



## 庄司夏子が語る 10年

### ◎2000年から2015年頃：修行時代からレストランをはじめるまで

高校卒業してすぐレストラン勤務を始める、朝7時から夜中12時まで、忙しすぎて休みの日はもちろん通勤の電車の中でも栗やそら豆の皮を剥いたり仕込みをしていた。お金も体力的にも一人暮らす余裕はなく、実家から通っていて、母にいろいろ支えてもらいながらなんとか生きていた。

毎日パジャマのまま出勤したら店のみんなにみっともないと怒られたので、ラルフローレンのポロシャツをセールで何枚か買ってそれをパジャマにして、やはり起きてそのまま出勤した。寝坊するのが怖かったので、電気をつけたままりビングの床で寝るようになった。（今でもその癖は抜けておらず、家にベッドはなく床で寝ている）毎日忙しすぎて生きるのが精一杯で、なんとかしがみついていた記憶しかなく、テレビを見たりする余裕もなかった。でも、レストランでお客さんが喜ぶのを見たり、成果をシェフに評価されたのは嬉しかった。まわりはたくさん辞めていったが、わたしは唯一お店で生き残っていた。

しかし、あるとき母に「お父さんがあと2週間で死ぬかも」といきなり言われた。父は昔からアル中で、距離をとっていたので、一緒に暮らしていたのに入院してたのにも気づけなかった。末期の肝硬変だった。病院で肌が変色し腹水が溜まった父を見たとき、父がわたしのことを「どなたですか？」と言ったのは衝撃だった。お店は変わらず忙しく、あんまりお見舞いに行けなかった。死ぬとき病院から夜中連絡が来たが、その日ランチ営業でお客様の誕生日ケーキを作らないとならなかったし、代わりはいない。最期看取りに行けなかった。遺体安置所に移ったから早く来るようにと母から連絡が来たが、行けたのはランチ営業が終わってからだった。遺体安置所で父を見たときに自分は人として最悪なところをやらかしたのでは？と思い、母には同じことをしたくなかったので料理人を辞めることにした。

私の妹は重度の知的障害者で、コミュニケーションもままならず、家の中はずっと大変で、ぐちゃぐちゃだったし発作を起こすと痙攣し白目を剥いて泡を吹くため救急車をよく呼んでいた。妹は化け物だと思っていた。きれいごとでは、とても過ごせない毎日だった。父も母もわたしも疲弊していたし、妹に対する疎ましい赤黒い感情を抱えた我々も人間じゃなかった。妹はいまは施設に入っているが、そのことは今もずっと心の底に残っていて心臓がバクバクして息が苦しくなる。

辞めた後は数ヶ月落ちて引き込んだが、妹はそんな状態だし、生活はいずれ私が支えないと、、とふと気づき、とりあえずアルバイトから社会復帰した。ホテルの中華料理店のホールだった。仕事はすぐ覚え、しかし満たされず、脳みそは暇だった。そんな中、レストランで勤務時代にお世話になったライターの方がご結婚され、結婚パーティーで私のお菓子が食べたいから作ってほしいと連絡をいただいた。母校の専門学校のキッチンを借りて作った。

自分が作ったものが大事な人に喜ばれたのがやはり嬉しかったのと、それをきっかけにいろいろなお菓子製作をお願いされるようになった、ホテルのホールのバイトをしながらやるようになり、ついには出張料理でフルコースを作るようになっていた。

そこから飲食業界に戻りたいと思うようになり、でもお店をそれなりの覚悟で宣言して辞めてる手前、狭い業界なのでもう他の店で修行は無理だった。自分の家族もあるし独立をすることに決めた。22歳くらいだった。

お店をやるには資金が必要で、金融公庫から融資を受けなければならなかったが、苦戦をした。若い女性専用の融資プランに通るもかなりの担保を用意しないとならなかった。日本における若い女性の立ち位置に絶望した。ひどい時は顧客の名刺を全て見せろと言われたし、結局父が残した家と、母に内緒で勝手に祖父から300万円を借り、やっと1000万円の融資を得る。でも融資は借金に変わりないし失敗したら死ぬしかないと考え、生命保険に入った。成功の可能性はわからないが、その時は成功するか死ぬかだった。

