

発酵食堂カモシカ

事業の特徴・ポイント

- ・医療コンサルティングのキャリアや子育て経験から、「健康」「予防」「食」に着目し、発酵食専門店を開業。
- ・世界的な観光地でありながら、子育て環境が整う京都の嵐山で、日本の伝統食文化である「発酵食」を発信。

事業概要

◎発酵食堂カモシカについては、<http://kamoshika.kyoto.jp/>

1. 医療コンサルティングや子育ての経験から健康の原点に回帰

代表の関氏は、京都府北部で生まれ育ち、北海道大学経済学部へ進学。スウェーデンへの交換留学で福祉の現場を体感し、国際医療福祉大学で医療マネジメントの修士号を取得。医療に特化したコンサルティング会社で、病院・医療関係企業や自治体のコンサルティングに従事。医療の現場を見続ける中で、「健康」の原点は医療の手前にある「予防」にあるのではないかと感じるようになる。

結婚して第一子を妊娠し、愛知県岡崎市にある吉村医院に出会う。古民家で薪割りや雑巾掛け、味噌作り等の昔ながらの生活を送り、体力をつけて自分の力で出産するというユニークな医院で、命を産むことの大変さと喜びを体験。医療に頼ることなく自分が「何かを生み出せる存在」であることの自信を得て、人生をかけて、「心から大事だと思ったこと」に取り組んでいきたいと考えようになった。出産後は、医療コンサルティングとして独立し、家族の健康のために味噌や梅干し等を作り野菜を育てながら千葉で生活を送っていたが、東日本大震災が発生、京都に避難移住した。出産と震災を契機に、生命の営みや健康に関わる本質的なことに取り組みたいという思いが強くなり、「発酵」をテーマに事業を起こす決意に至った。

2. 発酵食の良さを美味しく楽しく発信

「発酵」を事業化するにあたり、様々なアイデアがあったが、子育てと両立できるように、職住近接で食堂経営を行うこととした。子どもの教育環境と、海外からも観光客が訪れる立地の良さを考慮して京都の嵐山エリアで物件を探し、2014年に“命は命で元気になる”をコンセプトに発酵食専門のカフェ&レストラン「発酵食堂カモシカ」をオープン。店舗は木や漆喰、自然塗料でしつらえ、様々な発酵食品の入ったガラス容器が並ぶ「醸し棚」が来店者の目を引く。器は漆塗りのオーダーメイドを揃える等、こだわりの空間となっている。

40年間料理の世界にいた祖母に教えをこい、秘伝のだし汁等のレシピを完成。有機栽培の米や伝統製法の塩、地場野菜等、美味しくて安心な素材を使用し、「発酵8種定食」や月替わりの「カモシカセレクト」等のメニューを提供している。さらに、食堂近くに発酵食品や発酵スイーツを販売する「発酵マルシェ」も展開。また、2018年には家庭で気軽に発酵食品作りができるキットを発売し、発酵食を身近に感じてもらえるよう取組を進めている。

3. 発酵食でビジネスのパフォーマンスを向上

カモシカでは2018年秋から企業向けの健康指導事業を開始。既に京都府内の複数の企業で導入されている。従業員の普段の食生活や体調等に関する意識調査を実施し、希望者を対象にワークショップを開催。味噌や甘酒、ぬか床等の作り方や調理法の指導を行っている。発酵食を取り入れて食生活を見直し、腸内環境を整えることで心身ともに健康となり、仕事のパフォーマンスを向上させるプログラムを提案している。従業員の健康増進を図る取組を行うことは、企業のブランド価値の向上にもつながるため、今後、中小企業向けに事業を拡大していきたいと考えている。



発酵食堂カモシカのビジョン

命は命で元気になる
発酵食を台所に取り戻す

カモシカのメインキャラクター
「カモシカ氏」



【発酵の世界への入口】
発酵食堂カモシカ
【発酵の世界のリアル出口】
発酵食堂カモシカマルシェ
【発酵の世界のネット出口】
発酵食堂カモシカマルシェWEB

今後の事業展開について

様々な媒体で発酵について発信を行っているが、充分に取り組みしていないのが海外向けの発信。外国人観光客が多数訪れるという嵐山の利点を活かして、今後は海外へ発酵の文化を発信していきたい。

また、物販事業についても、生産体制を整えてオリジナル商品の生産量を増やし、販路を拡大していきたい。オリジナル商品が広まることで、多くの方々に、「カモシカ」や「発酵食」を知ってもらう入口となるのではないかと考えている。

産業経済研究員からの一言

関氏がビジネスを立ち上げる際に掲げたのは、①趣味の延長ではなく、仕事として取り組む、②子育てと仕事を両立させる、③他人がやっていないことをする、の3つであった。この条件を満たすビジネスを模索するうちに、食堂に行き着いたようである。中心市街地に出店して規模を追求するのではなく、身の丈に合った職住近接の起業スタイルは、これから事業化を考えている子育て中の女性にとっても、大きな励みとなるだろう。

同社では、何かを我慢しながら追求することが「健康」だとは捉えていない。しみじみと感じる日常の「おいしい」が積み重なって、人々に健康がもたらされるとともに、イノベーションや価値観の大転換が起こると考えている。

メディアにも取り上げられ、事業の注目度は年々高まっている。その一方で、いつでも立ち戻ることができる3つの「原点」は、活動を継続的に進める上での支えになっているのではなからうか。