



ひと

Miyazaki
Lovers

88

インタビュー
はちみつとラベンダー 浜川 愛里さん

2021.05.20

10年越しの夢を実現 カフェオープンまでの道のり

インスタグラムを通してスイーツを販売している宮崎市吉村町の菓子工房「はちみつとラベンダー」。現在のフォロワー数はなんと約5,000人。カフェを開きたいという高校生の頃からの夢を間もなく実現させようとしている、オーナーの浜川愛里さんに話を聞きました。

ースイーツ作りを始めたきっかけは？

料理上手な祖母、お菓子作りが得意な母の姿を見て育ち、小さい頃から自分で作ったものを家族や友達に食べてもらいうのが大好きでした。初めて焼いたケーキは、小学3年生時のイチゴタルト。砂糖と塩を間違えた失敗作だったのでよく覚えています（笑）。市内の高校を卒業後、宮崎調理製菓専門学校（現・マナビヤ宮崎アカデミー）で2年間学びました。卒業後はイタリアンレストランなどで経験を積み、昨年10月頃からカフェのオープンに向けて準備を進めると同時に、スイーツの販売を始めました。

一どんなスイーツを販売していますか？

季節の食材やハーブを使ったチーズケーキや、有機栽培の県産ニンジンと西澤養蜂場のはちみつを使用した甘さ控えめのキャロットケーキなど、数種類をセットにして販売しています。SNSのみを使った数量限定・受け渡し日時指定という販売方法に不安もありましたが、コロナ禍でテイクアウトが広がり、おうちカフェを楽しむ人も増えたことで、想像以上に反響があり驚いています。



宮崎調理製菓専門学校の時の浜川さん。スイーツ作りについてはここでしっかり学んだ

自分なりのやり方で 迷いや不安を消していく

一もうすぐ夢がかないそうですね？

はい。工房の隣にカフェスペースを造る工事が始まっています。内装やメニューを考えている最中で、6月後半から7月くらいのオープンを目指しています。

一迷いや不安はなかったですか？

専門学校を卒業してから、ずっと飲食業に携わっていたのですが、「本当に私に向いているのかな？」と思った時期がありました。それで飲食業と全然違うアルバイトをしてみたものの、実際やってみて「やっぱり作るのが好きなんだ」と気付かされて。そこからは気持ちがブレなくなりました。また、いきなりカフェをオープンするのではなく、テイクアウトから始めたのも良かったと思います。いろんな人の反応を知ることができましたし、お店を認知してもらってからのカフェオープンなので安心感はあります。

人気のキャロットケーキとラベンダーがほんのり香るイチゴのチーズケーキ。はちみつを多く使うことでさっぱりとした優しい甘さに仕上げている。はちみつもラベンダーも店名にしてしまうほど好きなのだそう

宮崎でもできることはたくさん！ 焦らずにいろんな経験をしてみて

一県外に出たいという気持ちはなかったですか？

小さい頃から山や川で遊ぶのが大好きで、県外に出たいという気持ちは全くありませんでした。県外でないとやりたいことができないと思っている人もいるかもしれません、私は「宮崎にいても夢を実現することはできるはず！」と思っています。

一将来を考えている若者へメッセージを。

やりたいことがあれば、回り道をしてもいいからそれに向かって進んでほしいと思います。やりたいことがない、見つからないからと焦る必要はないです。いろんな経験を通して、自分の「好き」が分かってくるはず。それを仕事や趣味にするといいかもしれません。おじいちゃん・おばあちゃんになるまでに夢を実現できればいいという気持ちで、周りに振り回されず自分のペースで歩んでほしいです。

はちみつとラベンダー