お店をやるにも、経歴がない若い女性の元で、働いてくれる人を探すのは困難だったため、レストランをやりたいけれども、1人でまず予約制のケーキ開発をした。アイコンニックなものを作らねばならない。なのであのマンガータルトを開発した。出張料理やりつつ、店でケーキ開発し、箱や袋を作った。しかし無理がたり、ヘルニア

により歩行困難になり手術をすることになったりもした。ケーキの予約を手術当日まで受けていたため、手術前に病院から抜け出しケーキ配達を試みた。病院にはバレた。

お店オープン日は厳密に決めたくわけではなく、とりあえず 2014 年だけ決めた。一般的な新しいお店のオープンのイメージは、いろんな人から胡蝶蘭もらったりとても華やかなイメージだけでも、自分はお祝いされることもないと思っていたし、生きていくためのお金のことなどでとてもしんどかった、惨めだった。厳密なオープン日を決めずに気づけば店は走り出していた、ような、感じだった。

お金を借りてからは、いかに早く 1 人でも多くの人に知ってもらえるかを考えていた。なので名前を 2 文字でわたしの名前も一緒に覚えてもらいたくてエテにした。ケーキの販売を始めて、そこから取材をいただくようになり、一年間はずっとマンゴータルトだけ作り続けていた。フレーバーはいちごやぶどうも作っていたけども、シグネチャーとして定番化させるためにマンゴータルトしかやらなかった。そこから、タルトを作りながらも、タルトを購入してくださったお客様を招いて一日 1 組のレストランを、お店オープン日同様に特に日にちを決めず始めた。マンゴータルトを売りつつ、2015 年頃レストランをひっそり始めた。やはり記念日はなかった。

### ◎2016 年

マンゴータルトが SMAP 解散前に放映されたスマステーションで紹介され、店のサーバーが大変なことになる。これはチャンスだと思い、これを機にサイトを一旦閉じて、あえてタルトの販売をスローダウンさせ本格的にレストランを始める。お皿や調理器具はお金がなかったため、まだそこまでこだわることができなかった。

1 人でのケーキとレストランの運営に限界を感じるも、人を探すのに苦戦する。そこで、母校の講師を打診しに行くことを思いつき、快諾してもらい講師になる。私が高校生だった当時は講師の先生は親よりも年上の方が多かったし、私のような 20 代の講師はいなかったため、生徒さんたちは興味津々に話を聞いてくれていた印象だった。また調理技術だけでなく、起業する上で必要なアドバイスをすべきだと強く考えた。そして初めてのスタッフ雇用のご縁をいただくことになり大きくパワーアップすることができた。

ある百貨店からオファーが入りケーキのポップアップを開催。いろんなお客様とお知り合いになる。村上隆さんの五百羅漢図展を鑑賞しにいき感動すると同時に、ルイ・ヴィトンと村上隆さんの作品を初めて見たときのような衝撃が走った。ふつふつと、いつか一緒に作品を、新しいアートを創りたいと果てしなく大きな目標が一つ浮かんだ。

### ◎2017 年

海外のお客さんがきっかけでマンゴータルトが有名になり海外イベントに誘われるようになる。バンコク、台湾のイベントに行く。この海外のイベントをきっかけに普段使っている日本の食材、生産者さんのありがたみを改めて感じるきっかけとなった。

国内で表彰いただく。食ベログアワード。ファッションが好きな私はド派手な格好で行って、一部シェフたちを除き、国内シェフに距離を置かれ始める。

### ◎2018 年

レストランが本格的になり海外のお客様が来はじめる。ベッカムが来てインスタにアップしてくれたのをきっかけに、SNS の重要性に目覚める。また海外からのお客様のおかげで、英語で自分の料理を説明する重要性にも気付かされた。

百貨店で 3 年目のイベント。遠方から買いにきてくれるお客様がいる中で、死に物狂いでケーキをつくる。結果スイーツ売上げ歴代 1 位を出すも百貨店の担当が 24 時間稼働の été についてこれず、担当が我々との早朝ケーキ搬入の付き添いを拒否し、私はお客様と我々の熱意に反する百貨店にクソ激怒、百貨店の出店をその年を最後に止めることとなる。

