



今日の和装家は秋吉三鈴さん

(聞き手／四季誌和装家編集長・佐藤正樹、NPO理事・藤井健太郎)

「女将として毎日のようにきものを着るためには、もつと早く着られる、別の着方を知りたいと思っています。そんな時、日本和装さんの「超・着付け」に惹かれたんです」とのこと。必要だから、目的に合ったものを選び、学ぶ。このあた

人気が高いご主人を、経営や店づくり、空間の演出、ホスピタリティの提供など「料理」以外のあらゆることで支え続ける秋吉三鈴さんが見えてくる。だから、亭主は「偉大なる料理人」として徹することができる。そこに秋吉三鈴さんのマーケティングの経験や知見や、地についた想い、そして確かな人脈があったからこそ「動いた」ことは想像に難くない。

お母様が華道の先生で、ご本人も日本舞踊をたしなむことで、きものとの縁が深く、日本和装の着付け教室に通う以前にも、着ることはできたそう。

「女将として毎日のようにきものを着るためには、もつと早く着られる、別の着方を知りたいと思っています。そんな時、日本和装さんの「超・着付け」に惹かれたんです」とのこと。必要だから、目的に合ったものを選び、学ぶ。このあた



秋吉三鈴さんの活躍レビュー(ごく一部)

ルイヴィトングループ「CHAUMET(ショーム)」のブランドアンバサダーとして国内初のスペシャルオーダーティアラ(王冠)を受注し、このレプリカは現在もフランス法人本店(パリ1区)のグランサロンに所蔵されている。パリの大使公邸料理長になった夫に同行し、フランスの日本大使公邸内に住み、日仏多くの人脈を構築。日本料理を通じ、食での外交も夫とともに経験(調酒師の資格も所有)。

一旦帰国した際は、企業とスーパーシェフのマッチングや、嘉麻市地域おこし協力隊として、食の輸出サポート、特産品、食の開発、海外交流(インバウンド)を担当。福岡県初のベトナム梨の輸出に携わる。

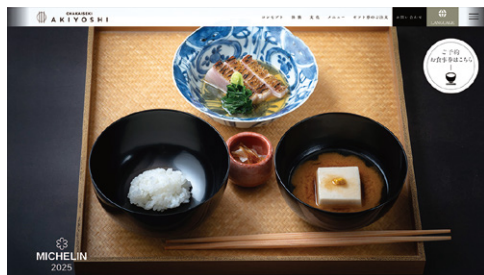
福岡県地域おこし協力隊選抜起業家のメンバーとして部長就任。農家さんとのコラボ商品がパリに進出。経産省主催とJETRO主催の国際化促進インターンシップ活用成功事例となる。

2019年にはコロナ禍で渡仏が不可能に。廃業に困る農産物生産者の支援と自社救済を目的に、JR九州へ「3か月ごとに飲食店が入れ替わる食のスタートアップ企画」を自ら企画提案。九州食材のラーメン店「明鏡志水」を期間限定で開業し、2時間待ちの行列店へ成長。企画段階から常設化・売却までを想定し、実際に実現。フランス物件の家賃補填にも貢献する。

その後、夫とともに2023年/パリ15区に「茶懷石・秋吉」オープン。女将としてきもの姿でお客様にホスピタリティを提供している。



写真左は、フォースUnder30アフリカのJulia DAKA様。右は茶道宗和流ZaC先生。高感度の方が多く来店されている。



今回は、女将、秋吉三鈴さんをフューチャーした記事になりましたが、きっと、パリのお店にもご興味をいただけたと思います。「茶懷石・秋吉」のホームページをご覧ください。パリに行かれた際は、ぜひきもので訪れてみてくださいね。
<https://chakaiseki-akiyoshi.fr/ja/>
公式HPは左のQRコードからもアクセスできます。



「世界遺産」に一番近いきもの姿は パリ15区の「茶懷石・秋吉」の女将さん

世界遺産(無形文化遺産)はユネスコが指定するが、そのユネスコ本部から徒歩5分ほどのパリ15区で、今回取材させていただいた秋吉三鈴さんは、毎日、きもの姿でミシュラン二つ星の「茶懷石・秋吉」の女将として活躍している。そういう意味で「世界遺産に一番近いきもの姿」と見出しをつけさせてもらった。でも本当に、ユネスコの無形文化遺産担当者や、審査をする要人が秋吉さんのきもの姿を見て、いいなあーと思っている可能性はあるかもしれません。



「茶懷石・秋吉」という和食店がパリにあり、オープンした翌年には早くもミシュランの星を得たことは知っていたが、その女将が和装家とは、びっくりするともに誇らしくもある。インタビュー前に秋吉三鈴さんのことを調べてみると、その驚きは増すばかりだった。

その職歴は、ちよつと昔風に言くと「日本を代表するキャリアウーマンの一人」と言っても過言はないほど華やかで、かつ実直でもある(別欄でまとめています)

例え、世界中で和食ブームだと言っても、美食の街、パリで和食店を出店することとは、制度、手続、金銭、あらゆる面で、その難しさは日本とは比べものにならない。ましてや出店2年目にミシュランの星店になるとは、これはただ事ではない。

「茶懷石・秋吉」の亭主であり、料理人、もちろん三鈴さんの夫である秋吉雄一朗さんは日本を代表する料亭「瓢亭」で10年修行された料理人として輝ける経歴を持つ。だからこそ、そこには絶対的な価値観があり、「見た目やパフォーマンスではなく、クラシッ的な和食を知ってもらいたい」と和食の本道で勝負すると言う理念にこだわる職

今回の和装家・秋吉三鈴さんのインタビューは「Tokyo(日本)」「Ho Chi Minh(ベトナム)」「Paris(フランス)」の3カ所をオンラインして行なわれました。

