



私のネクストステージ

—退職者への質問状—

Vol.57



「子どもたちの思い出になれば」と小学校校長が定年退職後、キッチンカーで開業

元公立小学校教諭

湯浅 昭司さん (63歳) 2022年退職

【ゆあさ・しょうじ】1961年、千葉県出身。上越教育大学卒業後、新潟県で公立小学校の教諭に。校長を最後に退職後、「キッチンカー-HARUKANA」をオープン。えちごトキめき鉄道・高田駅前をメインに営業している。

—湯浅さんは小学校の教師だったそうですが、定年後のことについては、いつ頃から考えていたのですか。

50代後半になった頃から漠然と考えてはいましたが、具体的な構想に入っただけは定年になるちょうど1年前です。ただ、

これまで経験したことのない新しい分野に、チャレンジしてみたいという気持ちは、ずっともっていました。

第二の人生を始める絶好の機会に「自分は何をしたいのだろうか？」と自問する中で、「子どもたちに手頃な値段でおいしいものが提供できたらいいな」と夢を描くようになりました。子どもの頃に食べた物の記憶が大切な思い出になることとありますよね。たとえば学校帰りに食べた物が、子どもたちの思い出の一つとして、心の中に残れば嬉しい。私の人生は限りがあるけれど、食べた人の中で、その時の味や風景が思い出として残っていく。そういうことができないうだろうかと思ったのです。

—それで、定年後にキッチンカーでホットサンド屋を始められたわけですね。そういうスタイルを選ばれた理由は何だったのですか。

まず、店舗に比べて開業資金や維持費が少なく済むこと、移動できるということ、キッチンカーにしよう。次に何を売るかについては、若い頃からキャンプが趣味で、その時によく作っていたのがホットサンドでした。自分が作り慣れていて、キッチンカーでも作れて、子どもたちのお小遣いで買える値段に設定できることから、ホットサンドを商品として選びました。食材もメインは食パンと具材ですから、食品ロスが少ないというのも利点です。

—キッチンカーはどのように準備を？

キッチンカーに必要な設備は、販売する食品や調理方法によって決められています。予め所轄の保健所の指導を受けて、ホットサンドの販売に必要な設備を備えたキッチンカーを専門業者に発注しました。ベースは中古車の軽ワゴンです。開業資金の中で一番お金がかかる部分なので、絶対に発注ミスしないよう慎重に進めました。

—調理師免許はお持ちだったのですか。

ホットサンドの販売に調理師免許は不要でしたが、「食品衛生責任者」の資格は必要でした。都道府県が主催する食品衛生責任者の一日講習を受けて、テストに合格すれば取得できます。食品の販売に必要な「営業許可証」は保健所に申請して設備等のチェックを受けて取得し、その他、税務署に「開業届」と「青色申告承認申請書」を提出しました。自営業者として確定申告をする必要がありましたから。

—キッチンカーであれば、出店する場所を確保しなければなりませんよね。

そうですね。キッチンカーを出店するには、店を出す場所での「営業許可」が必要です。キッチンカーを出せる場所を情報収集し、開業当初の3カ月間は地元の朝市で出店しました。そこで食材の仕入れ方や調理と販売の手順を試行錯誤しながら確立していきました。朝市では商売の大先輩たちから、商売のイロハを学ばせてもらいました。その後、どうしようかと考えていたところ



ホットサンドは学校帰りの子どもたちの小腹を満たすのにぴったり



えちごトキめき鉄道・妙高はなうまライン「高田」駅前の様子。通学時にはたくさんの高校生たちでにぎわう



「ホットサンドは心を込めて丁寧に作るようにしています」と湯浅さん



「キッチンカー HARUKANA」の店頭幕には自身が撮影した写真を使用し、毎月変えている



ろ、地元、新潟県上越市にある鉄道会社「えちごトキめき鉄道」の「高田」駅前で、営業許可をいただくことができました。

高田駅は市内にある公立や私立など高校の子どもたちが通学で利用する駅なので、「子どもたちにホットサンドを手頃な価格で提供したい」という私の趣旨に賛同いただいたのだと思います。駅前も、昔はたこ焼き屋やうどん屋があつたのですが、今は少し歩いた先にコンビニがあるくらいです。

——営業時間は、どうされているのですか。
——経営状況も含めて教えてください。

基本的には平日午後3時～6時の3時間営業しています。ただし、夏休みなど高校が休みの時は営業していません。

ホットサンドのメニューは6種類で、すべて200円で販売しています。時期によって変わりますが、平均1日20個の売上。食材の購入など経費を差し引くと何とか赤字にならず、自分の小遣い程度の利益が出るくらいの収入です。生活費は退職金を切り崩しながらで、妻も働いているので、何とかやり繰りできています。

ごく小規模な自営業の経営は本当に厳しいと感じています。サラリーマンのように有給休暇もありませんし、店を開けなければ全く収入が無い。キッチンカーの収入だけで生活しようと思えば、販売する品目を増やしたり、多くの人が集まるイベントに出店したり、かなりの工夫と努力が必要になるで

しよう。私も地域の活性化とか子育てに関わるイベントや学校行事に出店することはありますが、民間企業が主催する営利を目的にしたイベントには出店していません。

——キッチンカーを始めてよかったことは？

定年後は再任用で働くこともできましたが、教育の現場から離れた気が持ちはありません。指導したり評価する側の「先生」と、される側の「生徒」という関係ではなく、フラットな関係で子どもたちと関わっていきなかつたのです。

今は注文を受けたホットサンドを焼いている間、お客さまと話をすることが何よりの楽しみですし、彼らから元気をもらっています。いろんな子どもたちが来店してくれますし、時には顔なじみになった子どもから悩み相談を受けることもあります。もちろん相手は私が元教員であることを知りません。その一方、教員たちが訪ねてきてくれることもあります。お客さまの半数は一般の方で、教員の世界では出会えないような多様な人たちと出会えたことも、私の視野を広げ、人生にとって大きなプラスとなりました。

——キッチンカーの仕事は、いつまで続けられるおつもりですか。

65歳までは続けるつもりですが、その先はわかりません。年をとると身体も弱ってくるでしょうから、元氣なうちに無理のない範囲で、好きなこと、やりたいことはどんどんやっていこうと思っています。