

04 商品開発・販売

基本情報



【年齢】
48歳
【出身地】
北海道 釧路市
【転出元】
北海道 江別市
【前職】
会社員
【活動時期】
R2.10～ R5.9
(3年目)

協力隊に応募したきっかけ

江別市で就職活動を行っていた際に、新聞で釧路市音別町の地域おこし協力隊募集の記事を目にし、さらに調べると釧路市音別町に和紙「富貴紙」の文化があることを知り、ぜひ、この富貴紙に携わりたいと感じ応募した。

今後の抱負・任期後の目標

富貴紙の普及促進活動、技術継承に携わりながら、音別地域に数少ない宿泊施設（ゲストハウス）運営で起業、定住し、引き続き地域の魅力を発信していきたい。

活動内容

●富貴紙の普及促進活動

釧路市音別町の特産物「落」の皮を原料として作られる和紙「富貴紙（ふきがみ）」を、イベントでの出店販売や富貴紙のランタンキットのワークショップによりPR。

また、紙漉き体験会の紹介・案内や、体験会での富貴紙のプレゼンテーション。



●その他音別地域特産物の普及促進活動

釧路市音別町の特産物「菊芋」や「しいたけ」などのPR。

菊芋畑での芋植えや収穫、また、収穫体験などをSNSで情報発信。



●富貴紙の文化・技術の継承

釧路市音別地域交流拠点施設「ルート38音別館おんぼーと」内の富貴紙製造室にて、富貴紙の製造。原料搬入・塩蔵から、紙漉き・乾燥・仕上げまでの工程の技術を継承。



連絡先

【メディア等の取材連絡先】
(メールアドレス) ogchi-chiiki@city.kushiro.lg.jp
(電話番号) 01547-6-2231

【活動の様子を発信しているSNS・ブログなど】
<https://ja-jp.facebook.com/ombetsu/>

基本情報



【年齢】
33歳
【出身地】
兵庫県神戸市
【転出元】
東京都大田区
【前職】
自営業（食品加工）
【活動時期】
R3.4～R6.3
（2年目）

協力隊に応募したきっかけ

紋別市の知人の方からの紹介で地域おこし協力隊の募集を知りました。募集内容が、自身が当時個人事業主として行っていきたい事業内容と重なる部分が多かったので、応募させていただきました。

今後の抱負・任期後の目標

紋別市で育てた野菜で人々の健康を支える食品を商品化し、必要とする人々に販売していきたい。特に、体にアレルギーや病気があり食べられるものに制限がある子供たち・社会弱者向けに商品を作り、届けたい。2年目の現在は、無肥料無農薬で甜菜ビートを栽培し、甜菜シロップに加工していますが、3年目(2年目冬から)は、各地に足を運びながら商品の見込み消費者へのヒアリングを本格的に進め、栽培方法や加工方法を再検討し、価格も最終決定する計画です。任期後も、ベストな栽培方法と加工方法を追求し続け、世界で最も安心してきて美味しい自然栽培甜菜シロップを作り、人々の健康増進に貢献したいです。

活動内容

●甜菜ビートの自然栽培（地場産品開発）

甜菜ビートは明治21年以降、工芸作物として栽培されてきました。一般に農薬と化学肥料が欠かせない作物と言われ、日本では有機栽培されている場所は(おそらく)ありません。しかし地域おこし1年目の試験栽培にて、多少生産性は落ちるものの無肥料無農薬にて栽培できることを知りました。近年化学物質過敏症等、アレルギー反応で農薬・肥料を使用した作物を口にできない人が多くなっています。誰もが安心して食べられる甘味作りのために、2年目より甜菜ビートの自然栽培を農生産のメインに致しました。



●甜菜シロップ加工・販売（地場産品開発）

10月下旬～11月初旬にビートを収穫し、冬季間、順次シロップに加工します。「紋別市加工センター うまいっしょ工房」にて保健所許可を取り、現在加工所として利用しております。来年度以降は、より早い段階で自社製造所を設け、質的にも量的にもより本格的な加工品づくりをしていきたいです。甜菜シロップ単体の商品化はこれからですが、現在、甜菜シロップを使用したキムチの素(紋甜紋甜醬)は商品化しており、定期的に製造販売しております。



●子供・市民への食育活動

自身の学問背景や職歴を活かし、子どもや市民の方々向けに普段食している食べ物を安全性や環境保全の観点からお話する活動をしています。1年目には「有機農業とSDGs」についての講演会と有機農業体験イベントの開催、2年目には京都大学農学部の秋津元輝教授を招いて、講演会「食からローカルな暮らしを立てなおす-移出型の生産基地を超えて」を企画致しました。それぞれ20～30名の参加者の方にお集まりいただきました。



連絡先

【メディア等の取材連絡先】
(メールアドレス) saki@operafarm.com

【活動の様子を発信しているSNS・ブログなど】
(website) <https://www.myakusa.net> (instagram) operafarm_mombetsu

基本情報



【年齢】
37歳
【出身地】
奈良県
【転出元】
神奈川県 藤沢市
【前職】
会社員
【活動時期】
R3.5～

協力隊に応募したきっかけ

これまでの経験を経て、残りの人生は自分が心から好きと思えること、自分の手で何かを作り上げることがしたいと思うようになりました。

お酒づくりの、化学的な反応と制御が理論的に考えられているところに面白さを感じ、醸造・加工の技術などを学びながら、地域の魅力を発信していけたらと考えました。また、深川市は周辺にスキー場があり、都市部へのアクセスも良好で、夫婦ともにアクティビティが趣味な私達にとって最適な環境だったことも大きな要因です。

今後の抱負・任期後の目標

深川産りんご100%で作る果実酒「ふかがわシードル」の美味しさは、地元の果樹農家さんが丹精込めて育てた果実とこだわりの製法があってこそです。地域の未来の担い手として、醸造法についてより深く学び、いずれは自ら新商品を開発し、多くの人に味わっていただけるよう頑張ります！

活動内容

●ふかがわシードル醸造①

収穫された完熟果実から、雑味の元となる芯や種などを手作業で取り除き、美味しい部分だけを使って果汁を絞ります。絞った果汁はきちんと糖度を測り、保存用タンクに移して適正に管理します。



●ふかがわシードル醸造②

果汁を保存用タンクから温度管理ができるサーマルタンクへ移し、発酵させます。醸造には約5週間かかり、その間は温度・圧力管理、成分分析等を行います。出来上がったシードルは、手作業で瓶詰めします。



●PR活動

ふかがわシードルを地域の特産品として多くの皆さんに知っていただくため、市内外のイベントにも積極的に参加しています。



連絡先

【メディア等の取材連絡先】

深川市地域振興課
(メールアドレス) chiikis@city.fukagawa.lg.jp (電話番号) 0164-26-2276

【活動の様子を発信しているSNS・ブログなど】

(深川市公式ウェブサイト内)

<https://www.city.fukagawa.lg.jp/cms/section/chiikis/uo2pli00000twh.html>



基本情報

【年齢】
23歳
【出身地】
北海道江別市
【転出元】
北海道上川郡東神楽町
【前職】
家具職人
【活動時期】
R3.1～R6.1
(2年目)



協力隊に応募したきっかけ

学生の頃から、アイデアを考えたり企画をすることが好きだったため、企画力を活かせる仕事を探していたところ、森町で活動していた隊員から地域おこし協力隊の活動について話を伺い、興味をもったことが応募のきっかけです。

今後の抱負・任期後の目標

町内のお店を利用する若者を増やすために、商品開発やデザイン・企画に取り組みたいです。任期後は、ファッションブランドの立ち上げ等も積極的に検討しようと思っています。

活動内容

●森町広告ポスター制作

森町の「おしゃれ」をPRするためのポスター制作。町内事業者様にご協力いただき、特産品や衣料品等を紹介しています。ファッション雑誌のようなデザインを目指し、「なんのポスターだろう」から「実は森町の広告だった！」を狙い、制作に取り組んでいます。



●洋服デザイン

町内のアパレル店舗数が少なく、衣料品を求める若者が都会へ流れてしまう現状を打破するため、若者向けの洋服デザインを提案しました。「町内店舗限定」のアイテムを作ることで、町内のお店に入るきっかけとなったり、森町で衣料品の購入してもらおうことが目標です。



●ノベルティ制作

地域材である「道南杉」を利用したノベルティ制作を行っています。道外で開催されたイベントへの出展時には、道南杉の特徴を活かした消臭剤を配布し、森町の魅力を発信できました。



連絡先

【メディア等の取材連絡先】
(メールアドレス) kikuchi_eiri@town.hokkaido-mori.lg.jp
(電話番号) 01374-7-1283

【活動の様子を発信しているSNS・ブログなど】
(インスタグラム) @kikuchi_mori



HIKUCHI.MORI

基本情報



【年齢】
37歳
【出身地】
大阪府大阪市
【転出元】
大阪府東大阪市
【前職】
不動産営業
【活動時期】
R4.10～

協力隊に応募したきっかけ

妻の実家がせたな町にあったことで田植えの時期などに何度か来ては自然豊かで人と人の距離が近いところに魅力を感じていました。

今後の抱負・任期後の目標

せたな町にある自然、その自然から生み出される資源を色んな人に伝えたいのでふるさと納税を通じて商品をアピールしていきたいと思えます。

活動内容

●ポールスター道南応援まつり参加

せたな町としてイベントに参加し町内のブランド豚やその加工品、海洋深層水で栽培された潮トマトなどを販売しました。



●地域の事業者へのヒアリング

現在セタナ町でふるさと納税の商品を出されている事業者へのヒアリングなどをしました。また現状の改善策なども同時に提案しています。



●Instagramの運用開始

せたな町のふるさと納税に出品されている商品やせたな町の食材などを知ってもらうためにSNSの運用を開始しました。



連絡先

【メディア等の取材連絡先】
(メールアドレス) koji.taniyama@town.setana.lg.jp

基本情報



【年 齢】
54歳
【出身地】
北海道黒松内町
【転出元】
東京都墨田区
【前 職】
会社員
【活動時期】
R4.4～ R7.3
(1年目)

