

## 世界のソーシャル・ビジネス

欧州編  
ドイツ

## ヨガ教室も開く 有機のアイス店

ドイツ西部の都市ボーフムにあるアイスクリーム屋「am・love(アイ・アム・ラブ)」は、いつも大勢の人でにぎわっている。キイチゴやミント、抹茶など数十種類をそろえ、素材の7割がオーガニックだ。店でヨガ教室や朗読会を開くなど、アイス販売を超えて地域のコミュニティづくりに貢献している。

(田口理穂 // ハノーファー)



数十種類のおいしいアイスを提供する

このアイスクリーム屋は何かも型破りだ。創業者のケビン・クーンさんは大学で哲学を学び、イベント会社を経営していた。おいしいアイスクリームを食べたいと思ったが、近所にはなく、自分で開くことにした。

店舗を借り、友人たちと改装を始めたが、「気楽に考えていたもの思ったようになかった」と準備が長引いた。結局、社会的銀行のGLS銀行に融資を頼み、開店したのは2013年12月だった。しかし、予算のないおかげで、知り合いのアーティストが手がけたダンボール紙の内壁や、廃材を利用した跳び箱の椅子など、個性的な内装となった。居心地の良い空間ができ上がった。アイ・アム・ラブは1号店のオープン以来、着実にファンを増やし、2017年には3号店を開くまでとなった。年間売上高は60万円(約8千万円)を誇る。正社員8人のほか、学生な



創業者のケビンさん。アイ・アム・ラブの店内で(撮影: 田口理穂)

どのアルバイトが60人おり、社員が喜んで働ける職場づくりに心を砕く。

### ヨガやイラストのメニュー

アイ・アム・ラブのメニューにはアイスクリームやカフェと一緒には、ヨガ教室やイラストレーターの紹介が並ぶ。

「開店に協力してくれた人たちで、来店者にもすすめたいと思った」(ケビンさん)

ケビンさんは会社の経営に追われ、燃え尽き症候群になりかけたとき、ヨガに出合っただけで救われたという。社員も全員ヨガをし、中には指導資格を持つ人もいる。店内ではヨガ教室や音楽ライブなど多彩

な催しが開かれる。

「アイスクリームはみんなを笑顔にするツール。多くの人と交流するきっかけになる」と話すとおり、アイス好きのドイツ人は、1カップ1ユーロ(約130円)で満面の笑顔だ。

素材はできるだけオーガニックで地元産のものを使う。バナナとコーヒーはメキシコから輸入しているが、実際に現地を訪れてパーマカルチャーの農家と提携した。

先日、クラウドファンディングサイトを運営するゆずり葉(熊本市)の清水奈保子代表理事らがアイ・アム・ラブを訪れ、意気投合した。それが縁でケビンさんは一カ月後、熊本県の有機農家を訪ねた。初めての日本滞在についてケビンさんは「人々が親切で丁寧なことに驚いた。家もレストランも清潔。神道は自然と結びついているのだ」と思った。熊本の抹茶を使ったアイスを、ドイツで食べられる日は近そうだ。