

自分らしく輝く

Free Style

泉校区石神町在住の伊藤さんご一家

父：立^{たつ}さん 酪農経営（前田原市男女共同参画推進懇話会委員）

長女：えりかさん ジェラート[※]店 店長

三女：みさとさん ジェラート店 販売

父が牧場で牛を飼育、そのミルクで娘たちがスイーツを製造・販売。そうやってご家族で役割分担し、力を合わせてがんばっている伊藤さん親子にお話を伺いました。



▲伊藤さんご一家（左からみさとさん、えりかさん、立さん）

Q 男女共同参画推進懇話会委員をされたご感想は？

A 立さん：懇話会には、さまざまな職業・立場の方が参加しています。委員がそれぞれの個性や能力を生かし、男女が共につくる社会を目指して精力的に活動しており、良い勉強になりました。

Q なぜご家族でお店を始められたのですか？

A 立さん：牧場の維持管理は大変です。ほかの人に負けないように頑張ってきたけど、家族はそれに振り回されることもありました。「家族みんなが酪農にかかわりを持ってたら」と考えたのが、きっかけの一つです。

A えりかさん：お菓子作りが好きだからです。それと、地元を離れたことで、渥美の美しさと、家族の温かさを再認識し、頑張りたいと思いました。

Q ご家族でどのようにお店を経営されていますか？

A えりかさん：家族であっても“社長としての父”と“店長としての私”という関係です。私はお客さまに対するサービスや商品の開発・管理など、現場中心になりがちですが、父は経営者として牧場と店を一体

的に考え、私たちに指示やアドバイスをします。

A 立さん：長女は店長であり、菓子職人です。厨房での製造と対外的な業務の二つを思うようにできないときもあり、私が対外的な部分をフォローしています。新商品の企画や味見などは、常にみんなで行っています。いくら作った本人が納得の味でも、「いや、こんなんじゃだめだ」と言って議論します。娘は涙をこぼしながら作っていることもあります。

Q 家族経営での良い点は何ですか？

A みさとさん：商品の味や接客などについて、家族だからこそ遠慮なく本音で相談できることです。

A 立さん：普通の経営者と従業員とは違う衝突があります。一般的には「こうだ」と言われれば「わかりました」となるでしょ。けど、家族だから言いたいことを言い合います。簡単にはいきませんが、それぞれの信念や理想をおつけ合うのは良いことだと思います。

Q 皆さんでどんなお店をつくっていきたいですか？

A 立さん：私たちは、牧場での生産者、お菓子の製造者・販売者が、それぞれ協力して一体となっています。「酪農」というひとつのきずなで、娘たち、スタッフさんたち女性の感覚を大切に、お客さまに満足していただけるお店にしていきたいです。



▲清田校区高木町のジェラート店内にて

※ジェラート…イタリア発祥のアイスクリーム。日本の一般的なアイスクリームより、コクとねばりがある。脂肪分が低く低カロリー。カルシウムやビタミンA、Bなども含まれている。