協力隊に応募したきっかけ

黒松内町出身。

東京で長く飲食業界に勤務し、新店舗立ち上げや新メニュー開発に携わってきた。

これまでの調理経験を活かして地元で貢献したい気持ちが強くなってきたところに、地域おこし協力隊の募集を知り、応募した。

今後の抱負・任期後の目標

黒松内のレストランで勤務しているので、町内や周辺地域の食材を使用したメニューを考案していきたい。

地方で常に人材不足。お客様だけでなく、若い後継者が来てくれるような、料理人にとっても魅力的なレストランづくりを進めたい。

活動内容

●地元食材を活かした新メニュー開発

町内で新規就農した移住者が生産しているアングス牛の牛肉を使用し、町の新たな特産品となるような新メニューの試作に取り組んでいる（写真上は口コモコ丼）。

また、町内農家から「自分が作ったサツマイモを使用した新メニューを考案して欲しい」との依頼を受け、『さつまいものマッサマンカレー』を試作（写真下）。好評だったため数量限定ながらレストランで提供することが決まった。北海道農政部が主催する『畑の新顔デビューフェア』にも参加予定。

今後もジャガイモや小麦などの町内産の農産物や、近隣の海産物などを使用した新メニュー開発に取り組む、「黒松内ならではの」新グルメ考案を目指す。



●多国籍なメニューの提供

東京の有名タイ料理店で総料理長となった経験を活かし、町民がなかなか食べる機会の少ない本格的なタイ料理をレストランで提供（写真はガバオライス）。

イタリアン、中華料理の経験もあり、町民のニーズに沿った豊富なメニュー展開を目指していく。



連絡先

【メディア等の取材連絡先】

黒松内町役場 企画環境課

(メールアドレス) kikaku@town.kuromtsunai.hokkaido.jp

(電話番号) 0136-72-3376

基本情報



【年齢】
22歳
【出身地】
北海道 札幌市
【転出元】
茨城県つくば市
【前職】
アパレル販売員
【活動時期】
R4.4～R7.3
(1年目)

活動内容

●LINEスタンプ作成

北竜町のキャラクター「ひまわり咲ちゃん」を使ったLINEスタンプの作成。作成過程で北竜中学校の生徒にイラストを描いて貰ったり、アンケートに協力して貰ったりして協同でスタンプを作成し、本年8月に販売開始をした。

また、スタンプのピンバッジを9月に道の駅サンフラワー北竜のガチャガチャにて販売開始し、北竜町の新たなお土産品として好評を得ている。



●イベント企画と各種デザイン協力

プロジェクトマッピングの企画とPRポスター作成し、イベントを成功させた。また、ひまわり油の販売促進用ポップ、町内けん玉クラブのロゴデザイン、町内そば同好会のポロシャツデザイン、ひまわり迷路のスタンプラリー帳デザイン、観光センター内物販ブースの看板デザイン・制作等を得意のデザインで協力している。現在はアイスクャンドルイベントの企画中。



協力隊に応募したきっかけ

企画やイベントなどの仕事に興味があり、親からアドバイスをを受け北竜町在住の協力隊員(親戚)に相談をしたところ、協力隊として働くことを勧められたため。

今後の抱負・任期後の目標

現在は元々ある企画を実行することや、依頼を受けたデザインの制作などを中心に仕事をしているが、今後は一から自分で考案したイベントや新商品を提案していきたい。

連絡先

【メディア等の取材連絡先】

(メールアドレス) info@town.hokuryu.hokkaido.jp

(電話番号) 0164-34-2111 (北竜町役場企画振興課)

基本情報



【年 齢】
33歳
【出身地】
千葉/名古屋/大阪/東京
【転出元】
神奈川県海老名市
【前 職】
発酵食講師
【活動時期】
R2.3～ R5.2
(3年目)

協力隊に応募したきっかけ

9年前に和寒町が実施していた農業体験に参加し、以来町の関係者や町民と交流があって、3年前にたまたま現地で会った方と当時の活動を話したことで、和寒町に拠点を移し活動を広げようと考えたから。

今後の抱負・任期後の目標

個人事業主として十分な収入を得て自立できるように、現在の活動を続け広げていくこと。

活動内容

●麴製造販売

檜のせいろに杉の麴蓋、麴室など天然の道具を使い、電気は使わず火と自然の力で丁寧に醸すオーダーメイドの米麴です。仕込みごとに店主が読み取る名前とメッセージが添えられるのも大きな特徴です。
(オーガニック米/和寒産米/持込米で白米/玄米/黒麴の種類があり、味噌用や甘酒用など用途指定可)



●麴甘酒製造販売

米麴と天然水のみシンプルな原料で作られた非加熱無殺菌の生甘酒です。ノンアルコール、ノンシュガー、濃縮濃厚タイプ。そのままと食べる甘酒、凍らせてアイスのように食べるのもおすすめ。抹茶やきなこ、カカオ味は牛乳割でラテに。季節限定の苺やぶどうも登場します。(オーガニック白米/玄米、和寒産白米/玄米、オーガニック抹茶、カカオ、きなこ、黒ごま/オーガニック黒麴)



●発酵教室講師

様々な発酵食品の基礎知識を学び、手作りを楽しむ講座を開催しています。工房やオンラインの他道内各地へ出張も承っています。(味噌、醤油、甘酒、塩麴、醤油麴、ぬか漬け、みりん、米麴など)



連絡先

【活動の様子を発信しているSNS・ブログなど】
Hakko Class. HP <https://tsuku2.jp/hakko-class>
Instagram https://www.instagram.com/hakko_class
Facebook <https://www.facebook.com/HakkoClass>

基本情報



【年齢】
26歳
【出身地】
茨城県
【転出元】
東京都 国分寺市
【前職】
プログラマー
【活動時期】
R4.6～

協力隊に応募したきっかけ

何気なく地域おこしのサイトを眺めていた際に「チョウザメ飼育」のその文言が目飛び込んできました。チョウザメとはなんだったか、ふと気になりWikipediaを確認し、そうかキャビアが採れるのかと——日本で養殖を行っているとは知らず、さらには北海道の美深町という東京から約1300km離れている環境に果たして自分自身が適応できるのか——いや、チャレンジするしかない。逆に今ここで逃したら二度と関われないかもしれないと思い応募しました。

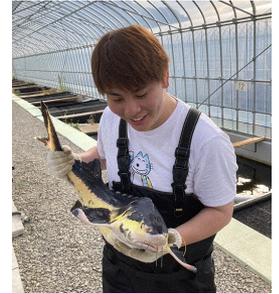
今後の抱負・任期後の目標

個人的な抱負は、5cm積もったら「今日は雪が降ったね」という環境で25年生きてきた私は北海道の冬をどう乗り切るか。無事に乗り切ることを目標としています。ノー事故。
チョウザメの事業に関わり、よりチョウザメの食用に対するPRに力を入れていきたいと思えます。自分も実際に食べてみるまでは食用としての価値を知らなかったので（笑）

活動内容

●活動内容「チョウザメの飼育」

辺溪の施設や、チョウザメ館内で飼育を行っており、朝晩の給餌や施設の管理等をしております。春、夏はサバやホッケなどの生魚を細かく切って与えており、この時期が一番チョウザメにとって成長する時期と言えます。



●活動内容「チョウザメの稚魚飼育」

私が着任した6月に生まれたチョウザメの稚魚を現在施設で飼育をしています。生まれたばかりの頃は小さくて、指先よりも小さい個体ばかりだったのですが、気が付けば4か月で10cmを超える個体も——。大事に育てて、立派なキャビアを持ってもらいたいです。



●活動内容「町内のイベント手伝い、参加」

美深町内で行うイベントや、道の駅などで行っているイベントで出店、全力で焼き鳥を炭火で焼いたり、呼び込みをしていたりしています。今まで生きてきて、ここまで色々なイベントに関われることもなかったため、こういった部分が地域おこしになって良かったなと思う所でもあります。



連絡先

【メディア等の取材連絡先】

メールアドレス b-shinko@town.bifuka.hokkaido.jp
電話番号 01656-2-1617（美深町役場・企画グループ）

【活動の様子を発信しているSNS・ブログなど】

美深町地域おこし協力隊ブログ
http://blog.livedoor.jp/bifuka_kyouryokutai/

基本情報



【年齢】
37歳
【出身地】
徳島県
【転出元】
北海道千歳市
【前職】
タクシー乗務員
【活動時期】
R3.4～

協力隊に応募したきっかけ

新型コロナウイルス感染拡大の影響で前職のタクシー乗務員の仕事では収入が半減し、今後の働き方について考えるようになりました。転職を考えていたところ、募集記事を拝見し、新たなことに挑戦しながら見聞を広め、今後は状況に応じて柔軟な働き方ができるような基盤を作れたらという思いから応募に至りました。

今後の抱負・任期後の目標

今後は、退任後の定住に向けて今まで以上に有意義な活動をしていきたいです。退任後は2種免許や活動を通して得た洞爺湖町についての知識や情報を活かして洞爺湖町を訪れる観光客をご案内できるタクシー乗務員に再び挑戦したいです。また、活動を通して開発したメニューなどを商品化したりイベント出店なども続けていけたらと考えています。

活動内容

●情報発信

活動拠点の洞爺まちづくり観光協会及びとうやマルシェでは情報発信を担当しています。観光情報をはじめ、地域のお店やイベントにて取材・撮影を行いSNSで発信したり、洞爺地区の農産物についての発信もしています。



●商品開発

とうや水の駅では洞爺地区の特産品である財田米をより多くの人に味わっていただきたいという思いから、お土産用のミニサイズの財田米を提案・販売。また、洞爺湖温泉街にあるとうやマルシェでは新たな名物となるようなメニューや商品を開発できたと取り組んでいます。



●調理、イベント出店

飲食関係の仕事の経験を活かして、とうやマルシェでは食堂の調理補助もさせていただいています。また自らのレシピで作ったメニューをイベントでも販売することもあります。今後は更に特産品PRを兼ねて開発・販売していけたらと考えています。



連絡先

【活動の様子を発信しているSNS・ブログなど】
(洞爺まちづくり観光協会) <https://www.instagram.com/mizunoeki108/>

基本情報



【年齢】
42歳
【出身地】
福岡県 大宰府市
【転出元】
東京都 練馬区
【前職】
エンタメ系・脚本家
【活動時期】
R4.5～R7.4
(1年目)

協力隊に応募したきっかけ

長年より伝統工芸である和紙に興味があり、生涯現役として手すき和紙の梳き手になりたいと考えていた。移住するタイミングを計りつつ、梳き手募集を日頃よりチェックしていたところで協力隊からの案件を見つけて応募。現在も続けている物語の執筆業に関連して、「宮澤賢治のふるさとでもあり童話の文化が息づいている」ならびに「『北限の和紙』といわれる【成島和紙】の生産地である」という理由で花巻を選択した。

