

HELLO ウオーキングカフェ **ippo**

日本初のウオーキングカフェ

東郷湖畔

プロジェクト進行中

日本初のウオーキングカフェ「ippo」が湯梨浜町南谷の東郷湖畔にオープンしてもうすぐ1カ月。「天然素材100%の健康食×ウオーキングで健康になる」をコンセプトにしたカフェは連日多くの人でにぎわっている。フロアを切り盛りするのは店長、山崎綾香さん(24)と倉吉市上井さん(27)。料理は藤平実喜さん(27)と同市伊木さんが担当している。はわい温泉、東郷温泉を含めた湖畔一帯を「ウオーキングリゾート」と呼び、地域を元気にするプロジェクトの拠点施設として担う責任は大きい。

どちらもことし4月に関西からUターンしたばかり。山崎さんは地元の高校を卒業後、美容師を目指して大阪へ。念願の美容師になったものの薬剤アレルギーで仕事を続けることを断念せざるを得なくなった。ラテアートに興味があり大阪で勉強しようとしていたところ、カフェがオープンすることを聞いた。ウッドテラスから東郷池が一望できるロケーションが一目で気に入った。「人を喜ばせる仕事をしたいという目標が実現できるのでは」とUターンを決めた。

中学生のころからお菓子作りを始めた藤平さんも高校卒業後、大阪の専門学校へ。神戸を代表するス

藤平実喜さん

(27) = 倉吉市 =

山崎綾香さん

(24) = 倉吉市 =



イーツ店で約8年間働いた。神戸生まれの夫が「田舎で暮らしたい」と望んだことがUターンのきっかけ

となった。

どんなカフェになるのか、頭の中は真っ白で不安だったが、改装などにも関わり形ができていくうちに「自分のやるべきことが見

店長の山崎さん。「いろいろな方に助けられ支えられ、ここまで来ました。恩返しができるよう頑張りたい」と笑顔で話す

日本初のウオーキングカフェとしてオープンした「ippo」を中心となって切り盛りする2人

「厨房からお客さまの顔が見えるので緊張します。もっとスイーツを充実させたい」と料理を担当する藤平さん

県産こだわりの天然素材100%

編集室

〇…「ippo」のウッドテラスに立ったとき、東郷池の美しさに息をのんだ。一番初めの取材はオープン前の夏の日の夕方。東郷池はオレンジ色に染まりつつあった。そして、魚釣りをする人が次々と訪れるのも驚きだった。あれがマイナーな場所じゃなかったんだ…。先日、ランチを食へに行ったら満席だった。さて、料理の方は…。百聞は一見にしかず。ぜひ、足を運んでみて下さい。

(中部本社・吉浦雅子)

えてきた」と話す山崎さん。2人ともオープンまでにノルディックウオーキングのインストラクターの資格も取得した。料理は県産の素材にこだわり、レシピ提供者である東京在住の料理研究家の自宅に泊まり込みで調理合宿もこなした。試食を繰り返して現場での実地研修も入念にした。オープンしてから好評の日々。藤平さんは「すべて一から作っていて体がいいものばかり。厨房からお客さまの顔がダイレクトに見えるので、笑顔で食べてくれているとうれしい」と話す。

「スイーツを充実させてショーケースを今より大きなものにする。ここに来たらおいしいデザートがあると思ってもらえるようになること」とメニューの充実には思いをはせる。山崎さんは「いろんな世代の方に来ていただいて、スタッフ一人一人を好きになってもらえたら。そして、ぜひウオーキングも楽しんでほしい。教室なども計画していきます」と、やる気十分だ。

