

荒川の人

第273回

世界の強豪がひしめく夢舞台で、
プードルの理想形を追い求める。

はたけやま ももこ
ドッググルーマー **畠山 桃子**さん

1985年千葉県出身。中央動物専門学校愛犬美容科卒。ヨーロッパ最大のグルーミングコンテスト「GROOMANIA 2019」において日本人初の総合優勝に輝くなど、国内外のトリミングコンテストで多数の入賞経験をもつ。2020年にオープンしたドッグサロン「CHÉRIE」のオーナーを務めるかたわら、母校・中央動物専門学校の特別講師として後進の育成にも力を注ぐ。ジャパンケネルクラブ（JKC）A級トリマー。



撮影協力：ひぐらしガーデン

海外では犬のお手入れ全般を「グルーミング」と呼び、それを行う人のことを「グルーマー」と呼んでいます。日本においては毛を刈りこんで整えることを意味する「トリミング」から派生した「トリマー」という呼び名が定着したそうです。見た人が感動する美しいグルーミングで多くの受賞歴をもつ畠山桃子さんにこれまでの歩み、あらかわの街に寄せる想いを伺いました。

歴戦のパートナーとつかんだ日本人初の快挙

飼っていたハムスターを手当てしてくれた獣医師の姿に感銘を受け、動物病院の看護師をめざし専門学校へ進んだ畠山さん。現在の仕事に就くターニングポイントとなったのは週に一度のトリミングの授業でした。「ハサミを駆使して形をつくりあげていく実技の方が座学よりも楽しかったです」。卒業後も働きながら著名な先生のトリミングスクールへ通い、ブラシやハサミの持ち方など基礎から徹底的に学び直しました。

畠山さんが得意とするのはコンチネンタル・クリップと呼ばれる足先と腰のポンポンが特徴的なプ

ードルのカットスタイル。いつしかその実力は国内の競技会だけでなく海外でも認められるまでに。2019年にベルギーで行われたヨーロッパ最大のグルーミングコンテストでは、モデルを務めるトイ・プードルのハーレーくんとともに並みいる強豪を抑え、総合優勝を飾りました。「コンチネンタル・クリップには左右対称の丸い球を作る高い技術が求められます。より美しく見せるため大会前は犬の体重を調節するなど体調管理も欠かせません。彼と出場したコンテストは勝率も高く、家族というより一緒に戦ってきたパートナーですね。いつも寝てばかりですが（笑）」。

畠山さんに撫でられ、心なしか誇らしげなハーレーくんでした。

すべてはいい仕事と いいパフォーマンスのために

2020年には、三河島駅と日暮里駅の間あたりに位置する七五三通りにドッグサロンをオープン。フランス語で「愛おしい」を意味する「CHÉRIE（シェリー）」を店名に掲げました。あえて交通量の多くない場所に店を構えたのは万が一、犬が逃げ出しても事故に遭わないように、との想いから。「子どもを授かったのを機に独立しました。仕事柄、フォローしてくれる同僚にも迷惑がかかってしまうと思ったので。周囲から反対されましたが、独立したことで世界が広がった気がします」

畠山さんを突き動かす原動力は、ドッググルーマーという仕事が「好き」という気持ち。「お客さまが喜んでくださることがなによりうれしいです。通りすがりの人が『かわいいですね』と思わず声をかけてしまうようなスタイリングを常に心がけています。来年の夏、全米最大の展示会『Super Zoo』

で行われるコンテストで1位を勝ち取ることが目標です！これからもいい仕事、いいパフォーマンスを披露していけたら」

さらなる技術の向上をめざし、時には夜を徹して練習に励むことも。その視線は世界の頂点を見据えています。

犬も人も気持ちよく利用できる ドッグランを区内に

友人が訪ねてくるとサロンからも近く、雰囲気もおしゃれな「ひぐらしガーデン」でしばしブレイク。「ひぐらしガーデン」に併設されているベーカリーカフェ「ひぐらしベーカリー」は焼きたてのパンとコーヒーが楽しめる、畠山さんのお気に入りスポットです。「テラス席はワンちゃんと一緒にゆっくりできるのでうれしいですね」

住みやすく、いい人も多いというのが、畠山さんが抱くあらかわの街のイメージ。犬と人がもっと笑顔になれる街づくりにも期待を寄せています。

「飼い主側のマナーの問題など課題はあると思いますが、区内に犬を思う存分遊ばせてあげられる場所がないので、広々としたドッグランができたら最高ですね」

畠山桃子さんの
お気に入りの一冊



鬼滅の刃
原作：吾峠呼世晴（集英社）
炭治郎たちの「負けないぞ!」という強い気持ちに心を打たれます。何度も読み返している大好きな作品です。

Lunch



秋のビストロ
フレンチディナー
ビュッフェ
【大人】4,000円
【65歳以上】3,500円
【小学生】1,800円
【未就学児】900円 【3歳以下】無料
レストランセリオ
SERIO

アシ パンマンティエ
2,000円

Dinner



秋の味覚会席
6,500円

山菜蕎麦と
鉄火丼セット
2,000円

秋のビストロ
フレンチフェア
レストランセリオ
SERIO

開催期間
2023.9.1~11.30

旬の収穫、
秋の味覚フェア
みなと
Kippu MINATO

LINE 公式アカウント
**友だち
募集中**

ホテルで使えるお得な
クーポンやキャンペーン
情報はこちらから⇒
@bmj7809h



友達登録で20%OFFクーポンプレゼント！

レストラン利用もお得！
レストランランチ・ディナー限定!!
ご飲食代より
10%OFF
有効期間 / 2023年10月31日迄

※レストランセリオ・割烹みなどのみご利用可。
※他特典との併用不可。
※ご清算後のご提示は対象外となります。

ART HOTEL
NIPPORI
Langwood

アートホテル日暮里 ラングウッド

〒116-0014 東京都荒川区東日暮里5-50-5
TEL.(03)3803-1234 (代表)

【交通のご案内】日暮里駅南改札口 徒歩1分【駐車場】立体駐車場26台
※車体制限あり ※駐車場のご予約は承っておりません。
※できるだけ公共交通機関をご利用ください。