今後の抱負・任期後の目標

- 今後の抱負 ■
成島和紙の梳き手になるべく修行に励みながら、花巻の伝統工芸を今の時代に合わせた商品開発に従事したい。また、生涯学習や学校教育において和紙を中心とした伝統工芸関連の講座を開催していきたい。
- 任期後の目標 ■
今の時代にマッチした伝統工芸の企画プロデュース&販売を行う事業を立ち上げたい。また、成島和紙の伝承活動を継続していきたい。

活動内容

● 成島和紙の生産活動

350年以上もの歴史を持ち、現在職人が1名のみとなる成島和紙について、紙漉き生産・原料生産を行う。また、成島和紙を伝えるために、学校教育・生涯学習講座・グリーンツーリズムなど通じて伝承活動を行っていく。



● ノリウツギ栽培プロジェクト

成島和紙の生産原料のひとつであり、減少の危機にある「ノリウツギ」【アジサイ科樹木】の育苗～植樹～育成管理を実施する。この活動を媒介として、地域イベント・観光・伝統工芸の原料確保という3つの柱を立てて長期的な運営活動を行っていく。



● 花巻・伝統工芸の商品開発

花巻の伝統工芸品を今の時代にマッチさせた新商品開発や職人同士のコラボレーションを計画し、展示イベントによる商品&地域アピールや販売促進等を行っていく。



連絡先

【メディア等の取材連絡先】
(メールアドレス) teiju@city.hanamaki.iwate.jp
(電話番号) 0198-41-3516

【活動の様子を発信しているSNS・ブログなど】
(facebook) <https://www.facebook.com/hanamakichiikiokoshi/>

基本情報



【年 齢】
33歳
【出身地】
岩手県盛岡市
【転出元】
東京都墨田区
【前 職】
ワイナリー勤務
【活動時期】
R3.8～

協力隊に応募したきっかけ

かねてから出身地である岩手県に貢献できる仕事がしたいと思っていました。これまでの経験を生かして、滝沢市にしかできないワインを新たな特産品として生み出していきたいと思い、応募しました。

今後の抱負・任期後の目標

農業（ブドウ生産）、工業（ワイン製造）、商業（ワイン販売）を通して、滝沢市から食の楽しさを提案していきたいと思っています。

活動内容

●ワイン製造に向けたブドウ栽培

今年から農地を取得（借用）し、ワイン用ブドウの栽培を開始しています。赤ワイン用、白ワイン用それぞれの品種を栽培し、3～4年後から本格的に収穫できるよう進めていく予定です。



●物産振興に関する市民向け啓発活動

将来の滝沢市を担う子どもたちに地場産品への興味を持ってもらい、地域への愛着につなげることを目的として、市内小学生向けにブドウの苗木を定植するイベントを実施しました。



●市の産業振興に貢献する活動

今年の夏には、市の特産品であるスイカを生産する市内農家を手伝いました。今後も市内事業者との連携に取り組み、市の産業振興に貢献していきたいと思っています。



連絡先

【活動の様子を発信しているSNS・ブログなど】
(Facebookページ) [facebook.com/Takizawa.kyouryokutai](https://www.facebook.com/Takizawa.kyouryokutai)

基本情報



【年 齢】
44歳
【出身地】
岩手県 岩手町
【転出元】
神奈川県 横浜市
【前 職】
会社員
【活動時期】
R4.9～R7.8
(1年目)

協力隊に応募したきっかけ

岩手町に戻ってこれまで親の世代が大切に守ってきた家や耕作地、自然環境を維持継承したいと考えてはいましたが、中学卒業後から実家から離れて生活し、関東で研究職に就いてきたこと、家族（6人）の移住となることから、現在の家業（畜産）にいきなり飛び込むのは難しい現状がありました。そんな時に家族から「しごとクリエイター（地域おこし協力隊）」の話聞き、これまでの経験を生かした新しい仕事づくりのきっかけと家族の移住の問題を解決できるのではと思い応募しました。

今後の抱負・任期後の目標

私はこれまで再生・細胞医療の開発や製造受託を手掛けるベンチャー企業の研究所で働いてきました。これまでの経験から普段目に見えない世界で活躍する細胞やいきものを取り扱うノウハウを活かし、今回地域おこし協力隊として岩手町に根付く発酵にかかわる微生物の探索と発酵食品の開発を通じて地域活性化に貢献したいと考えています。任期後は開発商品をもとに岩手町に拠点を置く事業主として自立を目指します！

活動内容

●「食」「健康」「地域特性」に関連する地域産業創出

岩手町に根付く発酵にかかわる微生物の探索と発酵食品の開発を通じて地域活性化に貢献したいと考えています。任期中に開発を目指す商品は岩手町産ビール（または発泡酒）です。岩手町には北上川の源泉をはじめとする水源、ホップ生産の歴史、麦を育てることができる土壌があり岩手町産のビールを開発できる条件は整っていると思います。また、お酒という観点以外にもホップの食欲増進作用、鎮静作用、催眠作用、抗菌作用といった副次的な効果をアピールできる商品開発をしていきたいと考えています。



岩手町特産の「いわて春みどり」から採取できる可能性も！？

連絡先

【活動の様子を発信しているSNS・ブログなど】
(Facebook) <https://facebook.com/sasawshi>

基本情報



【年齢】
57歳
【出身地】
宮城県仙台市
【転出元】
宮城県仙台市
【前職】
会社役員
【活動時期】
R2.4～

協力隊に応募したきっかけ

岩手県に再生可能エネルギーに力を入れている面白い町があるよ！と宮城県の方からお話があったのが、令和元年の9月。

一度見てみたい！と10月に初めて訪れた時に町の可能性を感じました。再エネの活用、特産物もいろいろありこれらを生かした町おこしが出来るのではないか？など魅力を感じました。特に担当者の熱意によるものが大きかったと思います。飲食業を33年営んでいた経験もあり活性化に生かせるのではないかと感じました。

今後の抱負・任期後の目標

今まで以上に町の活性化に力を入れていきたい。
再エネ、特産品、販売促進などもっともっと頑張りたい。

任期終了後は仙台と軽米両方を拠点にした活動をしていきたいと思っています。

活動内容

●新商品開発

新商品開発はいろいろ取り組みました。ご当地ラーメン、炭火焼き鳥、ひえ味噌チョコアイス、ガレット、リンゴジュース、ご当地コロックなど地元の業者さんとの意見交換を積極的に行いました。
(写真は炭火焼き鳥をイベントで販売した時)



●広報活動 メディアに出よう！

メディアには大変お世話になりました。
「わが町バンザイ」「ふるさとCM大賞」「Go Go いわて」などに出演させていただきました。
また、町の「かるまいテレビ」の地域おこし隊の「wonderful time」というレギュラー番組にも出演させていただき、情報発信を行っております。



●地元高校生と地域探求

地元軽米高校生の「地域探求」の時間にアドバイザーとして参加しております。地域が抱える課題や特産品開発、イベントの構築など高校生が考えたアイデアにアドバイスを送り盛り上げて行く時間です。
10月に中間発表を行いました。
(写真は駄菓子屋をやろう！を成功させたチーム)



連絡先

Facebook <https://www.facebook.com/yukio.kanno1>
Instagram <https://www.instagram.com/yukio.kanno/>

基本情報



【年齢】
46歳
【出身地】
東京都大田区
【転出元】
宮城県角田市
【前職】
総合型地域スポーツクラブ運営他
【活動時期】
R3.9～

協力隊に応募したきっかけ

以前から何人かの知り合いがやっていて地域おこしに興味があり、たまたま知り合った人が地域おこし協力隊の受け入れをしていたため

今後の抱負・任期後の目標

角田市に長く定住しつつ地域おこしをしていくために継続可能な活動環境を作る。1年活動してみて自分の思うような地域おこし協力隊の受け入れ体制を角田市に作りたいので現状、角田市にはない地域おこし協力隊の受け入れをする会社を起業して地域おこしに特化した事業を展開したい。

活動内容

●新規商品開発

地元角田の農産物を主に地産地消だけでなく、市外、県外にもその魅力を伝えるため、時代に合った新商品開発にチャレンジ中



●インターネットマーケティングの活用

インターネットによるマーケティングを15年以上上しているため、そのスキルを活かして売り上げを上げるための事業を準備中



●新規イベントの開設

角田の産直の農産物と、各出店者の魅力をかけ合わせてその日限定のコラボメニューを来場者に提供しイベントを魅力的に外部に発信し、角田市に人が来ることを増やすことが目的



連絡先

【活動の様子を発信しているSNS・ブログなど】
準備中

基本情報



【年齢】
50歳
【出身地】
静岡県三島市
【転出元】
静岡県長泉町
【前職】
会社員
【活動時期】
R3.10～R6.9
(2年目)

協力隊に応募したきっかけ

面白い事業と感じ、現在の仕事となっている「海藻の陸上養殖」に興味を感じ、「職種」で応募しました。今までの経験も生かせる事も重なり、協力隊の一員として活動しています。南三陸で隊員となり、すごいなあと感じているのは、地元と移住した方々が環境や研究、事業創出、賑わいなどで盛り上げながら被災地を治癒していく姿に仕事で選んだ私も協力隊になってよかった、と思っています。

今後の抱負・任期後の目標

協力隊2年生として海藻をより身近な物として広げたいと考えています。2023年初夏には、海藻をコンセプトにした実店舗が南三陸町にオープンします。海藻に興味を持ってもらう事と同時に環境を学ぶこと、そして海と山の豊かさを持つ南三陸を知ってもらいたい！その動きを海藻を介して国内外へ情報を発信していける1年にしたいと思います。

活動内容

●もくろむ/つたえる

私の職名。「海藻」をもっと身近に使ってもらうために様々な商品開発や企画、販売を担当しています。三陸産の海藻と県内産のバターを使った「三陸海藻バター」は、調味料としてレストランや料理教室など幅広く活躍中！



●海藻を、新たに。

海藻を使う視点を変えて、和洋折衷だけでなく焼菓子へも試み、テスト販売を重ね、南三陸の洋菓子店の協力のもと商品化した「海藻バターサブレ」は、発売初日からリピーターが出てくらのファン率が高い美味しい逸品です。



