

ツ屋さんと懇意にさせていただくようになり、そこで十勝の豚肉に出会いました。その時、自分が扱っているイモ、タマネギの中で十勝産が特に優れた品質を持っていることと、同じ十勝で生産される豚肉の品質が優れていることの原因が分かった気がしました。

その後、そのトンカツ屋さんと共に、十勝を初めて旅しました。その時、『なにかおもしろいことができそうな町だな』と感じました。

結局その直観に従って東京からこの帯広に引っ越してきました。この街に来てからは1年間、飲食店に勤めながら周囲を歩き回りました。その中から色々なことが見えてきました。

フードバレーと言いつつも実際に農作物を生産できる時期は限られ、本当に短い時間に全ての情熱を傾けなければならないダイナミックさ。根菜と豆と肉という食材で世界を見据え、今は国内で力を養っているモチベーションの高い生産者がたくさんいること。街中は外部のビジネス客を対象にしたアルコールを提供する夜のお店があふれているにも関わらず、地元のご家族や若い人が集えるお店がとても少なく、土日でも閑散としていること。東京にいたときにはなかなか分からなかった色々な

実情が見えてきました。

そこから、やりたいことが決まりました。ここに欠けている要素を埋めれば良いと考えたのです。

一つ目は、“地元の旬で安心な旨い食材”をベースに、地元では手に入らない“海外の旬で安心な旨い食材”を織り交ぜ、十勝の人が食べたことがないような料理を手頃な金額で、ファミリーや普通の人たちに提供するご飯屋さん。

二つ目は、若者が夜間や休日集ってイベントが開催できる空間、音楽やウェディング、発表会などができる場所の提供です。

初めは受け入れられないことを承知でした。ここにはないものを取って手掛けることで、新しいカルチャーが生まれる場所をわたしが初めに作りたいと思いました。

口でカッコいいことを言うのは簡単ですが、実際に事業化するには資金が必要でした。サラリーマン時代はさんざんお客さんにローンを組ませておきながら、自分でいざまとまったお金を借りるとなると、どうすればいいか分かりませんでした。

よそ者で地元につてのない身にとっては、経営したいという熱い気持ちを伝えるしかありませんでした。融資をしてくれた帯広信金さんには3か月間何度も足を運び、話を聴いてもらいました。だ



店舗外観

めだったら帯広を去って東京に戻ろうと思っていました。正直、今でもわたしに大きなお金を貸してくれた理由は分かりません。

開業してからもピンチが続きました。3か月経った頃、手元の運転資金が少なくなってしまいました。

心細い気持ちを押さえきれず、なにか役に立つものはないか探すため市役所に行ってみました。

対応してくれた方はとても親切で、商工会議所の助成制度を紹介してくださり、助成が受けられるよう手伝ってくれました。今でもその方には相談にのってもらっていますし、宴会のお客さんを紹介してもらったり、プライベートでもお店に来てくれたりしています。

その時は手元資金が少なく心細い時期でしたが、商工会議所からいただいた助成金は意味がある前向きなことに使わせてもらおうと考え、若いスタッフの育成と食材開拓と新メニュー開発に充てました。結果として、忘年会の時期までなんとか乗り切ることができ、それ以降は常連のお客さんがだんだんと増え始め、ベースとなる売り上げも伸びるようになり、無事2年目を迎えることができました。

今のわたしがあるのは、そうした苦しい時に助けてくれた人たち、食材を提供してくれる地元の生産者さんたち、一癖も二癖もあるキャラが濃く熱いスタッフたちのおかげです」

支援の概要 レストランGAO

