

## インタビュー 編

講座を終了したお2人に改めてお話を伺いました。起業のきっかけは全然違うお2人ですが、仕事に対する思いを語っていただきました。



### 起業することへの不安はありませんでしたか？

**堀江：**いまだに起業したと思っていないです（笑）。気がついたらカルチャーや自宅で教室をはじめていました。ただ、会社を辞める時にはじめて、この仕事で生きていくというプロ意識が生まれました。今は、水戸を背負ってロンドンに乗り込んでいますが・・・。

**植田：**お金に追われる恐怖感があったので、ほぼ、やる気はなかったです。ただ今までお世話になった人々への恩返しができるし、応援して下さる方々のためにも、と決めました。

### 女性であることで仕事上苦労したことはありますか？

**堀江：**10年以上前のイベントでの仕事の時、男性中心の集まりでしたので、「なぜここにいるの」というような冷たい視線を感じたことはありますが、今は、女性の専門家も多くなったので、あまり感じなくなりました。

**植田：**食の世界は、男性の世界なんです。コックは男性。ギャルソンも男性。ソムリエになりたいという女性が少ない世界でした。ただ、いろいろ教えてくれる方々はこちらの情熱でなんでも教えてくれました。男性だから、女性だからというのではなく、知りたいから教えてほしいという情熱があれば性別は関係ないと思います。

### 仕事とプライベートのオン・オフはどうしていますか？

**堀江：**自宅が職場ですから、唯一のリフレッシュ場所はバスルームと寝室。バスルームでアロマなどを使ってリフレッシュします。更に食事はいただきたいものに妥協しません。ほとんど休みがないので、ロンドンでの仕事を終えたら必ず短期間フランスを一人旅することで充電しています。

**植田：**仕事を始めてまだ3年しかたっていないので、まだ走り続けている感じです。年始の会議に行く社員全員での自己評価でも、仕事以外の点数は0点。みんなの私に対する評価も0点でした。要するに仕事しかできていないんです。だからオン・オフ上手になることを目標にします。以前行っていた、朝のジョギングは少しずつ再開しています。オン・オフというよりは、やった方が性格が悪くならない（笑）。ストレス解消と同じですね。

### 今後やっていきたいことは何ですか？

**堀江：**沢山あります！！国内外で私自身が得た経験・知識・センスを披露できるような文化発信のできる場所づくり。常に今の「お洒落」にキメキをもらえるようなショップ作りや、レストランやカフェのプロデュースを行ってみたいです。海外でも日本食ブームですから、ロンドンにも本物の日本の文化を伝えられるようなレストランが出来たらいいと思います。そして、きちんと食事を楽しみたいという思いが人一倍強いので、プラスチックなどではなく、陶磁器を使って食事の提供ができる病院や老人ホームも手掛けてみたいです。

**植田：**ワインを文化として楽しめる空間を作りたい。具体的にいうと、代官山蔦屋のようなイメージです。代官山蔦屋は本屋だけれど本だけを売る場所じゃない。カフェで本も読める、本を持って旅行の相談もできたり、本を通して夢を実現する場所。それが、ワインであつたらすごくいいと思います。例えばワインショップ、本屋、雑貨屋、カフェと一緒にあって、セミナースペースで、ワインや食文化のセミナーを開き、ワインと一緒に旅行の本や食材や歴史の本を買って帰れば、自宅でワインをより一層楽しめる。ワインをワインだけじゃない楽しみ方ができるようにサポートできる空間、文化を感じられる場所を水戸に作りたいと思うんです。私も堀江さんも言っているだけでは済まない性格なので、きっと実現させていくと思いますよ（笑）。



### インタビューを終えて

仕事は「感謝」と「誠実」そして「人とのつながり」と話すお2人。起業することは簡単ではないといいますが、笑顔で話すお2人に仕事への熱い思いが感じられました。やりたいことがたくさんあるというお2人はこれからも自分らしく前進していくことと思います。そして「後に続こう」と起業を考える女性がたくさん増えてくることを期待したいと思います。

