

ゆ
つたりとした時間と
やさしい料理を楽しめる場に



宮原 淳さん㊦
美季さん㊦
(桑野山区)

今年6月に桑野山区で古民家レストラン「açai(アサイ)」を開業した宮原さん夫妻。野菜や雑穀を使用した料理を提供するお店の経営者です。

「以前、藤枝市で同様のお店を営んでいましたが、もつとゆつたりとした時間と環境の中で料理を提供したいという思いがありました。そこで、県内各地の物件を探していたところ、川根本町の空き家バンクでこの古民家を見つけたんです。役場の移住担当の方と一緒に現地を見て、2人とも『ここがいいね』と意見が一致し、移住を決めました」。

役場の移住担当者と話を進める中、レストランを営みたいことを伝えると、すぐに創業支援の担当者に取り次いでくれたといいます。そのため、この「移住↓創業」の計画は、ほとんど拍子に進んでいきました。

「創業支援担当の方も親身に相談に乗ってくれました。不慣れな補助金申請書の作成なども、私たちの希望を一つ一つ確認しながら、一緒につくるような形で熱心にサポートしてくれました。また、商工会の方は『経営計画』と一緒に考えてくれ、将来に向けた事業構想を固めてい



「僕自身、おなかいっぱい食べることが好きなので」と淳さんが話すように、味はもちろん量も満足の定食。

始めた人たち

「これまでのこと」「これからのこと」

「ここはお客様に分かりにくい場所ですから、当然不安はありました。そこで商工会の方と相談して、ホームページを活用した情報発信に取り組みことにしたんです。海外の方にもこの魅力が伝わるように英語での説明も並記したページを作り、実際に足を運んでもらえたらと思っています」。

最後に、初めての土地での創業に不安はなかったかと尋ねました。

「地域の皆さんが、すごく温かく受け入れてくれました。それが何よりもうれしくて。不安はすぐに消えました。私たちにとって、地域の皆さんとのつながりが一番大事。『ここを選んで良かったね』と2人でよく話しているんですよ」。

この町でオーガニックを楽しむ仲間が増えたらうれしいと話す宮原さん夫妻。笑顔のおもてなしと心のこもった料理が、お店の看板メニューです。

伝統工芸を継承し ビジネスとして確立させる



前田 佳則さん
(千頭東区)

千頭西区で井川メンパの製造と直販店を営むため準備を進める前田佳則さんを訪ねました。

井川メンパとは、曲げわっぱと呼ばれる木製の容器の一種で、職人の熟練の技によって作り出される伝統工芸品です。

「静岡市の師匠の元で1年間みっちり修業し、このほど独り立ちしました。創業するならば良いかと考えたとき、市内ではなく、やはり大井川流域でやるのが筋だろうと。千頭駅にもほど近いこの空き物件に出合ったとき、ここならビジネスとして成立すると直感したんです。役場に相談に行った時の対応も良かったんですよ。担当の方が親身に話を聞いてくれ、補助金の説明もしてくれました。都市部にはない気さくな対応に安心できました」。

今年5月、静岡市から本町に移住。2カ月ほど過ごす中で知り合いも増え、頻繁に自宅に立ち寄ってくれる人も多くなったと笑顔で話す前田さん。

「以前の持ち主に相談して『大井屋』の屋号を使わせてもらっています。この地域にはなじみ深い名称だったようで、みんな懐かしんでくれるのでうれしい」

Interview この町で創り

創業支援を受けた方々に聞く

ですよ」。

立ち寄る人の中には「うちにも井川メンパがある」と話す人も多いといいます。

「メンパは伝統工芸品であると同時に生活用品です。長く使って、壊れたら修理して、また使うことができます。長く使うほど愛着もわきます。皆さんのお宅にある古くなったメンパを、私の手で甦らせることができたら、職人冥利に尽きますね」。

今、全国各地にある曲げわっぱの製造技術が急速に途絶えつつあるといいます。伝統の技術を後世に残していくためには、今、何が必要なのでしょう。

「こうした技術を繋いでゆくためには、やはり『食っていけること』が大事。ちゃんとビジネスとして確立させていくことが重要なんです。技術を途絶えさせることのないよう、ちゃんと稼ぎを出して、若者が魅力を感じる職業になるよう頑張らないと。できるだけ多くの人に、この職業の魅力や、匠の技を伝えていきたいと思っています」。

千頭の作業場を覗いてみれば、今日も真剣なまなざしでメンパと向き合う前田さんに出会えることでしょう。



「実は、亡くなった祖父も生前にメンパ作りをやっていたことを修業中に知り、運命を感じました」と前田さんは話す。