

【二子新地 菌屋の閉店、並びに最終営業日のお知らせ】

2022年9月を以って、二子新地の菌屋を閉店いたします。

ここ2年ほどのコロナの影響で菌屋を閉めている間に、ピアノ教室、茶の湯教室、菌屋菌パン教室の需要が増え、教室の規模を少しずつ大きくしていくに従って、菌屋の通常営業をする時間が少なくなってきたことが大きな理由です。飲食業も教室業も、今のように中途半端では良くないと思い、二子新地の菌屋は教室業に特化し、学びのリビングルーム「風の間」と改名し生まれ変わります。同時に、様々なお客様にお越し頂けるようなパブリックな家庭料理屋 菌屋は11月、静岡県三島市に「三島菌屋」として生まれ変わり誕生する予定です。

ひいては、私が独立した2005年から今日までの間、お世話になった皆様にお会いして挨拶をしたいと言う思いから、最後の営業をすることにしました。

独立

さかのぼること17年前2005年、当時私は33歳、この二子新地の店舗は、夜はオステリア「エイト」、昼はピアノ教室（当時、教室名も無かった）の2本立てでスタートしました。なぜイタリアンかといえば、単純に好きでイタリアンレストランで修行を積んだからであり、なぜピアノ教室かといえば、私は6歳の時に「ピアノの先生になる」と決めていたからです。

茶道

独立した頃に茶道と出会い10年くらい続けたあたりから、自分の勉強の為もありますが、日本の文化を後世に残していかなければならないと思うようになりました。そして、それまでのピアノ、イタリア料理、ワインという西洋文化の感覚に、自国の文化のそれが加わり、私の中で美意識が立体的になっていきました。

そんな感じ方の中から、「イタリア料理はイタリア人が作れば良ろしい、日本人は日本の料理を作るが良い。」と考えるようになり、2019年、オステリア「エイト」を終わりにして、家庭料理屋「菌屋」にコンセプトチェンジして再スタートさせました。またそれに連動して「茶の湯教室 かぜのみ」を開講しました。今では4人の師範が誕生して、開講日も徐々に増えています。

菌屋菌パン教室

コンセプトをイタリアンから発酵料理にた「菌屋」のメニューの中で、自家製酵母の手作り全粒粉パンが評判がよく、テイクアウトでは「今度はいつ買えるのですか?」という嬉しいお声を聞くようになりました。当時、私1人でパンを作っていた為、たくさん作ることができずに申し訳ないと思う気持ちもあり、また、多くの人に食べて欲しい、作って焼いて欲しい、という思いから、菌屋菌パン教室と暖簾分けを始めようと思いました。多くの人が作りやすい形態にするために、簡単な配合と作り方はもちろん、「パン作りに失敗は存在しない」という概念を打ち出しました。

小麦粉、酵母、水、のみで構成された本来のパンのあるべき姿を追求し、約3年ほどの月日を経て菌屋菌パン教室とオープニング講師が誕生し、今ようやく動き始めています。

祐天寺店

ちょっと戻って2012年、目黒区祐天寺に vino e formaggio「VENTO」を出店しましたが、経営がうまくいかず経営を他の人に委託した後に「菌屋Variation」にコンセプトチェンジして再スタートさせました。菌屋をベースに各曜日ごとに店長が変わるのが特徴的で、「変奏曲=Variation」という副題をつけた菌屋を実験的に始めました。店舗自体がもともと8年の借家契約でしたので、現時点すでに閉店しております。

ピアノ

独立した頃は2人しかいなかったピアノの生徒さんが徐々に増え、40名ほどになった時に自分の限界を知り、今後はこれ以上生徒さんを増やすことなく、また、自分以外の講師も迎えずに、このままピアノ教室 おとのわ を続けていきます。

失敗の数々

ここまでの話ですと、コロナも良い機会と捉え、順調に舵取りしながら進んできたように見えるかもしれませんが、しかしながら、その背景には多くの失敗がありました。

祐天寺店舗「VENTO」では数百万円の損失を出し、その後「菌屋Variation」にモデルチェンジした後も経営は芳しくはありませんでした。人に経営を任せることに対して、あまりにも無知で未熟だった自分を痛感しました。

そして、オステリア「エイト」から家庭料理屋「菌屋」に移行するときには、スタッフも変動し、私の判断ミスと意思の揺らぎによってサービスの質が低下し、店全体のおもてなしの姿勢が崩れ、オステリア「エイト」時代に応援してくださった多くのお客様の信頼を失いました。私の人生で一番大きな過ちとなりました。

さて、そんな17年間でしたが、これからの話に戻しましょう。

死ぬまでやる

私は、人から「器用貧乏」とバカにされることがありますが、貧乏で結構です。高級レストランやホテルに行きたい、休暇が欲しい、共感できる友達が欲しい、金持ちになりたい、何かで成功をおさめたい、などという気持ちは、年齢も50代に入った今はもうありません。

これからは、自分が死ぬまで没頭できることだけやり続ける、そして、いつでも正直に行動して、本音で人と話をする、と決心しました。死ぬまで没頭できることは2つ、ピアノ教室と茶道です。

ピアノは教室を広げる予定はありません。なぜなら、6歳から思い描いていた自分像は「近所のピアノの先生」であり「ピアノ教室経営者」ではなかったからです。今後も現場に居て、私が幼少期の時からピアノを弾く環境を用意してくれた両親への感謝の気持ち抱きながら、できる限り長く続けていくことに徹します。

ピアノを通して、音楽に限らず多くの芸術に親しむこと、そして、イメージを持つことや理想を抱くこと、またそれを表現することの大切さを伝えていきたいと思っています。

茶道では、先に述べたように、日本の大事な文化や心を多くの人に伝えることが私の人生の任務だと思っています。そのために教室を広げて、多くの人が笑いながらお茶を飲んで、自由に話をしている光景が、世の中に増えるようにしていきます。

茶道の根幹は人と人の心の循環です。人、物、事の間を相互に行き交うあらゆるものに肌で触れ感じ、人間らしく生きるとはどういう事なのかを問うことのできる環境を作っていきたいと思います。

最後は3人で

8/19, 8/26, 9/2, 9/9, 9/6, 9/30 ALL金曜日(9/23は休み)、以上6日間の営業で最後となります。同時に、私は飲食店の現場を引退し、有望な若い方々に引き継いで頂くための活動をして参ります。

最後の6日間は、菌屋菌パン教室長の川島佳恵、飲食部長の池田隆雅、私の3名が、皆様のお越しを心よりお待ちしております。

最後まで読んでくださって有難うございました。

2022年8月10日 橋本 陽子