●つながる。そして、ひろがる

2022年5月から新しい海藻食を広げるため、首都圏のマルシェに出店しています。その中でつながった企業とのコラボ商品の開発をはじめ、海外の海藻事業や海藻食をリンクし、「海藻を、新たに」の商品を広げていきたいと思っています。



連絡先

【メディア等の取材連絡先】
(メールアドレス) k.Yamaguchi@season-s.com
(電話番号) 0226-36-2311 (株式会社阿部伊組)

【活動の様子を発信しているSNS・ブログなど】
(FB) <https://www.facebook.com/keoghpiyo>

基本情報

【年齢】
60歳
【出身地】
大阪府大阪市
【転出元】
神奈川県横浜市
【前職】
会社員
【活動時期】
R2.7～R5.6
(3年目)

協力隊に応募したきっかけ

会社員時代（東北エリア勤務時）に仕事で河北町に訪れる機会があり、地元の方々から多くのご支援を頂戴しました。その際に河北町の特産品である紅花の可能性に魅せられたことや、ご支援いただいた町の方々へ恩返ししたいと思ったことから協力隊へ応募しました。

今後の抱負・任期後の目標

- ・紅花を活用した商品開発での成果を出し、たくさんの方の手に届くよう情報発信すること
- ・開発した商品を事業化させるための計画を作成すること
- ・任期終了後の起業に向け準備すること

活動内容

●「かほく紅こぎん」周知

令和3年3月に紅花染めをした木綿糸であしらったこぎん刺しである「かほく紅こぎん」のブランドを立ち上げて頂きました。その周知活動として“雛と紅”タペストリーを作成するため作品を公募したところ1045枚もの作品が集まり、町民の皆さんと協力してそれらをつなぎ合わせ、完成したものを令和4年4月～7月まで展示して多くの方にご覧いただきました。



●「かほく紅こぎん」普及

「かほく紅こぎん」のさらなる周知イベントとして令和4年12月3日・4日に「かほくKOGIN FES - 5つのkogin展-」を開催する予定としています。イベントではこぎんにまつわる5つのプログラムを企画しており、こぎんで作られた二大タペストリーの展示やワークショップの開催により、幅広い方々にこぎんを体感していただき「かほく紅こぎん」の普及に努めていきます。



●紅花水耕栽培支援他

町では紅花の季節以外でも活用できるよう紅花のハウス内水耕栽培に取り組んでおり、そのサポート活動として育成状況のSNS投稿やPR活動等を行っています。また、紅花の活用の幅を広げるため食用メニュー開発に取り組んでおり、山形大学の学生から協力してもらいながら学校給食メニューに「紅花若菜ごま和え」を採用してもらいました。



連絡先

【活動の様子を発信しているSNS・ブログなど】
Instagram: kahokubenikogin
Facebook 藏本善一

基本情報



【年齢】
27歳
【出身地】
兵庫県
【転出元】
東京都
【前職】
会社員
【活動時期】
R4.4～R7.3
(1年目)

協力隊に応募したきっかけ

転職のタイミングで、地域に関わる仕事がしたい、と思っており、たまたま出会った方が「かほくらし社」の方でした。初めて河北町に来た時に、小さい町にも関わらず、多種多様なフルーツと高付加価値のイタリア野菜、つや姫を代表とするお米、ご当地グルメの冷たい肉そば、日本一の生産量を誇るスリッパなど、様々な事業者の方がこだわりと熱意を持って生産に取り組む姿勢に惹かれました。そこに自分も何かお役に立てないかと考えました。

今後の抱負・任期後の目標

町内の様々な事業者さんへ足しげく通いながら、密にコミュニケーションをとり、ECサイトを通して少しでも販路拡大に役立てるようにしたいです。また、ECサイトのコンテンツを充実化させるべく、口コミ（レビュー）などの新しい機能の追加や、地域商社だからこそできる異なる事業者のセット商品の企画などを進め、売上向上に努めたいです。

活動内容

●地域商社ECサイト運用

河北町のこだわりの品々を取り扱うECサイトです。ECサイトで販路拡大したいがなかなか予算がとれない、手が回らない地域の事業者さんが多い中、そのお手伝いができればと思います。具体的には、商品の物撮りから、取材、セット商品企画に取り組んでいます。



●ふるさと納税の商品企画、営業

かほくらし社が取りまとめる、河北町のふるさと納税の返礼品を企画することも担当しています。現在は、河北町の商品の取り扱いがあるレストランで使用できるお食事券のデザインを一新し、加盟レストランを増やすべく、展示会などでの営業活動を行っています。



●首都圏での特産品の販売、マルシェ出店

1～2カ月に1度のペースで、様々な場所を借りて、特産品（特に町産の野菜と果物）の販売を実施しています。その裏方の発注、梱包などの準備から、実際の販売まで行い、少しでも多くの方に河北町の商品を知ってもらうために実施しています。



連絡先

【メディア等の取材連絡先】
(メールアドレス) n_inoue@kahokurashisha.jp (電話番号) 0237-84-0450

【活動の様子を発信しているSNS・ブログなど】
(ECサイト) <https://shopping.kahokurashi.com/>
(かほくらし社 Instagram) <https://www.instagram.com/kahokurashisha/>

基本情報



【年齢】
23歳
【出身地】
宮城県名取市
【転出元】
宮城県仙台市
【前職】
学生
【活動時期】
R3.4～R6.3
(2年目)

協力隊に応募したきっかけ

就職活動のタイミングで、知人より河北町を紹介いただいたのがきっかけです。もともと地域おこしに興味があった中で、地域商社立ち上げという、新たな取り組みを始めようとする河北町に惹かれて、協力隊に応募することを決めました。

今後の抱負・任期後の目標

河北町の魅力を一人でも多くの方にお届けしたいです。そのために、まずはツアー事業や特産品の出張販売、SNS等での情報発信に力を入れていきたいと思っています。また、河北町の学生に地域の魅力を発信していくために、産学官連携プロジェクトでの事業開発を頑張ります！任期後の活動はまだ明確ではありませんが、駆け出しの地域商社を軌道に乗せることが当面の目標です。

活動内容

産学官連携プロジェクト「かほく探求実践プロジェクト」

県立谷地高等学校・地域商社かほくらし社・河北町の産学官連携プロジェクト「かほく探求実践プロジェクト」のコーディネーター・事業プロデュースを行っております。プロジェクトでは、高校生と一緒に町内の事業者さんとコラボした商品開発やメニュー開発等を行っています。



● ツアー企画・アテンド

旅行会社とコラボして、町内のツアーの企画やアテンドを行っています。ツアーを通して、地域の隠れた特産品や魅力を発信したり、ツアーに来て頂いた方に河北町のファンになってもらえるよう工夫してツアーを企画しています。



● 特産品の販売と情報発信

首都圏での物産イベントでの販売を行ったり、地域商社のオンライン販売（EC）の情報発信をSNS等を活用して行っています。地域の特産品の販路を開拓すべく、日々試行錯誤しています。



連絡先

【メディア等の取材連絡先】
k_kikuchi@kahokurashisha.jp

【活動の様子を発信しているSNS・ブログなど】
<https://www.facebook.com/%E3%81%8B%E3%81%BB%E3%81%8F%E3%82%89%E3%81%97%E7%A4%BE-105710631692256>

基本情報



【年齢】
27歳
【出身地】
神奈川県大和市
【転出元】
神奈川県大和市
【前職】
学生
【活動時期】
R4.4～R7.3
(1年目)

協力隊に応募したきっかけ

農業法人に勤めた経験があることから、生産はもちろん、農家さんをサポートする仕事に興味を持ちました。知人の付き添いで偶然寄った河北町に興味を持ち移住を決意しました。農家さんと密に向き合いながら、産業を中心とした自治体の復興を目指す地域商社の存在を知り、自分もその一員になりたいと感じ、地域おこし協力隊の形で河北町・地域商社とかかわっていく道を選びました。

今後の抱負・任期後の目標

町内で就農または地域商社に勤務し、地域産業を活性化する。1事業所・農家では開拓できないような販路を拡大することで地域の産業を盛り上げていきたいです。

活動内容

●かほくイタリア野菜の出荷作業・販路開拓

河北町農家が10年前からこだわりを持って栽培している“かほくイタリア野菜”をとりまとめ、県内、県外への出荷を行っています。展示会等多くのシェフやバイヤーが集まる場所で生産物のPRや営業も精力的に行っています。



●ワイン醸造

河北町の新名物商品として“かほくワイン”の商品化・ブランド化を推し進めています。そのために町内産ブドウの栽培状況を把握し、ワイナリーとの橋渡しを行ったり、実際に生産→収穫→仕込→醸造の過程をすべて把握しマニュアル化することで新規就農者が参入しやすい環境づくりを目指します。



●河北町のPR

河北町が生産物、特産品を町外の多くの方々に知っていただけるようなイベントに参加し“河北(かほく)町の魅力”を発信しています。常設の「アンテナショップかほくらし」をはじめ、マルシェや祭りでの出店にも力を入れています。



連絡先

【メディア等の取材連絡先】
(メールアドレス) t_masuda@kahokurashisha.jp (電話番号) 0237-84-0450

【活動の様子を発信しているSNS・ブログなど】
(ECサイト) <https://shopping.kahokurashi.com/>
(かほくらし社 Instagram) <https://www.instagram.com/kahokurashisha/>

基本情報



【年齢】
24歳
【出身地】
宮城県仙台市
【転出元】
宮城県仙台市
【前職】
学生
【活動時期】
R3.4～ R6.3
(2年目)

協力隊に応募したきっかけ

東北芸術工科大学に所属していた頃に最上町にある施設（前森ふれあい陶芸館）を活用しないかという話を頂いたのがきっかけです。陶芸という文化を体験できる観光施設・新たな工芸品を最上町で作りたいと思いました。

今後の抱負・任期後の目標

今後の抱負としては、工芸品の開発を本格化させることと、カム口窯（前森ふれあい陶芸館）を観光資源としてPRすることです。
任期後の目標としては、カム口窯の運営を継続することです。

活動内容

●観光資源の創出

カム口窯を陶芸体験施設・陶器販売店として営業しPRを行っています。団体から個人まで幅広く陶芸体験をすることのできる施設を作っています。



●新商品の開発

最上町産原料を活用した焼き物を作り上げ、新たな工芸品として発表することを目標としています。また、東北芸術工科大学でつちかった陶芸の技術と知識を用いて独自性のある工芸品を作ることと、町内のフィールドワークを行い原料の調達と試験・研究を行っています。



