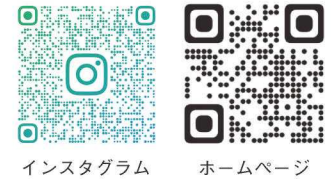




LAWAKU

所在地	山口市下市町 13-45 TEL: 083-902-6454
代表	酒向 淳子
H P	https://www.lawaku.yamaguchi.jp/



今月号では、湯田温泉で和文
化体験や和菓子の製造・開発などに
取り組まれるLAWAKU代表の
酒向淳子さんにお話を伺いました。

●会社沿革

- 2020年 創業
- 2020年 通販事業を開始
- 2023年 秋吉台でコラボ商品発売
- 2024年 チョコットー発売

●湯田温泉で遊べる施設、和文に親しむ機会を提供

LAWAKU (楽和空) は、「楽しい和の空間」から名付け、「『和』に親しむ、『和』を楽しむ」をコンセプトに、和文を体験できる場所として日本伝統の和菓子「ねりきり」づくり体験や、着物体験、茶道体験、オリジナルの和菓子開発・製造などに取り組んでいます。

創業前は、病院や食品会社で栄養士として勤務していましたが、育児をきっかけに退職。その後は、子育てに没頭していましたが、3人目の卒園に合わせて2020年3月にLAWAKUをオープンしました。

開業前は、湯田温泉で海外の方をよく見かけていたのですが、宿泊施設の近くには遊べる場所が少なく、山口に泊まっても広島などに遊びに行く傾向があり、もったいないと感じていました。

私は物心ついた頃から「食」への関心が強く、料理番組が大好きで、旅先での思い出は食べ物の思い出ばかりという性分でした。高校卒業後は県外に出る人が多く、高齢化も進む中、「山口で食に関するビジネスをするには」と考えて、海外など外から来る人をターゲットにしたビジネスにしようと、湯田温泉での和文体験事業を展開するビジネスモデルを立てました。

当初は海外の方が遊びに来て和菓子作りを体験し、お土産として持って帰る手作りキットで自宅でも楽しむことができ、SNSでその様子を拡散してもらって、それを見たご友人にも訪れてもらうことを狙っていました。



代表の酒向淳子さん

●波乱の幕開けも、できることを精一杯に

忘れもしないオープン日は、山口県内で初めて新型コロナの感染者が出たと発表された日でした。プレオープンした2月にはタイからお客様が来られたのですが、3月には中国から来られる予定が無くなり、その後も予約がどんどんキャンセルされました。

当初の計画通りにはいかず、出費がかさむばかりで途方に暮れていたのですが、お店に来ていただけないのなら、お客様のお手元に届けようと、ねりきりの手作りキットを出しました。決めてからは急ピッチで進め、需要が見込めそうなゴールデンウィーク中にオンラインで発売し、なんとか100個を売ることができました。

外出制限から自宅過ごす時間が長くなっていましたので、家で作ったものをSNSに上げてくださる方が多く、メディアに取り上げられたり、有名人の方が使ってみてくれたりと、ヒット商品になりました。コロナ禍は手作りキットとSNS発信で凌いでいました。

●ご縁から広がる新たな取り組み

コロナが落ち着いてからは一転して、外出する人が増えたので、それまでのやり方をガラリと変更。お土産品の開発やお店での体験事業、マルシェ・フェスへの出店などに注力し始めました。

まず、秋芳洞付近に2023年10月にオープンした無人ラウンジ「シエスタ秋吉台」とのコラボで、自動販売機で販売する琥珀糖「秋吉台の食べる水晶 カルストノカケラ」を共同開発しました。鉱石や宝石をイメージした形にして、食感も外側は固く、中はゼリー状に仕上げています。

そして、山口市の新たなお土産にすることを目指した「チョコットー」も開発しました。トラフグコラーゲンを使って中がプルプルの食感になった琥珀糖に、チョコレートをかけて仕上げたものです。

これは、東京に進学して山口にUターン就職された方から「チョコを使った和菓子で、若者受けする山口市の新たなお土産を作りたい」という提案があり、一緒に考えて作り上げました。お菓子そのものだけでなく、おしゃれに見えて、SNSに投稿したくなるデザインを意識してパッケージにもこだわりました。



秋吉台の食べる水晶 カルストノカケラ



琥珀糖×チョコレート「チョコットー」

LAWAKUの店舗だけでなく、道の駅など市内数カ所のほか、広島にあるカフェにも置いていただいています。さらに、県内だけでなく、福岡や銀座でのイベントでも販売する機会がありました。

