

食物の機能性を生かした商品を作りたい！ 夫婦ではじめたジェラート店

元香川県職員

木村清文さん（62 歳）平成 23 年 3 月定年退職

【きむら きよふみ】昭和26年香川県高松市出身。東海大学工学部卒業後、昭和52年に香川県庁に入庁。最後に所属した部署は水道局営水道事務所。

元高松市立小学校教諭

木村悦子さん（57 歳）平成 23 年 3 月依願退職

【きむら えつこ】昭和30年香川県高松市出身。香川大学教育学部卒業後、昭和53年より高松市立小学校教諭として奉職。退職前の3年間は教頭を務めた。



昭和55年に結婚し、今年で34年を迎える木村ご夫妻

——木村さんは定年退職後、ご自宅からほど近い香川県さぬき市にジェラート店「Caju x 果樹」をオープンされていますが、ご主人が開業を考えられたのはいつですか？

定年の7年ほど前です。

——なぜ、ジェラート店だったのですか。

職場の同期が早期退職してうどん屋を開業していて、私もうどんが大好きだったので、当初はうどん屋をしようと思っていました。実際自宅でもうどんを打って、家族にも食べさせていたくらいです。しかしその一方で、私には、がん予防効果など食物の機能性を生かした商品を作りたいという長年の思いがありました。機能性を生かした食物で商品化しやすいのが果物です。果物を使うには冷凍がよかったことと、せつかくなら美味しいものを作れたことから、ジェラート店を開業する方向に舵を切りました。

——ジェラート店開業の話を聞いた奥様の正直な感想は？

【悦子さん】夫の実母も含め家族みんな猛反対でした。私としては定年まで教員として働き、その後はボランティアや自分の趣味を楽しみたいと考えていましたから…。

——ご主人は開店にあたり、具体的にどのような準備をされたのですか。

定年退職の5年ほど前に妻、母、義母と食品会社で商品開発をしている友人を連れて、ジェラートマシン販売会社に原料持参で試作に向き、自分の考えているジェラ



店舗横のビニールハウスでいちじくをはじめ果物を栽培

ートの味が出せるか確認しました。その際、温泉旅館に一時泊して家族を説得し、何とか了解を取り付けました。

退職3年前には自分の畑にブルーベリー、開業直前の秋には店舗横のビニールハウスにイチジク、冬には枕木でブドウのプランターをはじめ果物を植えるための花壇を手作りして12種類の果樹を植え、ジェラートの原料となる果物を準備しました。

資金面では、定年の14年ほど前から退職後に備えて貯金を運用し、退職時には倍以上の資金を確保できていました。

——開業に向けて々と準備を進められていたご主人ですが、定年退職される3月にクモ膜下出血で倒れたそうです。開業をあきらめようとは思われませんでしたか。

両足が動かなくなったときは一瞬、開店できないかと思いましたが、元来深く考えない性格で何とかなるようにしかならないと割り切りました。両足が全く動かないことになったら、店舗改装の費用を支払って、また別のことを考えようかなと。



ジェラートケースには手書きのポップが添えられている



カップを飾るのはご主人の似顔絵イラスト



広々とした店内にイートインコーナーも設けられた本店

● 清文さんの1日のスケジュール

【お店がある日】

4:00	起床
4:30	ウォーキング(1km 10分のペースで4km歩く)
5:30	食事
7:00	開店の準備
10:00	開店
18:00	閉店(冬季は16:00閉店)

● 1週間のスケジュール

木曜～月曜	ジェラートCaju×果樹営業
火曜・水曜	定休日。原料を仕入れるための農家を訪問したり、店の雑用をすることが多い



ジェラート善哉や雪どけコーヒーなどメニューも豊富



入院先の香川大学医学部附属病院で何とか治療がうまくいき、両足も動かせるようになった後、さぬき市民病院で素晴らしいリハビリの先生と出会い、回復を実感することができました。開業の日を娘の誕生日7月7日と決めて、リハビリに全力で取り組んだのが功を奏したのでしょうか。リハビリの先生にも驚かれるほど早く回復できました。

——目標どおり定年退職の4カ月後に無事開業されていますが、オープン当日、ご夫婦それぞれが一番強く思われたことは？

よくここまでできたと思うとともに、妻や息子たちの支えを本当にありがたう思いました。それに、リハビリの先生などお世話になった方々との出会いにも、感謝の気持ちがわいてきました。

【悦子さん】開店当日は主人の身体がまだしつかりしていなかったため、倒れないようにと心配していました。

——現在の経営状況はいかがですか。

ジェラートのニーズが高まる春から夏にかけてはお客さんも多く順調ですが、気温が25℃以下になると客足は激減し、厳しい状況が続いています。

冬場対策として、1年を通じ観光客で賑わう神戸元町に支店を出すことを決意し、昨年11月にオープンしましたが、寒い時期ということもあって大苦戦中です。

さぬき市の本店では店内にコタツを出したり、ピザセットやジェラート善哉などメニューを増やし、神戸元町店でもジェラート善哉やコーヒー、焼き芋、七色に輝くストロベリーを出すなど必死の対応をしていますが、やはり厳しい状況は続いています。

——開店してから、ご自身の生活や夫婦関係で何か変化がありましたか。

経済面は別として、気分的には全て自分の責任で決められるので、人間関係の複雑な役割勤めよりはるかに楽になりました。



あたご柿やブルーベリーなど季節の果物をたっぷりつけたジェラート

また、どのような人とも周りを気にせず付き合えるので、良き友人やアドバイスをもらえる人脈が形成されました。

客足が減少する冬場はお店を長期間休業して、新たなメニューを研究するため有名店を研究に行くなど、夫婦で意見を交わすことが多くなりました。ケンカしながらではあるものの、同じ目標に向かって進んでいるせいか信頼関係はより深まった気がします。

——開店して一番良かったことは何ですか。

仕入れ先の農家や業者の方、遠方から来てくださる自営業のお客さまなど、勉強になる多くの人々に出会えたことです。

——ジェラート店以外で活動されていることは？

瀬戸内海でもっとも豊かで、唯一自給自足できる島とのことから名付けられた「豊島」の棚田で、仲間と一緒に農薬を一切使わない米づくりに取り組んでいます。

——最後に、現役の地方公務員の方にメッセージをお願いします。

早い時期から資金を貯め、退職した時に自分のやりたいことができるように準備をしておくことが一番大切だと思います。

——ありがとうございました。