共通のお客様をきっかけにフラワーアーティストの東信さんと東さんの花の写真を撮っている椎木俊介さんに出会う。見たことも経験したこともない表現技法、メッセージに心が、魂が震えた。その世界観に私の持っていたフラワーアーティストの定義が脳みそごと吹っ飛んだようだ。

9 月 Cartier と仕事をするようになる。Cartier のコンビニというコンセプトのポップアップイベントで利益を取らず、宮崎県産の太陽の卵を使った小さいマンゴータルトを 1 万円で販売したら値段が高すぎるという意見があ

り、日本におけるローカルのフルーツに対しての価値がわかっているようでわかっていない世界観に疑問を抱くようになる。

12月には初めての海外シェフコラボをする。2015年の最優秀女性シェフのVicky Lauとのコラボディナーを香港で開催。彼女のお店のキッチンに子供をあやすスペースがあり、旦那さんはもちろん、店のスタッフもサポートしながら家庭とお店の同時運営を実現していることに衝撃が走った。彼女のチームに、料理はもちろんそれぞれのバックグラウンドへのサポートや取り組みを発信する大切さを学ばせてもらった。また日本において、素晴らしい食材の生産者さんほど発信力がなかったり継ぐ人がいないことを知る。

ケーキが有名になったりすると同時に、金出してる男がバックについているだったり旦那が金持ちだとか言われるようになる。女性シェフが少ない意味を常に考えるようになる。この頃からカメラロールには500円ハゲに悩まされてた記録が残る。

## ◎2019年

認知度が上がり、コツコツと売り上げを重ね、銀行から信頼を獲得することに成功し、新たな融資を3000万円くらい調達が出来た。家賃13万円の小さなアパートの一室から移転をすることになり、スタッフもまた1人増やすことができた。

1月から5月にかけてはシェフVicky Lau含む海外の女性シェフとのコラボに力を入れていた。日本では結婚、出産をきっかけにキッチンを離れる女性は少なくない一方で、海外では母親とシェフを両立している。

この年からファッションブランドとの仕事に力を入れ始める。自分がファッションが好きだからとても舞い上がって仕事をしてきた。特に印象深かったのが当時の目標だったHERMESのガラディナーシェフをやったときだった。この時ついに東信さんチームとグローヴディッシュやイベント会社の白坂さんと初めて一緒に働くことになる。完璧な準備、完璧なオペレーション、完璧になるまで帰らない、みんなの仕事への姿勢、熱量に、メゾンからずっと信頼をもらう人間とはなにかを知る。またこのメンバーと絶対仕事したいと勝手に決意する。ずっと憧れていたブランド、自分の好きなファッションとの仕事をとことん突き詰めた年だった。また、それにオマージュして料理を生み出したり、世界的ブランドの仕事のレベルだったり、顧客の人たちのレベルに勉強させられた学びがあった年だった。

しかし同時に、世界的なブランドがシェフや生産者をサポートする環境がとぼしいなと感じるきっかけにもなった。ブランドは、顧客に販売促進でイベントを開催し一回起用したら同じシェフをしばらくは使わない、使い捨てをされるのを感じた。ブランドのSNSにシェフを讃えることなんて絶対なかった。もやもやして少しが腹たつた。

村上隆さんと仲が良い中村貞裕社長のアシスタントからイベントオファーが来る。内容はある商業施設のVIPお客様にデモンストレーションとケーキ試食、質疑応答だったのだが、これは村上さんとの目標を掴むBIGチャンスと思い快諾して仕事を受ける。イベントでお客様からの質疑応答の際に次の目標を聞かれ、「憧れの村上隆さんと作品を作るのが目標でそのためにこの仕事を受けたので、トランジットの皆さん、繋いでください」とお客様の前で宣言する。彼らはあたふたするも「わかりました。お連れします！」と返答をいただいた。

これが始まりで、カイカイキキの笠原ちあきさんとの出会いを果たす。初めてのカイカイキキオフィスで大興奮した。ちあきさんは冷静で、村上さんの本を参考にどうぞとくれた。コラボレーションをしてもらえるかもしれない、という話を取りつけ、そこから絶対に悪用しない約束でお花のデータを拝借する。データを元にケーキの箱デザインや鉛細工を作成し、もしもétと村上隆さんがコラボをしたならば、と仮定した作品を2種類つくった。

