャレンジカフェの忙しさを経験しているから、のんびりしたこの町なら余裕をもって営業できます」と語る大森律子さん。マタニティ・フォトやベビー・フォトの撮影や、お菓子やドリンク付きの写真教室も運営をしている。写真が好きな人、カフェが好きな人との相乗効果でお店のファンが広がろうだ。

大森カメラ店

大阪市阿倍野区阿倍野元町4-17

TEL 06-6690-0646

営 studio/10:00~18:00(完全予約制)

cafe/13:00~18:00(撮影中はclose)

休 月・火曜

<http://omoricamera.com/>



チャレンジカフェオーナーがオープンしたカフェ紹介



hare-hare

4,5期オーナー/平成23年1月オープン

お客様との距離の近い、気取らず、親しみの感じるメニューや雰囲気作りを目指したという「hare-hare」は、カウンター席が5席とテーブル席が2つあるだけの小さなお店。毎日手づくりしている定番と日替りのケーキをメインに、スイーツ(400円~)、ランチ(800円~)とリーズナブル。白い壁に木の床、木製のカウンターとテーブル。ナチュラルな雰囲気の店内は、まるで友だちの部屋に遊びに来たみたい。「沈んでいた気持ちが、おいしいスイーツでほんの少しハッピー気分になれたらいいな」といった思いをこめて店主の小幡和美さんは店名を「hare-hare」と名づけたそう。

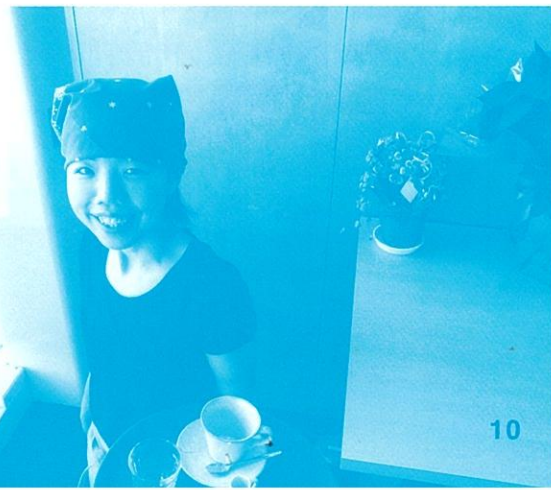
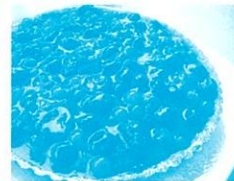
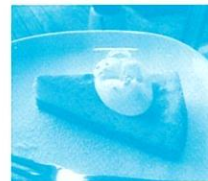
hare-hare

大阪市西区北堀江1-16-2 新御池ビル1階

TEL 06-6535-3378

営 11:00~20:00(予定) 休 不定休

<http://ameblo.jp/hare-hare8/>



カフェ開業講座 (H21・22年度) 講師

佐野さんが語る「カフェ開業のために準備すべきこととは？」

「メニューのカラーコピーを1枚との経費にまで神経を使うようになりました」「今は楽しいけど、これで本当に賃料払ったら、同じメニューではとてもやっていかれへん」「開業に向け、10万円借りののがこんなに大変やとは思わへんかった」これは歴代のチャレンジカフェオーナーたちがチャレンジ中に、またその後の開業準備中に聞かせてくれた本音の一部です。

カフェ開業に向けて、自分なりのこだわりや熱い思いはもちろん大切ですが、店舗を借り、イメージ通りに改装し、厨房機器や調度品を揃える、そのひとつ、ひとつはすべて資金を出すことでしか現実のものにはなりません。開業自体は手持ち資金が準備できれば、誰にでも可能ですが、利益を出し、維持していくことは並大抵のことではありません。甘くはないのです。

まず「一経営者」として事業～資金～運営計画という地道な作業も一通りは自分で出来るようになり、その責任を負う覚悟を決まったら、実現へ向け一歩を踏み出してください。

「たくさんの人に支えられてアツと言う間の楽しい時間でした。何年先になるかはわからないけど夢を叶えられるようがんばります」これも先のチャレンジオーナーの思いです。



佐野智世 さのちよ

ケイ・ファクトリー代表、産業カウンセラー、キャリアコンサルタント。「研修後に持ち帰って必ず現場で活用できるスキル・知識・教材」を提供できる講師の一人。指導分野はマーケティングからメンタルヘルス、リーダーシップなど多岐にわたり、指導対象も新入社員レベルから管理職まで手がける。