ねりきりに使用するあんこは、これまで様々なものを試してきましたが、インバウンド関係のことをSNSにたくさん投稿していたことでできた縁から、ようやく本当に美味しいあんこに出会うことができました。熊本にある老舗和菓子店の天明堂から「今後インバウンドにも注力したい」とアプローチがあったのです。これをきっかけに天明堂の無添加のあんこを特別に卸してもらえるようになりました。

●幅広く、和文化に親しめる機会を

若い層にご利用いただくことが多いのですが、和菓子づくりや茶道体験、着物体験のいずれも初めて体験するという方が多いです。伝統的な日本文化の大事な部分は残しながら「おしゃれさ」や「可愛さ」を取り入れて、若い方にも親しんでもらいたいと考えています。

例えば、和菓子のデザインは見た目を可愛く、SNS映えするように、若い人の心に刺さるようにしています。一方で、亥



可愛さと美味しさを追求した和菓子「ねりきり」

の子餅など平安時代から伝わる茶道菓子も作ります。これは本来11月に出す和菓子なのですが、時期を過ぎてても問い合わせが続くほど評判がよくて、翌年2月まで販売しました。

文化を広めるだけでなく、誰にでも体験できるようにアレルギー物質を入れず、果物や野菜から抽出したパウダーなどで色付けして、無添加・無着色・無漂白にこだわった「naturalwagashi®」として売り出し、体への優しさも大切にしています。

着物体験だけでなく、卒業式向けの着付けも請け負いますが、レースをあしらったり、ベルトを付けたり、その場でスカートを切って着物と合わせたりしたこともあります。斬新なアレンジをきかせた着付けを希望される方からご依頼を受けることが多いです。

性別問わず、その方の希望に合わせた着物を選んで、どのような方が来られても無理と断ることがないよう工夫して対応できるようにしています。



アレンジをきかせた着物体験

●増加するインバウンド観光客、スムーズな体験へ対応

ニューヨークタイムズ紙で山口市が「2024年に行くべき52カ所」に選ばれましたが、一番多いのは韓国で、あとは中国や台湾など近い国から個人で来られる方が増えているなど思います。

報道があった後、旅行会社から外国人を対象にした和文化体験をツアーに組み込みたいという問い合わせがありました。着付けプランや、山口ふるさと伝承総合センターの一室を借りて行う本格的な茶道体験ができるお茶会プランなど、年末までの予約が入ってきています。韓国の大学からは「和文化や山口市について話してほしい」という講師依頼もありました。

LAWAKUで働く学生は留学経験のある人が多く、英語を使える人がほとんどで、韓国からの留学生もいます。平日は英語を喋れる人が少ないので困ることもありますが、体験前に見てもらった動画を英語版・韓国語版・中国語版で作成しているので、ほとんど問題なく対応できています。伝えたいコンセプトやこだわり、作り方など大事な部分をまとめているので、お客様は何となくイメージできた状態で作業に入ることができ、追加の説明は簡単な英語やジェスチャーで済むのでスムーズに進められます。

ホームページは日本語と英語を併記していますし、チョコトリーのチラシにあるQRコードを読み込むと英語が表示されるようになっています。インバウンド向けの情報発信を強化しようと英語版のインスタグラムアカウントも作成して、近いうちに公開する予定です。



海外からのお客様にも人気の着付け体験

●湯田温泉から山口の魅力や和文化発信を

開業してから多くの方との縁が繋がって、様々な仕事をいただけるようになったと感じています。始まりが人との接触が難しい時期だったので、人と接しやすくなったのが本当にありがたいと思います。

現在は設備投資を考えているところです。湯田温泉観光回遊拠点施設「狐の足あと」や岩屋山地蔵院などにオリジナルのねりきりを納品していますが、さらなる要望にお応えするためにも、冷蔵庫などの増設を計画しています。併せて、閉店後に作業しているチョコトリーの製造や袋詰めを、営業中でも進められるように業務効率化を進めて、より多くの方に届けられるようにしたいです。



狐の足あとで提供された「中足の帽子」を模したねりきり

状況に合わせて手法は変えながらここまで来ましたが、日本のいいものを伝えたいという気持ち、和文化体験の提供や安心安全へのこだわりは最初からブレていません。これまで計画通りにできなかった分、来年迎える5周年という節目に向かって、これからは最初に思い描いていたやりたいことを実現していきたいと思っています。山口の魅力を発信しながら、若い方や海外の方などが楽しめて、かしまらなくても、ふらっと来て楽しめる場所でありつづけてたいです。飽くなき精神で挑戦し続け、山口の魅力を発信しながら、和文化に興味を持ってもらう入り口になればと考えています。