



4階入居者さん3番手はmway68(エムウェイ シックスティーエイト)吉川さんです。いつもひとりで仕事をされている、広いオフィスにおじゃましました。

吉川さんの前職は?

吉川 アメリカの大学で植物の分子生物学の研究をしてました。稲の病気の抵抗性遺伝子に関する研究です。大学・大学院卒業後、3年研究者として働き、2003年に日本に帰ってきました。しばらく家業(つばきの専門店 東和ナーセリー <http://www.towanursery.com>)を兄とやってましたが、やはり自分でなにかやりたいな~という思いがでてきて。

それで、ホームページ企画制作で起業されたんですね。あまり、前職とは関係ないように思いますが。

吉川 インターネットは研究で使っていたし、アメリカの方がそういった技術は進んでいますからね。それと、お金がかからなくて、パソコンがあればできて、ひとりでできる仕事なので。

センターへ入居しようと思われたきっかけは何ですか?

吉川 ホームページ制作を仕事にできるかなと思って、6ヶ月専門学校に通いました。その後、家でも仕事はできるけど、本気でやりたいなら家とは別の場所が必要だなと思ったんです。電話を引いたり、仕事に必要な本を置いたり。そんなことを考えていたら、センターで入居者を募集していると知って、応募しました。

入居から4ヶ月経って、ご感想は?

吉川 いいところは、マネジャーや事務所のスタッフが気さくで話しやすいところ。それに、自分とは違う事業をしている他の入居者さん達とも知り合えて、楽しくやっていけるところ。家でひとりで仕事してたら、きっとこんな出会いはないですからね。あとは、コミュニティビジネスについて興味を持つようになったことかな。

どんな点に興味を持たれたのですか?

吉川 金儲けだけが目的でなく、自分の周りの人々の生

活が良くなるように頑張っているところがいいですね。あと、人との関わり方が濃いところもいいですね。

そうですね。個人的には「人」や「生活」というのはコミュニティビジネスのキーワードのひとつだと思います。ところで、吉川さんは蛭池のお店をあちこち探検されていて、他の入居者さんと楽しいブログを作られていますよね。

吉川 いや、好奇心で。お店の人達と仲良くなって、蛭池の町の歴史を聞いたり、コーヒーの話やラーメンの話をきくのは楽しいです。それに、お店の人達と仲良くなると愛着がわいてきて、「しばらく行ってないから、顔出さないとな」なんて思うんですよね。

吉川さんご自身のお商売はいかがですか?

吉川 順調かな。まだ準備という気もするけど、このセンターに入居したご縁で、イタリア生活文化交流協会 (<http://www.sabina-net.jp>) や(有)協働研究所 (<http://www.workwith.jp>) のホームページを作らせていただきました。それから、「かんぱんホームページ」という商品を作りました。お客さんに文章と写真を用意していただき、デザイン集からお好きなものを選んでいただいて、ホームページを作ります。

「かんぱんホームページ」って初めて聞きますけど。

吉川 道を歩いていて看板を見かけたらそこにお店や会社があることに気が付きますよね。もし看板がなければ気づかずに素通りしてしまう。インターネットもそれと同じで、検索して見つからなかったら、実在するお店や会社の存在に気づかないことになってしまいます。そこで、インターネットに看板となるホームページを作りたいと提案しています。「かんぱんホームページ」は凝ったものでなく、お店や会社の連絡先や場所、おすすめ商品・サービスなどのお客さんが一般的に知りたい情報を載せた簡単なものです。なんととっても安く作れるのがセールスポイントです。またデザインはこちらで用意しているので、依頼者がどんな色やデザインにしようかという、産みの苦しみを味わわなくてすむのです。

起業してから「嫌いなあ」と思ったこと、はありますか?

吉川 ないですねえ。これから思うのかな。

では、嬉しかったことは?

吉川 う~ん(沈黙...) 更新できるようなホームページを作っているんで、お客さんが更新して(そのホームページを使って)くれているのを見つけたら嬉しいですね。今は、嬉しい事というより、自分の思うこと・やりたい

ことにチャレンジしていることに喜びを感じています。

では最後に、吉川さんがこれから目指すことをおしえてください。

吉川 来年は本格的に商品を揃えます。ケーブルテレビにも出してもらえるので(注:1月放送予定)商品を出して対応できるようにします。この事業がうまくいきそうだったら法人化を目指しています。

ありがとうございました。

取材を終えて

吉川さんが入居の手続きに来られていた頃、とってもシャイで、正直「ちょっと話しかけにくいかも...」とも思っていました。今は気さくに声をかけて下さいます。インタビューが終わってから「オレ、やっぱり喋るの下手や~」と言われていましたが、とても分かりやすいお話でした。

ありがとうございました。

ホームページ企画・制作 mway68

【事業概要】

1. 小規模サイト向けの低価格のホームページ制作
2. ムーバブルタイプのカスタマイズで更新が簡単にできるホームページの構築

電話 050-3900-3846 FAX 050-3900-3846

e-mail info@mway68.com

URL <http://www.mway68.com/>

が見えます。材料やスパイスなど、こだわっておられるところはありますか？

守さん 具の野菜の種類を多くすること。旬の野菜を使うこと。あと、材料を炒める際オリーブオイルを使っていることかな。他にこだわる余裕はないけど、同じ味を毎日キープすることを大事にしています。それがいちばん大変ですね。

これまで、3回ほどタイカレーをいただきましたが、お野菜が多いですね。

守さん 前の店舗は、阪大生などひとり暮らしのお客さんが多かったからね。それで、お野菜をたくさん入れるようになったんです。

ごはんもおいしいですね。

安子さん カレーと食べる時ベタつかないように、お米屋さんにブレンドしてもらっています。

おすすめメニューを教えてください。

守さん 旬の野菜カレーと薬膳カレーです。いちばん出ているのはカツカレーかな。最近話題のスープカレーも始めてみました。

毎日のお商売のなかで、「うれしいな」と思われるのはどんな時ですか？

守さん カウンター席のお客さんの表情が見えるとき。

安子さん 「おいしかった！」の一言をお客さんからいただいたとき。

お忙しい中、どうもありがとうございました。

ご近所さん紹介コーナー⑥ カレーハウス ガラム



左の写真は
店長の榎本守さん



カレーハウス ガラム

蛸池中町2-3-1 (ルシオーレ南館3階)

電話 06-6854-0639

営業時間 11:00~21:00 不定休

モノレールの改札を出て左に行くと見えるカレー屋さん。

お昼時はいつもお客さんでいっぱいです。店長の榎本守さんと奥さん榎本安子さんにお話をうかがいました。

お店を始められてどれくらいになりますか

安子さん 11年ですね。現在の店舗(ルシオーレ南館3階)に入る前は、蛸池東町3丁目で営業していました。

通勤のとき、通りかかるとご主人が仕込みをされているの

取材を終えて

ちょっと風邪気味の日。お昼ごはん、店長さんお勧めの「薬膳カレー」をいただきました。たっぷりのお野菜とクコの実と松の実が入ったカレー、五穀米のご飯。とってもおいしく、そして身体にやさしいカレーでした。今までタイカレーファンでしたが、薬膳カレーファンにもなりました。