連絡先

【活動の様子を発信しているSNS・ブログなど】
（左記よりインスタ・ツイッター・フェイスブックのQRコード）



基本情報



【年齢】
25歳
【出身地】
青森県五所川原市
【転出元】
山形県山形市
【前職】
アルバイト
【活動時期】
R3.4～R6.3
(2年目)

活動内容

●陶芸体験による交流

個人から団体まで幅広く陶芸体験を行っています。近頃は町内の小学生や集落のイベントの選択肢として陶芸体験を選んでいただけることが多くなりました。



協力隊に応募したきっかけ

東北芸術工科大学に在学中に最上町にある使われなくなった「陶芸館」を活用して欲しいというお話を頂いたのがきっかけです。陶芸体験などを通じて最上町の方々と交流し、陶芸を身近にしたいと思いました。

●コラボなど

町内の飲食店や旅館などとのコラボを目指しています。3年間の任期では難しい内容もありますができる範囲で行いたいと思います。



今後の抱負・任期後の目標

今後とも陶芸館はもちろん、最上町のPRも行います。また、町内にある飲食店とコラボして、最上町の新なる魅力作りを行いたいと思っています。任期後は引き続き陶芸館を活用しながら陶芸体験や陶器販売を行っていく予定です。

連絡先

【活動の様子を発信しているSNS・ブログなど】
(左記よりインスタ・ツイッター・フェイスブックのQRコード)



基本情報



【年齢】
24歳
【出身地】
佐賀県 唐津市
【転出元】
東京都
【前職】
料理人（洋食）
【活動時期】
R4.1～

協力隊に応募したきっかけ

前職が料理人ということもあり、その経験生かして「町おこし」をしたいという想いがあり応募致しました。また、結婚を置きにの移住拠点を作ること。そして、定住に向けた活動をこの3年間でやりたいと思っております。



今後の抱負・任期後の目標

現在6次化商品の開発・販売をミッションに活動しております。商品開発後の継続性や製造所など課題がまだまだありますので様々の方からの力添えをいただきながら一步步課題解決を行い、町活性化へと貢献できるように頑張ります！
また、任期後も定住ができるように「食」でビジネスの発展を目指して参ります。

活動内容

●愛情たっぷりん（岩瀬農業高校のコラボ商品）

岩瀬農業高校には生物生産課があり生徒達の手によって養鶏されています。その生徒さん達が手掛けた愛情たっぷりんの産み立て！新鮮！卵を使用した濃厚プリンが完成しました。
ネーミングやデザインは生徒さんと共に考えた愛情溢れるデザインに仕上がりました！



●協力隊とつくる親子で料理教室

鏡石産のお野菜や特産物を使った、料理教室を定期的に開催しております。
料理教室には料理だけでなく、管理栄養士さんから野菜の効能や栄養面から勉強もできる授業も組み込んでおり、お野菜の知識を深めてから「食」を楽しんでいただきたいという想いがあります。



●町PR販売会（千葉県）

福島県鏡石町のPR活動として、UR都市機構様とのコラボイベントとして千葉県で鏡石町の食材を使った料理提供と鏡石町の特産品の販売会を行いました。県外に鏡石町の認知拡大と魅力を広めることができました。



連絡先

【活動の様子を発信しているInstagram】



基本情報



【年齢】
24歳
【出身地】
福島県 須賀川市
【転出元】
東京都
【前職】
大学生
【活動時期】
R4.1～

協力隊に応募したきっかけ

私が福島県出身であり、鏡石町は父方の実家がある為、とても馴染み深い地域でした。生活スタイルは都会ではなく、自然豊かな場所が良く。就活を機に、地域に貢献できるような働き方を探していたところ協力隊を見つけ応募致しました。



今後の抱負・任期後の目標

まずは、私が鏡石町の魅力をたくさん知って、多くの方々に「食」を通して鏡石町の魅力を届ける事を目標に頑張ります。鏡石町が力を入れている「田んぼアート」の全国大会が鏡石町で行われたり、八芳園との連携事業が行われたりなど、全国に魅力を発信するチャンスがたくさんありますので、そこに私たちが少しでも力になれるように頑張ります！

活動内容

●田んぼアート、ウエディングフォトでの町PR

東京八芳園様（結婚式場）とのコラボ事業として、鏡石町田んぼアート初のウエディングフォトスポットとしても活用、認知拡大活動に貢献致しました。今年で来場者は累計20万人と町の観光名所として盛り上がりを見せています。



協力隊新聞製作（町内全世帯配布）

四半期に1度「協力隊たより」を制作し、活動内容の「見える化」と「認知拡大」を目的に鏡石町の全世帯配布を行っております。子供も読みやすいようポップで可愛いデザイン構成に仕上げている、キャラクターやイラストは全て手書きにこだわって制作しております。



●岩瀬農業高校のコラボ商品（愛情たっぷりん）

鏡石町には「かんかんてらす」という直売所があります。そちらのお野菜のそばに、各お野菜に合わせたレシピを制作し、紙面と動画の両方で料理の作り方が分かるよう2パターンで掲載しております。お客様が、その日のお野菜とレシピを手にとって今晚のおかずの手助けになれば嬉しいです！



連絡先

【活動の様子を発信しているInstagram】



私がInstagramをメインに運用しています。見てね！



基本情報



【年齢】
36歳
【出身地】
千葉県船橋市
【転出元】
千葉県船橋市
【前職】
・自動車パーツ、アパレル
の製造及びOEM生産等
【活動時期】
R2.8～ R5.7
(3年目)

協力隊に応募したきっかけ

元々、地方起業や伝統工芸需要は今後伸びていくという目星を立て、5年計画で準備していた所の3年目、新型コロナウイルスが到来。これにより、地方需要は更に加速していくと思い、計画を早め地方拠点を見定めていた所、この制度を知り応募致しました。

今後の抱負・任期後の目標

出来る組織作りを目標に、今から「誰と組むか、どこで作るか、いつ起業するか、具体的に何を主とするか」を慎重に見極めていこうと思います。

活動内容

●ワークショップ

みどり市の資源を使用した竹・木工ワークショップ。竹灯籠や水鉄砲、木製食器を始めとする雑貨類の体験教室を行い、みどり市のPRや木材の持続化を図る。



●オリジナル製品

釣りに使用されるルアーを中心に、釣具や周辺雑貨を製作。イベント出展やオリジナリティを重視した一点物のオーダー品を製作。



●OEM

B to B製品の製作。イベントグッズ、アクセサリ資材など木工品の製作を強みとし、企業からの製造請負を行っている。



連絡先

【活動の様子を発信しているSNS・ブログなどのURL】
[ツイッター] <https://twitter.com/tsubasahashi>
[note] <https://note.com/sabatsuto>
[ユーチューブ] https://www.youtube.com/channel/UCTLg-A_f--ZmDIIm1aou77aw?view_as=subscriber

基本情報



【年 齢】
45歳
【出身地】
東京都 中野区
【転出元】
東京都 練馬区
【前 職】
自営業
【活動時期】
R1.11～ R4.10
(3年目)

協力隊に応募したきっかけ

長瀬町のミッションが「長瀬町の新しい特産品を作る」という食をテーマにしたものだったので、おもしろい経験ができそうだなと思い応募しました。迷ったら自分の心がわくわくする方を選んで生きてきました。40代になり人生で思いきった冒険ができるのもこれが最後かもしれないと思い、まだ見たことのない世界に飛びこんでみよう決めました。

今後の抱負・任期後の目標

私が今やっていることは協力隊だからできたことで、協力隊だから3年間、続けられたことかもしれません。任期が終わった後も引きつづき、これを自力で続けるのはものすごく厳しいことだと感じます。でも、長瀬町で出会えた生産者さんたちやお客さまが楽しんでくださっていること、続けてほしいと言ってくれたことで、事業化して続けていこうと決めました。まずは、民泊もできるリビングカフェという拠点を作り、みんなが楽しく仕事をできる環境を作りたいと思います。

活動内容

●ながとろ町のお土産野菜 Torocolo(トロコロ)

採れたての野菜はものすごく美味しく、畑からは野菜の息吹を感じました。大切に丁寧に野菜を育てる生産者さんたちの姿は、ほんとうにかっこいいんです。私が受けたそんな感動を形にして、サービスにしたいと思い、生産者さんたちと畑の直送便を立ち上げました。



●ながとろ花梨 (カリンカレーペースト)

町の魅力を探すため、着任してとにかく町を歩き回りました。そんな中で心を惹かれたのがカリンの木です。家を建てるときに昔は幸せの象徴として植えたけれど、今は実を落としたままにしているカリンの実をアップサイクルして、スパイスカレーペーストと、カリンホイップドバターを商品化しました。



●ながとろ畑の小昼飯

自家製梅干し、おなめみそ、青柚子胡椒、柿チップや、落んぼグラノーラなどなど…農家さんたちが昔から食べていたという季節ごとにあるおやつや加工品たちを、あらためてブランディングして、野菜と一緒に販売していくことにしました。



連絡先

【活動の様子を発信しているSNS・ブログなど】
(instagram) @madoka_kurebayashi
(HP) <https://torocolo.com>

基本情報



【年齢】
36歳
【出身地】
新潟県村上市(旧山北町)
【転出元】
東京都目黒区
【前職】
製菓製造業
【活動時期】
R3.4. ~

協力隊に応募したきっかけ

旧山北町の実家に行きやすい地域を移住先として探していたところ、関川村が候補に挙がりました。一度旅行で村へ来てみて、関川村に移住しよう決めました。移住後の仕事を探している中で、特産品開発の分野で地域おこし協力隊の募集があると知って応募しました。

今後の抱負・任期後の目標

挑戦したい事が日に日に増えていき、まだ考え中ですが、関川村や地元の食材を使った6次化加工はこれからも続けていきたいです。
1年目は商品開発が主な活動でしたが、2年目は活動の場を広げ、ドローン防除や障害者施設のお菓子作り指導をはじめました。
ひとつのことに捕らわれずにこれからも色々なことに挑戦したいと思います。

活動内容

●東桂苑カフェでメニュー提供

東桂苑カフェで地元食材を使ったデザートなどのメニュー開発、提供をしています。令和4年の夏は、九重栗かぼちゃのかき氷と越後姫かき氷が特に人気でした。(東桂苑は8月豪雨の被害により現在も休業しております。)