そこから数週間後、ついに村上隆さんがお店に興味をもって来てくれた。死ぬほど緊張するも、料理は喜ばれた。鳴り止まない拍手をもらう。食事の最後準備したケーキをお見せしたら喜んでもらえて、そのまま販売が決まる。無茶苦茶嬉しかった。本当に。人生が大きく動いた。

あるイベントのお手伝いのきっかけでVERDYくんと出会う。その時は簡単な挨拶を交わしただけだった。しかし、VERDYくんの作品たちは人を大切に想う気持ちから始まった作品が多くてとても心に響いた。特にGirl's Don't Cryは奥さんにいつも笑顔でいてほしいというコンセプトで、わたしが大切な人に料理をつくる気持ちとリンクするものがあり嬉しい、あたたかい気持ちになった。

コロナが徐々に始まるも、大流行前ギリギリに作った村上隆さんとコラボレーションした été のマンゴータルトがついに発売された。村上隆さんとちあきさん、チームの皆さんと一心同体になれたような気持ちになった。このイベントで村上隆さんによるカイカイキキチームの製作から発表するまでの綿密な工程、命を削っているような熱量、完璧のさらに上を突き詰め、世に出していくことを間近で感じ、それに感銘を受け、今の été の取り組み方のベースを構築したといっても過言ではなかった。

### ◎2020年

2020年アジア最優秀パティシエを受賞するも、授賞式や、海外イベントが中止になる。

コロナが本格的に上陸。

MADSAKI さんとの出会い。過去に été のケーキのパッケージとして使用していたクリムトのご縁で MADSAKI さんとコラボレーションケーキを販売することになった。そのきっかけは été がクリムトのケーキパッケージを作っていることを知ってくださった、やはりちあきさんだった。感謝。彼のスプレーアートは、いきなり体内をえぐるような衝撃と、独自に編み出したスプレー技法により通常イメージするスプレー表現を超えた繊細さが本当に最高だ！と感じた。その MADSAKI さんもクリムト で作品を作っていたのだ！吹っ飛んでる類同士意気投合した。この時、ケーキパッケージだけでなく été の店内までコラボレーションを反映させたインスタレーションを行った。スタンドグラスのように本当に美しかった。アーティストそれぞれの持つ熱量と完璧なまでトライをしてくれる設営チームに感謝だった。

VERDY くんが奥さんとレストランに食べに来てくれたときがきっかけで一緒に作品を作ることになり、まずケーキを販売した。VERDY くんとは、それきっかけに以後いろいろ新しいロゴを作ってもらったり、VERDY 家族と親友になると同時に作品の取り組み方でいろいろなことを学ばせていただいた。

コロナがはじまりアーティストのみんなが海外に行けなくなる。それをきっかけに素晴らしいアーティストの方々と作品と一緒に発表し、アーティストのファンと食の世界のファンが交わり、お互いの素晴らしさを膨らますことが出来る可能性の大きさに震えた。生産者さんや日本の職人の素晴らしさを世界に伝えたり、また料理人になりたい人を増やせるんじゃないかと思うことが増えた。

この年、村上隆さんの埼玉のアトリエに訪問させていただき、村上隆さんの仕事への情熱に打ちのめされた。

### ◎2021年

一番尊敬するシェフ Daniel Calvert とのコラボをする。彼は努力とセンスの天才シェフである。

私がアーティストとのコラボをやっていると、あいつはキャラついたシェフだと言う輩が現れ始める。日本のシェフから授賞式でシカトされたりハブにされるようになる。ひどい時はブーイングされる。またハゲた。でも Daniel シェフは私を認めてくれ、彼の持つ卓越した料理テクニックを惜しげもなく教えてくれた。料理人としての成長が出来た、感謝しかない。シェフとのコラボレーション、新しい料理開発により力をいれ、カメラマンと作品撮りして発表することに力を入れるようになった。料理の儚さを写真に残すことの重要性を自分自身で突きつめていた。海外では、シェフはもちろん一皿一皿を芸術として国で讃える文化があるが、日本はどうだろうかともやもやしていた。

