



Smile Vision!

働き者で忙しい沖縄の女性たちに、心の余裕と幸せを届けたい 料理家・高木えみさんが沖縄へ移住し読谷村にカフェをオープン



■高木えみさんは本に限らず、ブログ、Twitter、Instagram など様々なメディアを通して情報を発信。音声メディア Voicy では、幸せと呼ぶ台所の秘けつについて毎日配信。番組名は「愛と情熱の台所トーク」。アプリのダウンロード、番組の再生は無料です。

読谷村座喜味に昨年7月にオープンした「Full cafe (フルカフェ)」は、著書『考えない台所』などで知られる料理家の高木えみさんが営む店。フレンチイタリアンをベースにした料理を完全予約制で供するとともに、時には主宰する料理教室の会場になるなど、いわばえみさんの総合活動拠点になっています。

生活基盤そのものも沖縄に移して間もなく1年。新しい環境で楽しく子育てにも励みながら、「働き者で忙しい沖縄の女性たちに、心の余裕と幸せを届けたい」と意気込んでいます。

場の雰囲気引かれ 移住・出店を決断

2015年に上梓した『考えない台所』は、現代を生きる忙しい女性たちの心を捉えた大ヒット作。他にも『毎日らくちん「万能菜」』、『やる気の続く台所習慣40』など、台所術や料理にまつわる多数の本を著しています。また

そして「ビビッと！と直感が走った」のが現在の店。実は過去にも似た経験が何度もあり、例えば「こんな本を出したい！と強く思うと、全体のページ構成からデザインまで具体的にイメージでき、その通りに実現できてきたんです」。今回も同様に、初めて訪れたときから雰囲気引かれ、店がにぎわう光景がまざまざと目の前に浮かび、早々に移住・出店を決断。昨年4月から沖縄ライフをスタートさせ、着々と開店の準備を整えました。



■Full cafeの敷地内の一角には、えみさんらスタッフで探掘した洞窟スペースも(1組貸切制)

沖縄のおばあに負けない！ 積極果敢に地元で溶け込む

えみさんの性格は友人曰く、何事も折目正しく人当たりもソフトでありながら、「かめくかめく精神の強い沖縄

縄のおばあに負けず劣らず沖縄的」。だから「どんな場所にも自ら進んで飛び込んでいくし、押し引かれたらさらに踏み込むタイプ」。店がオープンして料理教室も始めれば、以前からよく知る読者や生徒が多く訪れるだろうことは当然予想されますが、それ以上に望んでいたのは、地元の人たちに気軽に利用・参加してもらいたいこと。そのためまずは、地域を知り溶け込むと根を張る活動を地道に続け、昨年帰省したのは2回だけ。開店前には近隣の住宅街を一軒一軒訪ねて、ピラを手配りして回りました。

えみさんが主宰する料理教室は、他にはないちょっとした特徴があります。それは料理のテクニク以上に、キッチンに立つ際の心構えや段取りなど、いわゆる「台所術」に多くの時間を割くこと。したがって参加する生徒は「料理の腕を磨きたい！」と同時に、「台所しごとをもっと効率的にこなして、心に余裕を持って自分もまわりも幸せに暮らしたい」と考えている人がほとんど。もともと料理オタクを自称するえみさん自身が「育児と仕事を両立し、自分の時間と本来の明るい自分を取り戻したい」との実体験から導かれた



■ガールシェフ料理塾 in 読谷の教室風景。目からウロコのテクニックが続々

えみさん流台所術の世界進出を目指す

念願の初店舗「Full cafe」は昨年9月にオープン。亜熱帯の豊かな自然に囲まれた店内は、由緒ある絵画や美しい調度品が並ぶ非日常性あふれる空間。台所術

とは違った意味で、忙しい女性だけでなく男性にも「癒し」を届ける場になっており、「地元の方にも気軽に利用してほしい」と繰り返し呼びかけています。

えみさんは今までも自ら厨房に立ち、料理教室やケータリング、出張シェフサービスなどを一人で手がけてきたとあって、初出店後も「料理に対する姿勢は今まで通り」とのことですが、スタッフを抱えた営業スタイルはこれが初めて。「目標に向かって一丸となって、チームとして取り組む楽しさは新鮮ですね」。また確固とした仕事の本拠地ができたことで、構想中だった他のビジネスも進展が見られ、「東京にいた頃は、集中できる落ち着いた環境を求めてわざわざ出かけることが多かったのですが、今はどこにも行く必要がありません。県外とのやり取りも、ほとんどがインターネット経由で済ませられるし、直接会って打ち合わせをする必要があるときは、沖縄のこの店まで来てもらうようにしています」。

今後の大きな目標は、沖縄からの世界進出。実はほんのかすかな手ごたえを感じており、『考えない台所』は韓国・台湾・中国の出版社か



■台所術や料理にまつわる著書が多数。仕事と育児を抱えた生活者の目線で分かりやすくまとめられています。



■「沖縄は子育てにも絶好の環境。(長男を)大自然の中でひのび育てながら、何か一つでも、キラリと光る長所を見つけて伸ばして上げたい」とえみさん

2010年に開講した女性限定の「ガールシェフ料理塾」は、「予約が取れない」といわれるほど好評を博し、延べ生徒数は1300名を突破。現在は「Full cafe」オーナーシェフの顔も加わり、料理家として「おもてなしプランナー」の肩書を携えて、幅広く活躍しています。

そんな高木えみさんが生まれ育った東京を離れ、「新たな生活・活動拠点は沖縄で」と決意したのは約2年前。旅行ではたびたび訪れた経験があったとはいえ、縁もゆかりも一切なし。いえ、小さな縁が一つだけ、数年前に沖縄へ移り住んだ建築家の伯父から「実際に暮らしてみると本当にいいところだよ」との感想は聞いていました。

当時は公私両面における一大転機でもありました。そろそろ自分の店を開きたいけれど、場所は果たしてどこがいいか。シングルマザーとして子育てするには、環境は果たしてこのままでいいのか。どちらも結論は「東京ではない」と感じていたところ、伯母から沖縄の魅力が薦められ、先の伯父の言葉も頭をよぎり、さっそく物件探しを始めました。



■Full cafeのメニューづくりでは地産地消を意識。地元・読谷の食材が見た目も鮮やかな一皿に



Full cafe
読谷村字座喜味2713-94
【予約専用番号】098-988-5097
【営業時間】火～日・祝
10:00～22:00 (L.O.21:00)
ランチタイム 11:00～14:30
ディナータイム 18:00～22:00
<http://www.fullgift.net>