●ドローン防除

農薬散布用ドローンのライセンスを取得し、今年からドローン防除に参加しました。お米がどのようにできるか、農家さんの苦労なども見ることができてとても勉強になりました。

●プリメラビスタを使った6次化加工

関川村の特産品を作ろうと新種のカボチャ、プリメラビスタの栽培を今年4つの農家さんが取り組み始めました。
8月の豪雨被害により規格外になったカボチャを関川村自然環境管理公社が買い取り、東桂苑のスタッフと共にプリンや焼き菓子に加工し始めました。
道の駅関川での販売のほか、個人向けに受注販売しております。また、下越地方の温泉施設で販売する予定です。



連絡先

【メディア等の取材連絡先】
(メールアドレス) y-mika@sekikawa.org
(電話) 0254-64-0252/ (公財) 関川村自然環境管理公社

基本情報



【年齢】
53歳
【出身地】
東京都練馬区
【転出元】
東京都練馬区
【前職】
SE（金融・気象など）
【活動時期】
R4.4～

協力隊に応募したきっかけ

30代の頃から自然の中に身を置いて暮らしたいと思っていました。自然豊かな山の暮らしを地域の方から学び、自分がこれまで経験してきた植物療法にかかわる蒸留や活用方法などの知識や経験を生かして、早川町の豊かな植物資源を地域おこしに繋げていくことができると思い、応募しました。

今後の抱負・任期後の目標

最近全国的に盛り上がっている「クラフトジン」のレシピを考案したり、ハーブガーデンを蜜源とした日本みつばちの養蜂にもチャレンジしたいです。町で暮らしている人達が、交流したり少し癒されたりするようなコミュニティスペースやイベントを企画して、移住してきた私自身が楽しく豊かに暮らしている様子を発信することで、少しずつ早川町のファンが増えたらいいなと思っています。

活動内容

● 香り蒸留事業

早川町の豊富な針葉樹や芳香植物を原料として蒸留し、精油、ミスト、など特産品としての商品開発を目指しています。温泉地でもあるので、サウナの口ウリュウで使用できるアロマ水や香りの石けん、ご当地コスメなども開発していきたいです。



● 雨畑ブラックシリカの硯以外の商品開発

良質な硯石としての雨畑真石の伝統文化を守りつつ、高い遠赤外線放射率を持つ特性を活かした硯以外の商品開発、お土産品としてのアクセサリ製造を通じて、近隣市町村の工芸品とのコラボ商品（甲州和紙）なども開発していきたいです。



● 無農薬の早川町産緑茶・紅茶の普及

早川町には茶畑があり、小規模の製茶工場もあります。無農薬栽培で多くが自家用となっていますが、大変貴重であり、また水が豊かで美味しい早川町なので、町内産の緑茶や紅茶を、美味しいお水で淹れて提供できたり、植物染めやリース作りなどクラフト体験などができるスペースを作りたいです。



連絡先

【連絡先】
バーデンガーデン
（作業場所）409-2727 山梨県南巨摩郡早川町薬袋274

基本情報



【年齢】
39歳
【出身地】
愛知県豊田市
【転出元】
愛知県阿久比町
【前職】
収集運搬業
【活動時期】
R3.11～R6.11
(1年目)

協力隊に応募したきっかけ

転職活動をしている際に、「人がおらず豆富屋さんが廃業してしまうかもしれない。」という募集があり、参加しました。まったく違った業種からの転職でしたが人の役に立ちたいという想いがあり、また人口が少なく若者も少ない。ということで自分にも何かできたらと思い応募しました。

今後の抱負・任期後の目標

すったてをより多くの人に知ってもらえるよう広めていくことです。簡単に食べれて栄養価が高く、美味しい！こんな素敵な食材をぜひ一度食べてもらいたいです。もちろんすったて自体がなくならないよう、製造・販売を続けていきたいと思っています。

また、昔からある伝統的な食べ方を残していくことも大事ですが、新しい使い方や味を常に模索していきたいです。

活動内容

●すったての製造、販売

白川村伝統のすったてを途絶えさせないため、日々製造及び販売活動をしています。店頭だけでなく、ネット販売、ふるさと納税、出張販売会など色んな所でやらせて頂きありがたい限りです。製造に関しては、搗り具合や皮の除き具合によって変わってくるので安定して作れることを目標にしています。



●すったての告知活動

すったてを知らない人が多く、昔からある使い方や新しいレシピ、保存方法など広めています。自分もこちらに来るまでまったく知らなかったですが、食べてみてとても美味しく、また食べ応え、栄養価も高く良いことづくしの素材です。



●村内への継続的な納品

昔から使ってくださっているお宿さんや食事処へ継続して納品させて頂いています。

また、新しく使ってくださるところも増え、今後色んな所でつかってもらえるよう活動範囲を広げていきたいと思っています。



連絡先

基本情報



【年齢】
42歳
【出身地】
静岡県藤枝市
【転出元】
東京都狛江市
【前職】
キッチンカー運営、接客業、製菓研究員など
【活動時期】
R3.9～R6.8
(2年目)

協力隊に応募したきっかけ

静岡県中部にて古来から続く文化・風習を残す井川地区について魅力を感じるとともに、少子高齢化により文化継承が危ぶまれていることを知ったことがきっかけになり、その土地の暮らしや農業の営みを若い世代に発信する目標を持ち、これまでの経験が協力隊としての活動に活かせると思い応募した。
また、将来的に農業を軸においた地場産品開発・販売、地域振興などの複合事業をすることで、地域活性につながると考えた。

今後の抱負・任期後の目標

「食」をテーマに井川地域の認知度拡大と交流人口の増加を目標とする。
そのために、
・井川の在来作物を使用した商品開発
・市街地や都心でのイベント開催
・SNSやイベントを通じた情報発信
・研修会での講師として井川地域のPR活動
・井川文化に基づく新商品を地元企業と共同開発を行う。
任期後は、起業や事業継承をして井川の魅力発信に努める。

活動内容

●在来作物のPR、加工品開発

井川地域には在来作物が多く残っていて現在も栽培されているが、地元住人以外にはあまり知られていない。在来作物や地場産品をPRするためにレシピ開発や食育活動などを積極的に行っている。また地元の野菜や果物を使用した加工品を開発し、実際にイベントなどで販売している。



●井川地域の文化の発信

市街地から離れた井川地域では昔ながらの伝統や風習が継承されている。焼畑もそのひとつで、実際に作業に参加している。
また、南アルプスユネスコエコパークに指定されていることから、山の魅力や四季折々の風景を発信している。



●イベントやSNSでの情報発信

市街地や県内外のイベントに参加することで井川地域全体を情報発信している。
南アルプスユネスコエコパークに関する研修会に講師として参加する機会も多い。
SNSを活用し、最新の地域情報を提供している。



連絡先

【活動の様子を発信しているSNS・ブログなど】
(Twitter) アカウント名 @ikawa_foodbunka
(Instagram) アカウント名 ikawa_foodculture

基本情報



【年齢】
27歳
【出身地】
愛知県知多郡東浦町
【転出元】
同上
【前職】
プログラミング教室講師
【活動時期】
R4.4～

協力隊に応募したきっかけ

学生時代の講義の中で「地域おこし協力隊」の存在を知る。いつかやりたいと思いながらも一度就職。新型コロナウイルスの影響で経営にかげりが見え始め、同期の仲間たちがリストラされていったのを機に「リストラにおびえながら過ごすより、自分がやってみたいことをやってみよう」と思い退職。学生時代に過ごした浜松市に近い地域を探す中で、森町の募集を知り応募

今後の抱負・任期後の目標

- ・すでにあるビールを「より魅力的に」するためのブランディングを行うこと。
- ・春夏秋冬の森町を感じるビールを作ること。

任期後は地域のいろいろな企画～デザインまでを担当できるローカルデザイン事務所とお酒が飲める場所作りをしたい！

活動内容

●森町生まれのクラフトビール

協力隊OBの活動を引き継いだ活動。森町では毎年夏にはブルーベリー、秋には和梨、冬には栗（くり）を使ったクラフトビールの販売を行っている。その製造のサポートと販売のサポート両方をメインに行う。来年からはリブランディングと新ビールの製造が目標



●とうもろこしの加工食品

森町は「甘々娘（かんかんむすめ）」という品種のとうもろこしが生産され、近年では一種のブランドのようになっている。生のままの販売では夏だけのものになってしまうため、生産者が夏以外でも販売できるように「とうもろこしバター」「コーンポタージュ」などを開発した



●大学生とのブランディング企画

森町の中山間部で栗（くり）を生産している農家さんと大学生をマッチングさせ、その農家さんならではの良さを引き出す「栗（くり）のブランディング」を企画進行中。農家×デザイン学生の組み合わせでより多くの商品やデザイン企画などが生み出せるのではと期待している。



連絡先

【活動の様子を発信しているSNS・ブログなど】



基本情報



【年 齢】
39歳
【出身地】
大阪府熊取町
【転出元】
大阪府熊取町
【前 職】
ヘリオス酒造株式会社
【活動時期】
R4.7～R7.7
(1年目)

協力隊に応募したきっかけ

“日常、節目にあるビール” そんなビールをこの先100年以上にわたって竜王町民の多くの方々に提供し続けたいとの思いから協力隊に応募しました。私の人生の日常、節目には必ずビールがありました。そのビールが、竜王町民にとっては一般的なビールではなく、“竜王町”で造られたビールであり、町民みんなが“この町のビール”として誇りを持ち、みんなが集う際には常にビールがあり、潤滑油のような役割を果たす。そんなビール醸造所をつくり、竜王町産のビールでまちおこしをしていきます。

今後の抱負・任期後の目標

- ・ビール醸造所を開業し、竜王町産のビールを造る。
- ・竜王町産のビールを竜王町の新たな特産品としてPRし、まちおこしをする。
- ・廃棄となるような食材（傷ついたフルーツなど）を適正価格で購入し、ビール醸造の副原料として加え、余すことなく食材を使う取り組みを実施する。
- ・節度ある飲酒、お酒との付き合い方についての啓蒙活動を実施する。