チャレンジカフェコンサルタント

山納さんが語る「今、カフェを開業することとは？」

今では個人でカフェを開業して、儲けを出しながら続けていくのは、かなり難しい状況です。「それでも挑戦したい!」という方は、飲食業としての高度なスキルを身につける、差別化されたメニューを持つ、お店に来てくれるお客様のニーズにきめ細かく応える、自分のこだわりを貫き通す、といった準備と心構えが必要です。一方で、背伸びをせず、無理のない形でお店に関わる人たちも、最近は増えてきています。自宅の一部を使ってカフェを開いたり、誰かのお店の定休日を借りて営業したり、手作り市にカフェ出店したり、レンタルカフェで営業したりというように。本業を別に持ちながら、自分の時間を使ってカフェを運営してみることで、自分の中にあったイメージを形にすることができたり、いろんな人に出会えたり、その後カフェ開業に漕ぎつけることができたり、別の展望が見えてきたりと、いろんな可能性をそこから見つけることができます。

クレオ大阪のチャレンジカフェは、これまで6名のカフェ開業希望者の方々が、期間限定でお店を運営してきました。中には実際にお店を開業した方もおられますが、人生の一時期に、バランス良くカフェと関わる事ができる手段としても、大事な役割を果たしているのではと思っています。



山納洋 やまのひろし

2010年より大阪ガスを(株)近畿園部において企画・プロデュース業務にあたる。一方、個人としてトークサロン企画「開明Talkin' About」(2000年～2006年)、日替わりマスター制のバー「Common Bar SINGLES」(2001年～2004年)、日替わりマスター制のカフェ「common cafe」(2004年～)などをプロデュースしてきた。著書に「common cafe一人と人が出会う場のつくりかた」がある。



喫茶 カンターロ

平成22年3月オープン



カフェ講座卒業生の杉本純子さんが営む喫茶カンターロは、自家焙煎のコーヒーが評判のお店だ。「カフェ講座で印象深かったのは、自分のスタイルにお客さんにあわせてもらうのか、お客さんのニーズに自分をあわせていくのか、ということです。いつも意識しながら働いています」。前職はIT系の仕事だったが、お客様の顔を見て感謝の気持ちを伝えることのできる仕事がしたくて転職したそう。店内のインテリアなど、実はお客様からいただいたものばかり。着実に地域に愛されるお店の道を行ってられるようだ。

平成20年「本気deチャレンジ!カフェオーナー入門講座」受講者

喫茶 カンターロ

大阪市福島区福島6-8-21
TEL 06-6451-1131
営 7:00～19:00 休 日曜
<http://twitter.com/cantaro>

自家製カレーのセット 700円～



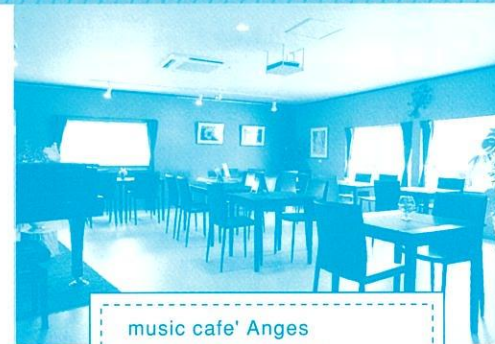
カフェ講座修了者がオープンしたカフェ紹介

ミュージックカフェ アンジェス

平成22年5月オープン

カフェ・アンジェスは児童公園の向かい、とても静かな住宅街にある。アンジェスとは「幸せを運ぶ天使」という意味だそう。音楽講師をしていたオーナーが、ミニコンサートができるスペースを探していた時、知り合いの不動産屋さんに薦められたのが、もうすぐ閉園する保育園。実はこの保育園、通勤時よく前を通りかかり、可愛い建物と周辺環境がとても気に入っていた場所。経営の仕方も知らなかった彼女が、「やります!」と即答していたという。その後すぐにクレオ大阪でカフェオーナー開業直前講座を受講。スピード決断に佐野先生をはじめ、受講者もスタッフも一同驚嘆!そしてその後1年で見事開業。カフェ経営のかたわら、レンタルサロンやミニコンサートの企画運営に息をつく暇もない毎日。それでも「今の課題はメニューの定着」と前向きな平岡美津子さん。遷都1300年祭で関心が高まった奈良。一味違ったカフェにも注目が集まりそうだ。