この年、食べログのフレンチランキングで一位になる。ケーキも多忙を極め、ケーキ冷蔵庫とスペースが足りなくなり専用店舗 Fleurs d'été を作った。スタッフは3人目が増えていた。

### ◎2022年

コロナ収束に向かうも海外に行く人はまだほぼいなかったが、海外に行ってイベントをしまくっていた。アブダビ、ロンドン、ドバイ、メキシコ、モルディブの現地シェフとコラボやデモンストレーションをする。しかし、オフアは来ても、基本的に海外シェフとのコラボやデモはギャラや利益は出ず、しかも仕込みして持っていく食材の補填もなく、毎回数百万円の赤字を出し、資金繰りに苦戦した。食の世界を取りまくマイナスの待遇に次世代でなりたい人がいないんじゃないか？と思うようになっていた。コロナ禍でPCRがマストで陽性になると帰国ができないというハイリスクの中あえて海外に行き、イベントをやりまくった年。隔離も受けたし、帰国前のPCRは本当に寿命が縮む思いをした。

海外でのイベントが過酷すぎて毎回イベントが終わる度に大泣きをするようになっていた。泣くキャラではないのに。しかし人間は自分のキャパを超えた仕事に挑まないと成長はないということを学び、命懸けで挑んだ年だった。スタッフの親御さんにも心配をかけたから絶対に結果を出したい年だった。  
アジアの最優秀女性シェフを受賞した。

### ◎2023年

コロナが終わる。

コロンビア、マドリード、モデナ、カイロに飛ぶ。Nike や Disney、kith との仕事で海外の大きな会社との仕事では商標や設備環境の認可の有無の大切さを知る。

高齢化する生産者支援も含め、自分のオリーブオイルを作り出す。海外のイベントを少し減らし、日本の生産者や職人へのフォーカスに力を入れた年。いろんな職人業界の後継者問題、少子高齢化、などを少しでもよくなってほしいと考えるようになり、母と住んでいるので介護のことも考えるようになっていた。

インフレが始まるも、値上げできない店の多さと、仕方ない値上げに SNS で文句たれるやつが日本は多いと感じ、絶望していた。そして食の世界の後継者不足が深刻な問題になっていた。

### ◎2023年 - 2024年

村上隆さんのもののけ京都展オープニングでガラディナーケーキオフアールをいただき奮闘する。途中首の皮一枚のようなことが起きるも乗り切る。村上さんの圧倒的作品の威力、東さんの真冬に何千の桜を咲かした空間に吹っ飛んだ。我々も負けじとケーキ 300 個作った。

労働基準が厳しくなり 24 時間仕事の脳みそになる時代は終わったのかと考えるようになる。次世代を繁栄させたい反面どうやって解決したらいいか悶々と悩む。いい作品は 1 人の情熱だけでは出来ない。日本は気づいたら食の後進国になりつつあり、やはり次世代とうまくやる方法に再度悩む。

エテが約 10 周年ということの特別さを、ありがたいことに周りの方々のおかげで感じた。この 10 年でより深く感じた食の価値をアートまで超越して昇華させ、発信し、次の世代の担い手が繁栄する世界を目指す。

コロナでは、みんなが何が大切かを改めて考える時間となった。そしてその時期から今回の展示に至るまで、東さんチームと協力して完成した写真は私にとって、とても特別な息を呑むアートになり、果物が、ケーキが、食の枠を超えていた。食は人の血となり肉となり、美しい循環がある。身体の細胞が沸いた情熱が人々へ届くような作品を作るべく、これからもアスリートのように走る。

最近、歌手の友人が禁酒禁煙をしているのを見て身体について考えるようになった。また母や周りの大事なみんなの健康も気になるようになった。本当に、体力や脳の容量をキープしなくては、感動的な料理を提供できない、、、お酒がないと寝られない生活を見直さねば、、、みんなに最高の作品を出せなくなってしまうのでは？と考える。

次の 10 年目指して、もう 10 年いいコンディションでいられるように、そして引き続き、世界一のシェフを目指して参ります。

大切なみなさまに、どうかこれからも温かく見守ってもらえたら嬉しいです。ありがとうございます。感謝！