活動内容

●新たな特産品の制作

竜王町でビール醸造所を開業し、竜王町産のビールを造ります。そのビールを竜王町の新たな特産品としてPRしていくことで、まちおこしをしていきます。



●講演活動

日々の晩酌が少し豊かに楽しくなる話や、節度ある飲酒の啓蒙活動、小中学生向けにキャリア形成に関する講義などの講演活動をしていきます。



連絡先

【メディア等の取材連絡先】
(メールアドレス) info@yoshimoto-jozo.com

【活動の様子を発信しているSNS・ブログなど】
義本醸造 on Twitter, Facebook, Instagram

基本情報



【年齢】
39歳
【出身地】
大阪府 河内長野市
【転出元】
大阪府 河内長野市
【前職】
会社員
【活動時期】
R4.4～R6.3
(1年目)

協力隊に応募したきっかけ

起業を考えていたある日、SNSを閲覧していると偶然流れてきた投稿経由で、豊岡市が起業型地域おこし協力隊を募集していることを知りました。豊岡には「お菓子の神様」とされる田道間守命（たじまもりのみこと）を祭る中島神社があり、菓子メーカーの幹部らが参拝する菓子祭が毎年開かれていることや、豊岡市が地域に根差しながら世界に通用するまちづくりを目指していることに、「直感」で「これや」と共感し、豊岡市地域おこし協力隊に応募しました。

今後の抱負・任期後の目標

豊岡・但馬は野菜でも海産物でも食材が豊富でおいしいです。これからは地元企業とコラボしたレシピや商品開発をしていきたいです。今後はネット通販による販売も予定していて、越境ECでの海外販売も計画しています。海外進出の夢を叶えたいと思っていますので、海外物産展等にも出品したいです。豊岡・但馬の食材を使った洋菓子で、但馬を全国、世界に知ってほしいです。

活動内容

●地元産の食材を使ったスイーツの制作

活動当初は地元産の食材探しからはじまりました。パリの二つ星レストランでの修行や外資系ホテルでの勤務経験を活かして、豊岡・但馬の食材を使ったケーキや焼き菓子を制作しています。

・「直感オペラ」（写真上）

創業90年以上のコーヒー専門店「ヒグラシ珈琲」（豊岡市）のコーヒー豆と、フランスの有機チョコレートを使ったケーキ

・「ピスタチオニストケーキ」（写真中）

卵かけごはんでは有名な「但熊」（豊岡市）の鶏卵、「井戸養蜂場」（同）の蜂蜜、イタリア産高級ピスタチオペーストを使用したチーズケーキ

・「但馬マドレーヌ」（写真下）

神鍋白炭工房（豊岡市）の炭パウダーや香住鶴（香美町）の酒粕、朝倉さんしょ（養父市）などを使った5種類のマドレーヌ

●販売イベントへの出店

これまで大阪・心齋橋オーパや市内でのイベントの出店に声がかかり、多数の商品が完売となりました。また、東京の銀行本店社員食堂の運営会社からもマドレーヌの注文をいただき、社員食堂で提供いただいています。



写真：© Kinugawa photo office

連絡先

【メディア等の取材連絡先】

（メールアドレス）toyocome@city.toyooka.lg.jp（電話番号）0796-21-9096

【活動の様子を発信しているSNS・ブログなど】

飛んでるローカル豊岡HP

<https://tonderu-local.com/chiikiokoshi/>

豊岡市地域おこし協力隊Facebook

<https://www.facebook.com/toyookachiikiokoshi>

基本情報



【年齢】
24歳
【出身地】
滋賀県甲賀市
【転出元】
滋賀県甲賀市
【前職】
大学生
【活動時期】
R3.4～ R6.3
(2年目)

協力隊に応募したきっかけ

大学で国際協力や地域開発について学び、日本の地域おこしに興味を持ったから。

今後の抱負・任期後の目標

多可町の特産品の認知度をまず兵庫県内において高める取り組みを行い、特産品が町外で売れる仕組みを作れるようにする。

活動内容

●トヨタ販売店でのマルシェ

兵庫県内のトヨタ販売会社5社における店舗での特産品マルシェを開催。

トヨタ販売店に気軽に入れるお客さんを増やし、トヨタファンを作りたいというトヨタの意向と特産品を町外で広く販売・PRしたいという多可町の意向がマッチし実現した企画。



●ノベルティ・景品の手配

町内でのキャンペーンや体育大会等の景品、兵庫県・北はりまでのキャンペーンおよび、トヨタ関連会社のノベルティ企画など、様々な企画の依頼を頂き、特産品でセット組みを行っている。



●マルシェ×写真展示

特産品のマルシェを行う際に、商品の製造風景や生産者の写真を展示することで、消費者に商品の背景や魅力をより伝えることができると考え、写真とマルシェのコラボ企画を数回開催した。



連絡先

【メディア等の取材連絡先】
(メールアドレス) info@raku-taka.com (電話番号) 0795-37-0699

【活動の様子を発信しているSNS・ブログなど】
(多可町ファンサイト) <https://raku-taka.com/fanclub/>

基本情報



【年齢】
25歳
【出身地】
大阪府 豊中市
【転出元】
大阪府 豊中市
【前職】
アパレル
【活動時期】
R3.10～

協力隊に応募したきっかけ

友人と田舎のゆったりとした空間でシェアハウスをしよう！と思い、関西中を回る中で、自然に近く、人も優しい多可町と出会いました。
元々、お客様と直接接することのできる小売業が好きだったため、道の駅という様々なサービスを取り扱う施設に魅力を感じ、応募しました。

今後の抱負・任期後の目標

道の駅杉原紙の里・多可の運営を通じて、多可町加美区をいつでも賑やかな観光名所することです。
任期後については道の駅での実績を用いて、地方創生を担う情報発信を行いたいと考えています。

活動内容

●26周年感謝祭！

10月23日に創立26周年の感謝祭を実施しました。周辺住民の方に協力を仰ぎ、多可町産の野菜の詰め放題を実施。遠方から来てくださるお客様もおり、行列ができる大盛況でした。



●Instagram開設

昨年から道の駅の公式Instagramを開設しました。
チラシ等の広告手段と違い、SNSはお客様のニーズが逐一反映されるため、従業員の方とコミュニケーションを取る上で、大変重宝しています。



●クーポン配布

春のイベントで新駅長就任記念として、播州百日どりのステーキ「車留満足食」の無料券の配布を行いました。
初めて多可町に来たという声も有り、特産品の魅力発信の手応えを感じました。



連絡先

【活動の様子を発信しているSNS・ブログなど】
(tiktok) https://www.tiktok.com/@jun_ekicho?lang=ja-JP

基本情報



【年 齢】
23歳
【出身地】
兵庫県神戸市
【転出元】
兵庫県神戸市
【前 職】
学生
【活動時期】
R3.4～

協力隊に応募したきっかけ

大学在学中に始めた「木工所からでた木屑を回収し、それを原料に素材開発、商品販売をする」という活動を本業にするために応募した。奥大和という、林業、木工が盛んで、原料である木屑も手に入りやすいという点で宇陀市を選びました。

今後の抱負・任期後の目標

自社商品が出来上がったので、販路拡大、生産体制を整える。木屑から生まれ変わった商品を社会に送り出していくとともに、屋号でもある「キクズノヒト」の知名度、ブランド価値を高めていきたい。任期後も常に木屑を使った新商品の開発を進めていきたい。

活動内容

●商品開発

木屑を使用した商品の開発をしている。様々な商品を開発し、販路を拡大していきたい。

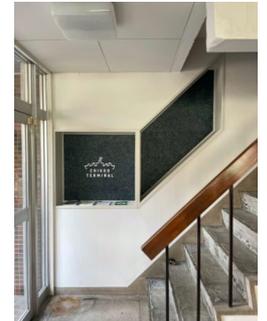


●素材開発・販売

木屑から新素材「キクズノシート」を開発して壁紙などの素材として販売している。

キクズノシートとは

「木屑を薄く曲がるシート状にした物。木屑本来のざらっとした触感を残しつつ、表面の安定した木屑の面を表現できる衣装素材。木屑は一つ一つ大きさや形が違うため、シートにした際も個体差がある。木材の時には木目と呼んでいたように"キクズノシート"になった時も表情の違いが生まれます。」



連絡先

【活動の様子を発信しているSNS・ブログなど】
(HP) <https://kikuzunohito.com>
(INSTAGRAM) @kikuzunohito

基本情報



【年 齢】
50歳
【出身地】
島根県松江市
【転出元】
兵庫県神戸市
【前 職】
個人事業主
【活動時期】
R4.5～

協力隊に応募したきっかけ

今まで培ったECサイト及び実店舗での営業スキルを活かし、三朝町の農林産物の販路拡大に繋げることができると考えました。

これまで、日本の製品を海外に販売する事業を取り扱っていたため、三朝の商品を国内だけでなく、海外にも販売することを目標にしています。

また、三朝といえば「観光の町」、「温泉の町」です。農林産物に限らず、幅広く情報発信に取り組みたいと思います。

今後の抱負・任期後の目標

三朝町での活動も半年が経過し、町のことが分かるようになってきたと実感しています。農林産物を県外・国外の方に知ってもらおうと思ったら、売り手の自分自身がその良さを熟知している必要があります。そのため、まずは地域に出て行って、町を知ることには全力を注ぎました。

今後は、外にも目を向け、ミッションである販路拡大に力を入れていきたいと考えています。まずは、既存商品の販路拡大に力を尽くしますが、ゆくゆくは商品開発にも取り組みたいと思います。

活動内容

●農林産物の販売・販路拡大

三朝町特産品の「神倉大豆」を使った商品は、「神シリーズ」と銘打った加工品として、納豆、豆腐及びどら焼きなどが販売されています。しかし、どの商品も消費期限が短いことやブランドの確立が不十分であるため、県外への販路が乏しい現状です。そこで私は、関西圏を中心に販路の拡大、新規の商品開発を地元企業と連携して、取り組んでいます。ゆくゆくは、海外にも販路を開拓していきたいと考えています。



●町の魅力を情報発信

三朝町は日本遺産【三徳山・三朝温泉】に代表される観光と豊かな自然を活かした農林産業の町として知られています。これらの“すでに知られていること”だけでなく、普段の何気ない生活の中で感じられる町の良さも含めて、SNSを通じて、情報発信に取り組んでいます。

また、昨今では紙・チラシだけでなく、動画を活用した周知が効果的であるため、動画コンテンツの作成にも力をかけていきたいと思います。



連絡先

【メディア等の取材連絡先】
(メールアドレス) kikaku@town.misasa.tottori.jp
(電話番号) 0858-43-3506

【活動の様子を発信しているSNS・ブログなど】
(instagram)