平成21年「本気deチャレンジ!カフェ開業直前セミナー」受講者



music cafe' Angeles

奈良県橿原市新賀町485
TEL 0744-35-4018
休 日曜※ <http://cafeanges.com>



※レンタル利用、コンサートやイベントなどを開催する場合はオープン。営業時間などの詳細はホームページで。

山納さんに聞いた

イチからお店を作らなくてもいい方法

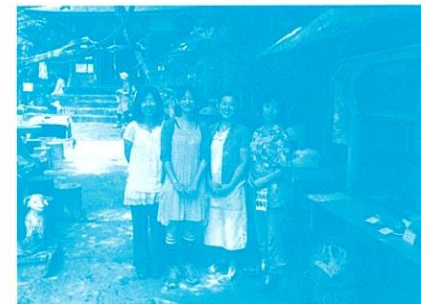


先人の意志を受け継ぐ

六甲山カフェ

芦屋市山芦屋町1 大谷茶屋内

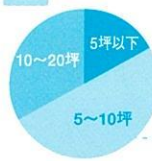
阪急芦屋川駅から20分、高座の滝そばで戦前から続く大谷茶屋の食堂として使われていた洞窟が、現在、六甲山カフェとして使われている。住宅地から近いにもかかわらず本格的な山の雰囲気を感じることができた船津さんが、不定期でお手伝いするようになり、大谷茶屋さんから誘われるかたちで開業した。洞窟内の木のカウンターは船津さんの手作りだ。大谷茶屋の名物だったおでんに加え、洋菓子、チキンカレー、ワイン、コーヒー、ハーブティーなどのメニューもある。若い人や子どもも楽しめるよう、今後はカフェで演奏会などの催しも企画していきたいという。「平日は社員をしていますが、ゆくゆくはイベントカフェを本業でやっていきたい」と船津さんは語る。



Q1 なぜカフェを始めたいのですか？

「自分のつくったものがどのくらい知らない人に伝えられるのか挑戦したい」「人が集い、サロンのようになにかについて語り合う場がほしいから」といった自分が表現したいことをかなえたいという願望を持った方が多くみられました。ほかには「長く続けられる商売としてやりたい」といった意見も。

Q2 どれくらいの広さのカフェを考えていますか？

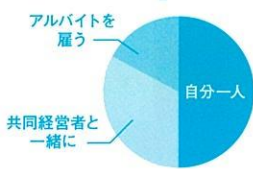


5~10坪が50%という結果に、20坪以上と答えた人はいなかった。特に自分のカフェでやりたいと思っていることは、おにぎりカフェ、夜カフェといった食べ物、飲み物のコンセプトがはっきりしたものや、イベント展示ができるスペース、自由に使えるネットスペースと答えるなど、カフェを憩いの場として捉えていることがわかる結果となった。

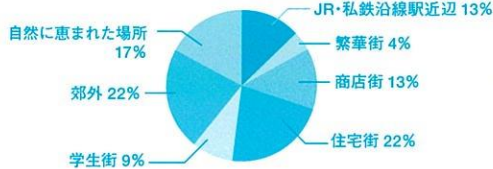
Q3 カウンター席は設けますか？



Q4 店員数は？



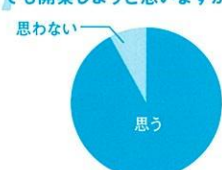
Q5 どういう立地を考えていますか？



Q6 1階路面にこだわりますか？



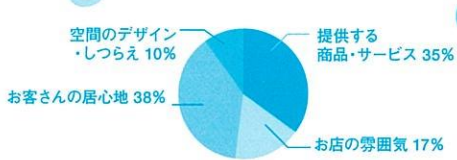
Q7 居抜き物件(前回借りられていた状態での現状渡しとなる物件)でも開業しようと思いませんか？



Q8 店舗目の出店を考えていますか？



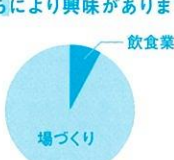
Q9 お店で大事にしたいと思っていることは？



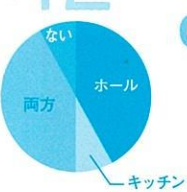
Q10 常連客と一見客、より重視するのはどっち？



Q11 「飲食業としてのカフェ」「場づくりとしてのカフェ」のどちらにより興味がありますか？



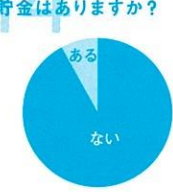
Q12 飲食店で働いた経験はありますか？



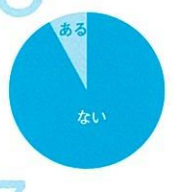
Q13 今の仕事は続けますか？



Q14 いま開業できるだけの貯金はありますか？



Q15 事業計画書を作成したことがありますか？



Q16 自分は最終的に開業に踏み切るとおもいますか？



主婦の方の回答が多く、子育て終了後にカフェを開業したいという夢を持った方が多数見られました。

冊子発行によせて

目からウロコ、だった。どうして今までだれも思いつかなかっただろう。

さすが大阪、さすがクレオ。女の再チャレンジ支援の事業は全国に数あるが、ほんとに仕事にしてしまうなんて。しかもそのための場と機会を提供しちゃうなんて。そりゃ、再チャレンジって、食えてなんぼ、ですもん。タテマエよりホンネ。理念より実践。ほんまに大阪らしい。

