

# まずは自分が幸せな状態を想像する。 そこから逆算すれば、 やるべきことが見えてきます。

Mr. CHEESECAKE代表／田村浩二

Mr.CHEESECAKEというブランドで、チーズケーキを作ってインターネットだけで販売しています。注文は毎週日・月曜日の朝10時から受け付けているのですが、毎回15分以内に完売します。

今の仕事をするようになった原点は高校時代にあります。実は高校生の頃の夢はプロ野球選手だったんです。小学校から高校まで野球一色の生活で、大学も野球で受験しました。でもどこも受からなかった。プロ野球選手になることしか考えていなかったのも、ものすごくショックでしたね。

何もかもどうでもいいやと自暴自棄になっていたある日、結果的に僕の人生を大きく変えることを思いついたんです。高3の夏休みが明けると、親友の誕生日にケーキをあげようと思いました。部活三昧でお金がなかったので、それまで包丁なんて握ったこともないのに自分で作って親友に渡したんです。そしたらすごく喜んでくれて、その場にいたクラスメートも寄ってきてみんな口々にすごいとかおしいと言ってくれました。これがものすごく嬉しくて、鬱屈としていた気分が晴れて、新しい光が見えたような気がしました。それで料理の道に進もうと思ったんです。

高校卒業後は新宿調理師専門学校へ入学して2年間一生懸命に勉強し、卒業後は何店かフランス料理店とイタリア料理店で修業しました。29歳のとき、フランスへ渡り、2つの人気フランス料理店で1年間修業。帰国後は先輩が経営していたフランス料理店に就職。32歳の頃、世界12カ国で刊行される美食ガイド「ゴーエミヨジャポン2018」で期待の若手シェフ賞という名誉ある賞を受賞しました。

周りから見ればフレンチシェフとして世界から認められて、これから自分の店を出すという、まさに第2の夢が実現するという感じでしょう。しかし僕自身は「自分が本当にやりたかったことはこれなのか」とすごくモヤモヤしていました。というのも、賞を取ったらもっと一般のお客様がお店に来てくれるようになると思っていたのですが、増えたのは同業者と人気店ばかりを食べ歩いている、いわゆるフーディーたちばかりだったんです。どちらも料理を楽しむより、同業者は料理のあら探しや分析ばかりするし、フーディーは僕を利用しようとすり寄ってくる。これによって、結局賞を取ってもこうなるならがんばる意味や続ける価値があるのだろうか悩むようになったんです。

そんな悶々としていたある日、ふと高校3年生の夏休み明けに親友に誕生日ケーキを作ってあげたときの親友やみんなの笑顔が脳裏に浮かびました。僕が料理の道を志した原点は、まさにあの笑顔にある。だから僕は誰が食べてもおいしくて幸せになる料理を作りたいと改めて思いました。その料理こそが、母が毎年誕生日に作ってくれた大好きなチーズケーキだったんです。

早速仕事の合間にチーズケーキを作り始めて何度かの試作を経て、2018年4月に「Mr. CHEESECAKE」と名付けてInstagramに写真をアップしました。それから口コミで広がり、注文が殺到しました。チーズケーキだけで生活していける目処が立つくらい売れたので、7月に勤めていたレストランを辞め、スタッフを5人雇ってチーズケーキだけのネット販売を開始したんです。以降、注文は増え続けています。

高校生の皆さんは、自分が将来どんなふうにご過ごしていたら幸せだと感じますか？ 幸せってライフステージによって変わるので、例えば50代になったとき、どんな状態であれば自分は幸せだろうかイメージする。そのためには何が必要か、というふうには考えればやるべきことが見えてきてがんばれます。今後の進路で悩んでいる高校生の皆さんには、ぜひ逆算して考えてほしいですね。

Koji Tamura

たむら・こうじ

1985年、神奈川県出身。神奈川県立久里浜高校(現・神奈川県立横須賀明光高校)を卒業後、新宿調理師専門学校を経て、乃木坂「Restaurant F&U(レストラン フウ)」で料理人としてのキャリアをスタート。ミシュラン三ツ星の穴太本「Edition Koji Shimomura(エディション・コウジ シモムラ)」の立ち上げに関わった後、表参道「L'AS(ラス)」を経て、三ツ星レストラン、一ツ星レストランで修業を重ね、2016年に帰国。31歳のとき、世界最速でミシュランの星を獲得した「TIRPSE(ティルプス)」のシェフに就任。2018年12月からMr. CHEESECAKEをスタート。現在は経営者として辣腕を振るっている。