

いいものだから、みんな買ってくれる。 そういう当たり前のことを カンボジアで実現したかった。

Escape Route Interview Vol.17

Step 1

世界遺産にもなっているカンボジアのアンコールワット。今、世界中から観光客が集まっている。そこにある一軒のクッキー・ショップは、カンボジアに魅了されたひとりの日本人女性が経営している。

小島幸子

クメール・アンコール・フーズ社長

photograph by TAKA
text by Reiko Hisashima



こじま・さちこ●1972年群馬県生まれ。横浜市立大学卒業。在学中、一時休学し放浪の旅へ。日本語教師を目指し資格も取得。99年カンボジアへ。2000年「山本日本語教育センター」で日本語教師として勤務。04年「アンコール・クッキー・ショップ」オープン。08年「日経ウーマン」のウーマンオブザイヤー2008を受賞。「Rainbow Ice」「Goody Donut」オープン。

カンボジア有数の観光地アンコールワット。その観光の拠点となっているシエムリアップから遺跡に向かう道の途中にある「アンコール・クッキー・ショップ」。遺跡をかたどりに、現地の名産であるカシューナッツを加えた、シンプルでおいしい手づくりクッキーをメインに、やはり名産

のコショウやナッツが土産物として並び、どんどん売れていく。2007年度の年商は2億円。カンボジアでこれだけ売り上げるのは、なかなか容易なことではない。

このショップを営むのは、まだ30代の日本人女性・小島幸子さんだ。04年に2人のカンボジア人スタッフを雇って店をオープン、わずか3年でここまで業績を伸ばすことができた。「いいものをきちんとつくて、適正な価格で買ってもらう。援助や支援ではなく、商売として成り立つ形にしたかったんです」という小島さんの考え方が、それを実現させたのだろう。

小島さんがはじめてカンボジアの地を踏んだのは1999年。ようやく治安が安定し、観光客も増えてきたが、まだまだなにもない国だった。「旅行会社でガイドの仕事をしていいたとき、アンコールワットを訪れる人たちに必ず『お菓子のお土産はないですか?』と聞かれました。だから、ここで土産を売れば地元にお金も落ちるし、雇用も生まれると考えたのがクッキー販売のきっかけです」小さなオープン棚を1台買って3か

月かけて試作品をつくった。クッキーの型を東京の合羽橋でつくってもらい、できるだけ地元の材料を使い、パッケージデザインは友人のデザイナーに頼んだ。お店の売り上げは、最初の半年はさっぱりだったが、直行便が飛ぶようになり、日本からの観光客が増えるにしたがって、どんどん伸びていったという。

「援助のようにポンと上から与えられたものって、結局身に付かない。たとえば、自分の子供たちのために学校が必要だと思ったら、苦勞しても自分たちでお金を得て、学校をつくる、そんな当たり前のことができて国になってほしいと考えています」だから、年商が増えたことは嬉しいが、会社を大きくすることにあまり興味がない、という。それよりも、自分がいなくてもカンボジア人スタッフだけで運営できる会社にする、それがいちばん近い目標だという。「最初は、電卓も見たことがなく、なにもできなかったスタッフが、今

ではオフィスを仕切れるまでになっています。成長したなあ、と感慨深いですね。そんな彼らと一緒に、新しい商品を開発するときは、私がいろいろなアイデアを出し、それを彼らが形にしていくというパターンが多いですね。やはり、日本人である私のほうが彼らにはないアイデアが出せます。だからこそ、一緒にカンボジアでやる意味があると思っています」

2008年8月、小島さんはシエムリアップのショッピングモールにドーナツとアイスクリームの新しい店を出した。「カンボジアの素材を使って、地元の人においしいものを食べてほしい」と考えた出店だった。甘いものは人を幸せな気持ちにしてくれる。カンボジアの人たちの素直さ、穏やかさ、やさしさに、心がほっとする、という小島さん。クッキーからはじまった小島さんのスイーツ事業は、カンボジアに幸せを運んでいくようだ。



「アンコール・クッキー・ショップ」の店内には、クッキー、胡椒などの土産物がきれいにディスプレイされている。



クッキー製造スタッフに囲まれる小島さん。

小島さんが経営する
「アンコール・クッキー・ショップ」
住所：P.O.BOX 75 Stem Reap, CAMBODIA
連絡先：tel. 855-063-964-770
<http://www.angkorcookies.com/>