

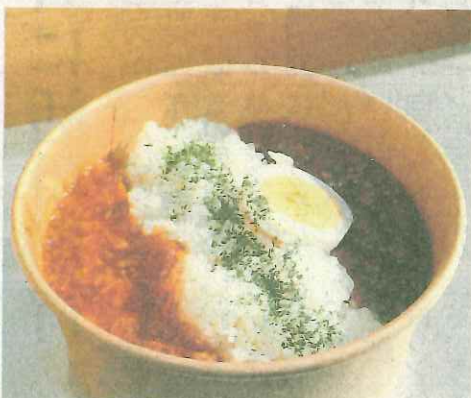
松大生夢に向け

キッチンカー出店

安曇野の小林さん 一人で奮闘カレー販売



キッチンカーでカレーライスを販売する小林さん(右)



小林さんが提供するカレーライス

松本大総合経営学部3年の小林勇人さん(21)は安曇野市豊科Ⅱが、中信地方で開かれるイベントなどでキッチンカーを出店している。販売する料理はカレーライス。食材の買い付けから、料理の仕込みや調理、出店まで一人で担う。地元で飲食店を開業することが夢で、大学の講義やアルバイトの合間を縫って経験を積み日々を送る。

将来は地元で飲食店を

小林さんは月1回、塩尻市の塩尻インキュベーションプラザ前にキッチンカーを出店する。19日も昼食の時間にバターチキンとキーマカレーのカレーライスをやレモン味のラッシーを販売。客と会話しながら、ご飯を

盛り、温かいカレーをかけて一人一人に手渡した。客からは「楽しみにしていたよ」と声をかけられた。

大学1年の頃、塩尻市にある水田管理などの農業用機械開発会社のインターンシップ(就業体験)に参加。小林さんを含む松本大や信州大の学生5人がコメ料理をキッチンカーで販売するというテーマが与えられた。おにぎりを販売することにして約2カ月間、各地に出向いて販売した。

就業体験でのおにぎりの販売は小林さんにとって貴重な経験となったという。コメをにぎった時の熱で蒸気がこもらないようにするパッキングのタイミン

グなど課題は盛りだくさん。「逆算して考える大切さを学ぶことができた経験」と振り返る。

就業体験を終えてからも会社から、引き続きキッチンカーでコメ料理を販売するよう打診された。小林さんは業務委託という形で一人で販売を続けることにし、料理はカレーライスを選んだ。材料のタマネギの切り方やカレーを冷凍してうまみを引き出す方法などを工夫して自宅で調理。1年半前からキッチンカーで販売を始めた。

キッチンカーでの営業の苦労は出店場所を獲得することという。イベント主催者が交流サイト(SNS)に上げる情報を探し、出店を希望しても「半分以上は枠をつかめず終わる」。出店料が高い場合は捻出できないという悩みもあるという。

大学卒業後は都市圏の飲食店で修業し、将来は地元の安曇野市に戻って自身で店内の雰囲気などを考えた飲食店を開業するのが夢だ。「食事することで地元の人が笑顔になれる場所をつくりたい」と力を込める。