

# MYターン 体験記

～わたしの新しいステージを紹介します～

帯広市出身

U turn



## 株式会社そら

REIKUN～十勝冷燻工房～ 工房長

### 高田 久慶 さん(34歳)

高田さんは、2020年10月に東京都から帯広市へ。転職に至る経緯や転職活動、Uターンに至る軌跡、現在のお仕事と充実した北海道ライフについて伺いました。

### 前職でのキャリアについて

#### 複数の店で経験を積みながら調理から店舗運営まで経験

帯広市内の調理専門学校を卒業後、市内の飲食店で3年ほど経験を積んでから東京へ。渋谷のカフェレストランで料理長を務めながら、そのころ暮らしていた三軒茶屋で、複数の店に掛け持ちで入るようになりました。朝から深夜まで働いていましたが、充実していて、きついとは感じませんでしたね。始めのうちは「個」としての自分を強く意識していましたが、だんだんと店舗の運営やマネジメントを任せられるようになりました。

そのころ前職の社長に言われたのが「自分個人にお客さんをつけることは二流でもできる。でも、自分がいなくても店が回るようにしてこそ一流だよ」ということ。そこからお店の経営を改めて勉強しました。三軒茶屋は店どうしのつながりが強く、温かい雰囲気のみち。複数の店で働いた経験が大きな糧になりました。

### Uターンの決意から転職まで

#### 理念とスピード感に共鳴して入社を決意

東京で10年ほど働きましたが、結婚して子供が生まれたこと、また、2020年に体をこわして入院したことをきっかけに、家族と過ごせる時間を作りたい、そして地元である十勝に貢献することがしたいと考え、Uターンを決意。北海道出身の妻も、すぐに賛成してくれました。

その年の10月に帯広に帰り、市役所の紹介で、十勝地方の人材マッチングサイトに登録をしました。すると、翌日すぐに、現在の会社から連絡がきたんです。そのスピード感に鳥肌がたちました。

面接で話を聞いてみると、まさに十勝に貢献することを目標としている会社。お会いした林副社長からも、嘘のない、まっすぐな思いが伝わってきました。「やりたいと思っていることをやっている会社があった!」と、すぐに入社を決意し、2021年の1月から働き始めました。

### 現在の仕事・生活と将来の目標

#### 地域との連携を深めながら会社の主力となる商品を作りたい

当社はグランピング施設を運営しており、私は現在、施設内にある燻製工房を任されています。東京の燻製の店で働いたことがあるので、経験を活かせることを嬉しく思いながら、東京・赤坂の燻製専門店のオーナーシェフに監修をいただいで商品開発にあたっています。第1号の商品として2021年秋に、中札内村産の卵を使用した冷燻のマヨネーズを発売しました。メディアなどでも反応をいただいでおり、これからの主力商品に育てていきたいと考えています。

現在はSNSを通してお客様の反応を知ることができ、対面接客がメインだった前職とは違う手ごたえを感じています。お客様とのコミュニケーションを向上させるだけでなく、十勝の生産者や地元企業の方々との関係をもっと深め、新たな商品やサービスを創っていきたくです。

### Uターンを 考えている方へのメッセージ

#### 何をしたいか、どんな生き方をするか「考える」ことを大切に

東京へ移り住むときも、逆に帯広に帰ってくる時も、具体的に仕事を決めていたわけではありませんでした。特に東京へは住むところも決めずに行ったので、最初のうちはネットカフェで夜を明かしたこともありました。

ただ、東京時代も、Uターンを決意したときもそうですが、たとえ漠然とでも、仕事のない時間を「考える」ことであっていいと思います。時間は何にも代えがたく大切なものなので、仕事でもプライベートでも、絶対に無駄にはしたくないと思っています。

移住という意味では、北海道ならではの自然や環境を楽しんでほしいですね。キャンプや釣りといった、昔なら「男の遊び」と言われていたことが、今は男女関係なく楽しめます。当社のグランピング施設にも、ご家族、カップル、ソロといういろんな方が来られます。北海道で暮らしながら、四季を通して楽しんでもらえればと思います。

高田さんの勤務する企業情報

### 株式会社そら

<https://soratokachi.com/>

住 所：北海道帯広市西2条南8丁目14番地3  
設 立：2020年4月15日  
資 本 金：3,000万円  
代 表 者：代表取締役CEO 米田 健史  
従業員数：30名

#### 事業内容

宿泊事業（グランピングリゾートフェーリエンドルフ）、食品加工事業（REIKUN～十勝冷燻工房～）、起業家支援事業、プライベートジム事業等

### わたしの OFF TIME



2歳と1歳の娘がいるので、休日は子供たちと遊んでいます。今はコロナ禍ではありますが、公園に行けば豊かな自然があり、のびのびと過ごせます。最近はおまごごとがブームで、同じ遊びを一日10回以上することもありますが、そんなことができる時間があるのが幸せだと思います。

外出することも増えました。足寄町の公園がお気に入り、よくドライブに行きま

すが、町内においしいハンバーガーの店があって、そこに行くのも定番です。食の仕事に携わるものから見ても、十勝はやはり、食べ物のおいしさが全然違うと感じます。何を食べてもおいしいし、生産者の顔が見える食材が身近にあります。子供たちには新鮮でいいものを食べさせたいと思っているので、直売所などにも積極的に連れていきたいですね。

## 職 場 の 上 司 か ら

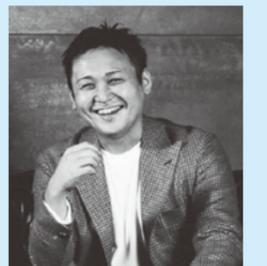
### 社の中核事業を担う活躍を期待しています

当社は2020年4月に創業した新しい会社です。中札内村で運営するグランピング施設を拠点に、十勝×観光×食というところにもっと力を入れていきたいと考えており、高田さんは当社が迎えた食のスペシャリスト第1号です。

高田さんはまず、プロフィール文を見て、まじめでハートがある、そしてバイタリティがある人だと感じてすぐに連絡をしました。人間性にもひかれましたが、経歴やスキルもぴったり。工房で手がけている冷燻は、燻製の技術の中でも難しいものですが、高田

さんはまさに適任です。燻製工房を当社の中核事業にしていきたいので、ますますの活躍を期待しています。

十勝は、食、気候、景色もすばらしく、何より魅力的な人にあふれています。携われる仕事の幅も広く、働く場所として価値のある土地だと感じます。私たちが高田さんに出会えたように、自分に合う人や会社を見つけれたらとても素敵なおこと。先入観を持たずに来てほしいと思います。



取締役COO 林 佑太さん