

# My own work

坂本美和 さん



## お菓子でみんなを笑顔に

「夢を追いかけようと思ったきっかけを聞かせてください。」

ずっとお菓子を作り続けたいと思っていました。子育てのために一度は断念しました。

その際、親しくしていた窯元の方の紹介で、ギャラリー&カフェokudanでのお菓子づくりを始めました。

okudanで自分のお菓子を召し上がったお客様から「おいしい」と言っていたので、その声に励まされ、お菓子を作りたいという思いは層強くなりました。

また子育て中、自分が甘いものを食べたときにほっとできる瞬間がありました。

その瞬間を、今度は自分のお菓子で、同じように子育て中の方に届けたいという思いが夢を後押ししました。

「MY Work」プロジェクトで印象に残っていることを聞かせてください。

中江康人さん（KANAMEL 株式会社代表取締役グループCEO）のお話を聞いて、失敗を恐れず、挑戦することの大切さを学びました。また、他の受講生の姿を見ても、大きな気づきがありました。皆さんが夢を語り、実現に向けて努力している姿を目にして、「大人になっても夢を持つっていいんだ」と思えるようになりました。その姿は自分にとって何よりの励みであり、勇気を与えてくれる存在です。

「MY Work」の参加前と参加後で「自身に変化はありますか。」

食品管理やお金の管理など、すべての責任は自分にあるという意識になりました。

最初は「自分のお菓子を子育てで世代に届けたい」という思いから始まりましたが、地域の方とのつながりが増えたことにより、今では「地域に貢献したい、還元したい」という気持ちも芽生えています。

「大切にしている価値観や信念を聞かせてください。」

「子育て中の人に、自分のお菓子で「息ついてもらいたい」という気持ちです。お菓子をを通して、家族が笑顔になる時間を届けたいと考えています。また、作っている人の顔や背景が伝わるような商品にしたいと思っています。

「目標やビジョンを聞かせてください。」

外にバラソルを出して、お菓子と飲み物を提供できるようなお店を開きたいです。鳥取をもっと盛り上げるとともに、家族との時間も大事にしなが、さまざまな人を笑顔にしたいです。

「これから夢を届けたい人へアドバイスをお願いします。」

夢を追いかけの中で、諦めなくなることもあるかもしれません。しかし思いを口に出し続けられれば、誰かが応援してくれたり、形になっていきます。鳥取はライバルも少なく、地域のサポートもあるので、チャレンジしやすい環境だと思います。



## Profile

鹿児島県出身。神戸市で製菓を学び、奈良県でパティシエとして勤務。結婚を機に鳥取県へ移住し、2024年1月「焼菓子とヒトイキ huu」を設立。子育てと両立しながらお菓子作りに励む。



取材動画



instagram

# My own work



## 育児中に叶えた開業の夢

「パン屋を目指したきっかけを聞かせてください。」

35歳までに自分の店を持ちたいという願望がありました。第1子が小麦アレルギーだったことがきっかけで、息子が食べられるように米粉を使ったパンやケーキを作り始めました。店を持ちたいという夢は頭の片隅にありましたが、育児に追われて余裕がありませんでした。いつ動きだそうかとモヤモヤしていた時に、MYWORKの募集の広告が目前に表れて、これだ!と思いました。友人に背中を押してもらったことも大きいです。

「MYWORKの講座で印象に残っているエピソードはありますか。」

1歳の次男を連れて受講しました。銀行の方から聞いたお金と資金計画の話が参考になりました。銀行は御先や不動産の相談、起業の相談も受けていることを知りました。そして、佐々木よしみさん(合同会社cocolo)代表

(社員)との出会いが大きいです。佐々木さんに相談すると、すっきりする回答が得られて心が晴れます。「一人じゃないんだと思えます。」

「壁にぶつかったことはありますか。」

受講中に第3子を妊娠。出産のために、開業に向けた動きを中断しなければなりませんでした。再開の目途、赤ちゃんを連れてどう活動できるかなどについて考えました。子どもが3人になったことがきっかけで、マイホームを建てることにしました。当初はキッチンカーで販売を考えていましたが、自宅の横にお店を構えることにしました。ですが、完成時期が大幅にずれ込むことになってしまつて、予想外のことが起きたり、予定通りに行かないことが壁です。でも立ち止まるのではなく、今出来ることをやつて、次につながるように前進しています。

「信念や大事にしていることを聞かせてください。」

## 水根 絢子 さん

ミッションとして掲げているのは、米粉パンで全ての人に笑顔と健康を届けることです。アレルギーの有無に関係なく、おいしさを共有できる米粉パンを作り、提供したいです。グルテンを気にしている人も増えています。毎日食べてもよいように、国産の無農薬米粉を使い、砂糖は最小限にしてシンプルな素材でパンを焼きたいです。



「展望を聞かせてください。」

出張販売の日を増やして流れをつかみつつ、まずは店舗を2026年にオープンしたいです。さらに通販を通して、全国に米粉パンを届けたいです。また、鳥取市内の園や学校の給食に米粉パンを取り扱ってもらうことが目標です。まずは我が子が通う園で、取り扱ってもらいたいと思います。そして、一升餅ならぬ二升パンを作りたいと思っています。米粉の一升パンがあったらアレルギー関係なく、かぶりつけるはず。みんなで楽しく、おいしく食べられる米粉パンを提供したいです。



# Profile

鳥取市出身。岡山県の高校で調理師免許を取得。パンやケーキ屋業界を経験し、結婚を機に退職。おこめばん chaleur (シャルール) を設立し、米粉パンの出張販売を手掛ける。工房を2026年に開業予定。



◀ instagram