結婚や出産でいったん職場を離れることの多い女の人生にとって、ふたたび1歩を踏み出すのは大変。そのための再就職支援講座を各地の女性センターは提供してきた。それなら講座の修了者に再就職先を紹介してくれるの?と思ったら、労働行政は府のしごと、ハローワークへどうぞ、とアフターケアまではしてくれない。行政のタテワリ、ヨコワリの壁に阻まれて、女性センターの役割は啓発事業と情報提供まで。一方、活動を事業に、とのりだしたNPO支援センターは、オフィススペースを各団体に無償や格安で提供して起業支援。こちらはひとの出入りが増えて活況を呈しているのに、女性センターはなんとなく沈滞気味だった。

韓国ソウルにある若者文化センター(ハジャセンター)には、失業した若者たちのための社会的

起業支援のしくみがある。そこにも3ヶ月単位でオーナーが交替するカフェがあった。失業率の高いソウルで、雇ってもらえないなら自分でしごとをつくりだそうとした若者たちを応援するためにできた。そのなかからパフォーマンスのグループや、ケイタリングビジネス、デザインスタジオなどの起業が生まれた。こんなしくみ、日本にもあればいいなあ、と思っていた。



社会学者
上野千鶴子氏

*岡戸雅樹 撮影

チャレンジカフェも、雇ってもらえないなら自営で、と起業したい女性のためのインフラ提供します、というアイデアだ。きっと公的施設を営利事業に使うことや、食べものを提供することから食品衛生法への抵抗などで、ハードルは高かっただろう。どや、やってみひん?と前例のない事業に乗りだしたまはセンター職員のチャレンジ精神に拍手!それに肩を押されたオーナー経験者の6人の女性たちにさらに拍手!!

編集後記

クレオ大阪中央のチャレンジカフェはクレオならではのカフェ、女性のチャレンジを応援するカフェとしてオープンしました。お子さん連れでも利用しやすいキッズスペースもあり、毎日、多くのご利用をいただいています。

運営者は基本的に6ヶ月ごとに交替し、カフェの名前やメニュー、価格、室内インテリアなどは運営者自身が決めます。このチャレンジカフェでは、将来のカフェ経営に備え、仕入れ・在庫管理・接客などへの対応のしかたや経営ノウハウの蓄積など、実務経験を積むことができるほか、専門家から定期的に経営のアドバイスを受けることもできます。

チャレンジカフェができてから私たちの施設が変わった点は3つあります。1つめは、なんといっても、まずおしやれです。カフェ空間を設計したのはクレオ大阪北のチャレンジオフィス修了者。このナチュラルでシンプルな空間プラス、これまで締め切ったままにしていたテラスを開放し、ガーデンテーブル・チェアやバラソルをおいたところ、とても公共施設とは思えない、素敵な空間ができあがりました。2つめは、市民のみなさまの憩いのスペースとし

て、愛される空間になったこと。特に子育て中のお母さん方が、このチャレンジカフェにくることを、暮らしの中のキラキラ光るひとときとして、とても心待ちにしておられます。そして、3つめは、女性のチャレンジの実践の場となったこと。オーナーだけでなく、このチャレンジカフェでの出会いをきっかけに、ご自分の夢を実現している方も。これは今回の冊子作成のための取材を通して知った、私たちにとって予想以上の成果です。

このチャレンジカフェのアイデアは、今は亡きある職員の発想から始まりました。私たちの施設の名称である「男女共同参画センター」という言葉が一般市民になじみがないことから、より市民に愛されるためにはどうすればいいか、みなで考えた中から採用されたのが彼女の「市民がデザインし、市民が運営するカフェ」のアイデアでした。オープンからまる4年間の試みを経て、このたびこれまでの取り組みをまとめました。この冊子があなたのチャレンジにつながっていくことを期待してやみません。最後にカフェ運営や冊子制作にご協力いただいた皆さま、ありがとうございました。