## 特集 ワタシ・スタイル de 起業

～輝く女性たち～

自分にあった働き方を探すにあたって、就職だけではなく、「起業する」という選択肢を考えたことはありませんか？ また「起業って難しくないの？」と不安に思う方も少なくないはず。そこで、水戸で起業し、活躍する女性2人、(株)ワインデマミの植田真未さん、テーブルクリエイトミロトムの堀江千秋さんに御自身の体験を語っていただき、参加した方に自分の働き方や、これから働くためのヒントを見つけるためだけの講座を開催しました。



植田 真未さん▶



◀堀江 千秋さん

## 講座 編

### 植田真未さん (株式会社ワインデマミ代表取締役)

水戸市内の**酒屋の娘**として誕生。成城大学在学中、酒メーカー主催の旅行でカリフォルニアへ行き、ワインの本質に触れる。帰国後、大学へ通いながらソムリエスクールでワインの勉強をし、「現代日本ワインの父」と呼ばれる浅井昭吾氏や、フランス料理のシェフ石鍋裕氏との出会いを経て、水戸に戻り1997年実家の酒店に入社。その後**店じまいを経験**する。2012年2月、ワイン専門の店を開くことを決意し、同年5月に「**ワインデマミ**」をオープンさせる。自分でも不思議なくらい、オープン準備が**追い風**に乗って進んでいったが、それは、実家の酒店時代にまじめに懸命に仕事をしてきたことを見てくれていた人が心の支えになってくれたからと語る。自分の経験から、これから起業する人へのアドバイスとして、誰が見てくれているかわからないので**誠実に対応**すること、人はどこかでつながっているので一生懸命生きていけば、誰かが背中を押してくれたりもする。ただ起業をすることは**その道のプロ**になるということ。だからその内容については、**常に勉強**し、自分で調べればわかることは聞かない。調べてもわからないことを相談できる相手を見つけ、知ったかぶりをしないで**素直に相談**すること。また、自分が社長になるということは、自分だけでなく社員の家族も守るということなので、その責任がのしかかる。起業をすることは、そんなに甘くはないので、人に迷惑をかけるかもとわかっているならばやらないほうがいいとも語った。

### 堀江千秋さん (テーブルクリエイトミロトム)

大洗町出身。常に家に人が集まる環境の中で育ったため食への関心が人一倍高く子供の頃の遊びはお菓子作りと料理。長い間の**自分探し**の中、都内勤務時代に「東京ドームテーブルウェアフェスティバル」で、**テーブルコーディネーター**の仕事に出会う。茨城に戻った後、**ディプロマ**を取得するため、会社勤めの傍ら大阪通いを3年ほど続け、資格を取得。NHK文化センター水戸教室開講と共に月2回の講座を担当し暫くは会社勤めとの**2足のわらじ**を履くことになる。資格を望む受講生が多いことを知り、この仕事で食べていこう!!と覚悟を決め**会社を退職**。更に自宅教室を望む声に応え自宅教室も本格的にはじめる。サラリーマン家庭で育ったため経営などの商売のノウハウはゼロだったが、長年通って下さる幅広い世代に支えて頂きながら茨城でテーブルコーディネーターの仕事の認知度、必要性を訴え続け今に至る。6年前、イギリス人向けにHistory of Japanese Table Settingと題したセミナーを開き、その時のご縁でイギリス在住日本人向けにテーブルコーディネートの指導を行うことに。歳時記、花、季節のしつらえ、各国の食文化、お酒、マナーから食育まで食の大切さを伝える活動を主に**フリーランス**として15年になる。起業を考える人たちに、起業は自分にとってプレッシャーとの戦い。重圧に耐えられる**強い精神力**と**責任感**を持ち、経験をたくさんして誠実に対応し続けることが大切で、**人と結びつき**を大事にして欲しいと語った。