

キッチンカー「とらとら」は2019年6月にデビュー。明るい黄色が目を引く



琴浦町
KOTOURA



キッチンカーでジビエ料理を提供！

「琴浦町地域おこし協力隊」

協力隊になったきっかけは？
大学で保育士をめざしていましたが、自分が求めるものと違うと感じ、4年生のときに退学。就職先の事務職もしくりこず、夢を持てるものを探していました。

そこへ鳥取から兄が帰省。実は兄は、琴浦町の地域おこし協力隊員。ですが制度の内容や何をしているのかは全く知らず、このとき初めて聞きました。琴浦町での暮らしを語る兄は、いきいきととても楽しそう。私も挑戦したくなり、ちょうど募集中だった2017年の協力隊に応募して、琴浦町で兄との2人暮らしが始まりました。

現在の活動と今後の夢は？

私の任務は、自分が考えた事業で起業すること。ゲストハウスを開こうと考え、1年目は空き家探し

や研修受講など、宿を営むための準備を進めました。しかし試算に合う物件が見つからず、町の担当者とも相談の上、計画を断念。狩猟免許を取得し、2年目から、兄の活動でもある狩猟に舵を切りました。イノシシ用の箱罠2機を使い、今年は秋までに17頭捕獲しました。

併せて取り組んでいるのが、ジビエ料理です。いまはイノシシカレーを開発中。中古車を改造したキッチンカー「とらとら」で、イベントなどに出品しています。今後週に1度、駅前の空き店舗でカレーを提供する予定です。



どんどんおいしく成長中のイノシシカレー



町内の2か所にイノシシのワナを設置。一度に複数頭入ることもしばしば

PROFILE

4年時に大阪の大学を退学し、琴浦町地域おこし協力隊の兄・龍太さん（現在は任期終了し定住）に触発されて隊員に。イノシシ解体初見学で自ら刃物を握った強者。子どもが大好き。

- 活動内容／有害鳥獣捕獲、ジビエ料理開発など
- 出身地／大阪府藤井寺市
- 活動地域／琴浦町全域（主に上郷地区）
- 活動開始年月／2017年4月



たかはし たいが
高橋 太雅 さん

若桜町
WAKASA



唯一無二の若桜町特産味噌を作る

「若桜町地域おこし協力隊」

協力隊になったきっかけは？
京都で8年味噌作りの修業を積み、子どもの誕生を機に独立を決心しました。

味噌作りには、きれいな水、蔵、畑が欠かせません。故郷に近い岡山県北部で物件を探しましたがなかなか見つからず、大阪で開催された移住定住相談会へ。そこで出会った若桜町の環境は、私が思う条件にピッタリでした。2年かけて下調べと準備を進め、移住と同時に製造開始。熟成中は収入がないので、給与が助かりました。

妻も若桜町をとてにも気に入っていますし、忙しい時は近所の方が子どもたちをみてくださる。家族4人、のびのびと暮らしています。

現在の活動と今後の夢は？

現在は、約20種類の味噌を年間

ふじわら けいじ
藤原 啓司 さん



6〜7ト作っています。原料はほぼ若桜町・八頭町産。町内に眠っていた味噌樽を提供いただき、自宅の蔵2棟と近所に借りた蔵、旧戸倉トンネルなどで約1年半じっくり熟成させる。若桜町ならではの無添加天然醸造味噌です。今後は無農薬原料を増やしたり、独自の麴を開発するなど、特産品として付加価値を高めたいと思います。

要望に応じて、味噌作りワークショップも開いています。また、山遊び好きを見込まれて日本山岳ガイドの資格を勧められ、取得。氷ノ山や鬼ヶ城、扇ノ山などを案内しています。

若桜町は商工会の補助もあり、開業しやすいまちだと思いますが、これまでの協力隊の状況をみても、任期後に自営業者として町内に定着するには、着任時から卒業を見据えて動くことが重要だと感じます。



目抜き通り南寄りの町屋に看板を掲げる



主に都市部に卸し、町内の工房や道の駅でも販売。熟成中、蔵でクラシックを聴かせる

PROFILE

京都の大学を卒業し、農業を目的に就職した農業法人で味噌部門に配属され、味噌作りの虜に。京都で8年修業し、若桜で独立開業。妻は移住定住センターでアドバイザーを務める。

- 活動内容／藤原みそこうじ店
- 出身地／岡山県倉敷市
- 活動地域／若桜町若桜
- 活動開始年月／2017年4月