<https://instagram.com/misasachiikiokoshi?gshid=YmMyMTA2M2Y=>



MISASACHIHIKOKOSHI

基本情報



【年 齢】
56歳
【出身地】
広島県広島市
【転出元】
広島県広島市
【前 職】
自営業（飲食店）
【活動時期】
R3.4～R6.3
(2年目)

協力隊に応募したきっかけ

自分の子どもや家族に安心して食べてもらえる食をより多くの人に提供したいという想いをもちながら広島で20年間飲食店を営んできた。安心安全で魅力的な食材を求めて様々な場所を訪れる中で、邑南町の食材や生産者に惹かれてここで暮らしたいと考えるようになった。

今後の抱負・任期後の目標

自分が感じた町の素晴らしさを都市部に住む仲間に伝えていきたい。そのために、都市部の人たちがそうした魅力に触れることができるような滞在拠点をつくることが重要と考えており、既に副業として飲食店兼宿泊施設として営業を始めた。町内の生産者や事業者の元での研修を通して関係を構築すると共に自分の取組みが地域の方々にとっても有益ものとなるよう勉強していきたい。

活動内容

●農業研修

食材の生産に関する知識習得のための座学や試験ほ場での実習に加え、町内の農家で実際の栽培作業に従事することで、高齢農家の人手不足対策と自身の栽培技術習得に取り組んでいる。



●町内事業者研修

酒蔵、鯉養殖場、野菜生産者など町内の様々な生産・加工現場での研修を通じて町内食材についてより深く学びながら、起業に際して食材等の仕入れがスムーズに行えるよう生産者等との関係構築に取り組む。



●各種講座への参加

イタリアン、和食、スイーツなどの講座のほか、A級グルメや里山資本についての座学を通じて、地方で食に携わることの意義や協力隊として邑南町で活動することの意味について知見を広める。



連絡先

基本情報



【年齢】
37歳
【出身地】
京都府舞鶴市
【転出元】
大阪府松原市
【前職】
料理店勤務
【活動時期】
R2.9～R5.8
(3年目)

協力隊に応募したきっかけ

「食を通して人を集め、地域を盛り上げる」活動がしたいと思っているなか、地域おこし協力隊として活動することで、自分の活動や想いを地域の方に知ってもらえる良い機会になると考え応募した。

起業を視野に入れて移住先を探すなかで、新見市はまだ移住者が少なく、自由な発想で新しいものを創造していける可能性を秘めていると思い新見市を選んだ。

今後の抱負・任期後の目標

任期終了までに、新見市の食材を使った新たな特産品の開発と販売を開始したいと考えている。

任期終了後は、任期中に実施してきた事業を継続しながら、新たな移住者や地域の若い世代と協力して、食などのエンターテイメントで地域を盛り上げるプロジェクトも実施していきたい。

活動内容

●空き店舗を活用した飲食店の運営

明治時代の趣きある建物「太池邸」の内蔵を活用し、新見市の食材を使ったイタリアンレストラン「トラットリア アルカ」を運営中。

新見市食材をPRする場になっており、市外からのお客様も多く来店いただいている。



●イベント等への出店

コロナ禍で思うように出店できなかったが、市内外でのイベントを通して、新見市食材のPRに努めている。

写真は10月に新見市で行われた「土下座まつり」で提供した「千屋牛のラザニアランチBOX」。



●新たな特産品の開発

ジビエ肉を使った商品など、特産品の試作に取り組んでいる。

今後は、商品化にむけて取組を加速させていく予定である。



連絡先

【メディア等の取材連絡先】

(メールアドレス) iju213@city.niimi.lg.jp (電話番号) 0867-72-6114

【活動の様子を発信しているSNS・ブログなど】

(トラットリア アルカ Instagram)

https://www.instagram.com/trattoria_arca/?hl=ja



基本情報



【年齢】
32歳
【出身地】
宮城県 石巻市
【転出元】
神奈川県 大和市
【前職】
自動車部品設計
【活動時期】
R4.4.1～

協力隊に応募したきっかけ

いつか（定年退職後くらいには）美波町へ移住したいと考えていました。ある日ふと思いつきで美波町を検索したときに地ビール醸造起業をする人を募集していると知り、「ビール飲むのが好き」「ものづくりが好き」「美波町に住みたい」と思ったことから、地ビールで起業するこの挑戦は面白いと考えそのままの勢いで応募したところ選考に通りました。

今後の抱負・任期後の目標

2023年3月までは醸造研修を引き続き行い、2023年6月には醸造免許の申請を行う予定です。地域おこし協力隊のミッションとして地ビール醸造起業があるため、2年目から3年目の間には起業することを目標としています。

ビールは人と人とを繋げられるアイテムと考えています。美波町とどこかの人や街が繋がられるようなビール屋さんになればと考えています。

活動内容

●概要

美波町日和佐浦にある国登録有形文化財「谷屋（たんじや）」の敷地内の古民家を改修し地ビール醸造起業を行うことが目標です。

2024年1月の開業を目標に、現在は月の半分を岡山県にある吉備土手下麦酒でビール醸造や販売に関しての研修を受けています。

●醸造研修

醸造研修ではビールの仕込みを教えて頂いています。醸造所のメイン商品から季節のフルーツビールまで様々な仕込みを間近で見たり補助作業をおこなっています。

最近、美波町の麦を使ったオリジナルビールを醸造することができました。



●地ビール屋さんの作業

地ビール屋さんだと醸造している時間が多いと思われるがちですが、実は清掃、樽洗い、瓶詰め、ラベル張り…といった地味な作業の時間が多いです。また酒税が関わってくるため帳簿を付ける作業も多くあります。



●販売研修

ビールを作ることでも大事ですが、売れなければ作ることができません。イベント出店を通してお客様へどんな声掛けをしたら売れるのかを学んでいます。

オリジナルビールができたので、最近では地元のイベントでの販売もすることができました。



連絡先

【活動の様子を発信しているSNS・ブログなどのURL】
<https://www.instagram.com/hiwasa.beer.brewery/>

基本情報



【年齢】
46歳
【出身地】
岡山県倉敷市
【転出元】
東京都渋谷区
【前職】
広告代理店
【活動時期】
R2.4～

協力隊に応募したきっかけ

広告代理店での経験や、自営業（妻と無店舗型の焼菓子店を経営）のノウハウを活かして、少しでも地域のためになることが出来ればと思い、応募しました。

今後の抱負・任期後の目標

商品開発担当ということで着任しましたが、それ以外にも地域のためになることは積極的にアイデアを出し、実行していきたいと考えています。
任期後のことはもう少し時間をかけて考えようかと…。

活動内容

●【商品開発関連】

- ・讃岐もち麦ダイシモチ（ゆで麦）をフリーズドライしたサンプルを作成。
- ・移動式観光案内所にて提供するメニュー開発およびチラシデザイン（右画像）



●【情報発信関連】

- ・善通寺市内にあるバラエティ豊かな和洋菓子店、パン屋さんを特集した冊子「善通寺市おもちゃえりおやつ天国」が好評につき、改訂版として発行した。



- ・黒板プロモーション「黒板卓球」
旧西高の黒板を利用した卓球台を製作。
ゆくゆくは市民が自由に遊べるような場所に設置予定。



連絡先

- 【メディア等の取材連絡先】
（メールアドレス）usui@city.zentsuji.kagawa.jp
（電話番号）0877-63-6315（職場）
- 【活動の様子を発信しているSNS・ブログなどのURL】
現在のところ特にありません

基本情報



【年齢】
37歳
【出身地】
宮城県仙台市
【転出元】
東京都練馬区
【前職】
飲食店調理・サービス
【活動時期】
R3.4～ R6.3
(2年目)

協力隊に応募したきっかけ

もともと夫が今治市出身であり、夫と初めて愛媛県を訪れた時、島の美しさに感動したことから、移住を考えました。その際協力隊の制度を知り、協力隊としてイノシシの解体を学び、今後の飲食店開店に結び付けられないかと思い応募しました。

今後の抱負・任期後の目標

イノシシのパスタソースキット販売を軌道に乗せること。また、主に夫が土日行うイノシシ肉ハンバーガーテイクアウト店の営業を任期後も事業として確立させること。

活動内容

●イノシシラグーソースキット開発・販売

「しまなみイノシシ活用隊」でイノシシの解体を学ぼうち、脂の多い時期のイノシシに需要が偏ると知り、年間を通した需要を生み出せないかとキットの開発に至りました。一般の方にジビエを気軽に楽しんでもらえるよう既成のソースではなくキットにしました。11月から販売予定です。



●地域の母子サポートのお手伝い

社会福祉協議会で行われている育児サロン「えがお」に参加し、地域のお母さんたちと交流を図ったり、隣の島・伯方児童館の「出張児童館」のお手伝いをしています。また、いつか自宅で一時的預かりの場所を提供できるよう、ファミリーサポートセンターの講習を受講し、提供会員になる準備をしています。



●イノシシ肉ハンバーガーテイクアウト店の準備

ラグーソースキット作成のための調理場を長らく探していましたが、結局新しく建てることになり、その場所の更なる活用として土日にハンバーガー屋さんをオープンします。イノシシ肉の普及、大三島をもっと知ってもらうことを目指し、また、地域の人にも通ってもらえるお店となるよう準備しています。



連絡先

【活動の様子を発信しているSNS・ブログなど】
<https://pierpankit.com>
https://www.instagram.com/pierpan_omishima
https://www.instagram.com/lalala_omishima

基本情報



【年齢】
26歳
【出身地】
新潟県新潟市
【転出元】
新潟県新潟市
【前職】
学生
【活動時期】
R2.4～R6.3
(3年目)
※新型コロナ特例により
1年延長予定

協力隊に応募したきっかけ

2019年8月31日～9月1日に開催された「やわたはま暮らし体感ツアー」(八幡浜市が企画)に参加したことがきっかけ。初日の15～21時に、事前を選択していた山コースの受け入れ地域であった「高野地(たかのじ)」のみなさんと交流。梨・ブドウ狩り、マーマレードを使った料理教室、お神楽鑑賞、地元の料理を食べながらの交流会を体験した。交流を通して地域の人柄に惚れ、移住を考えるように。地域住民から協力隊という仕事があると教えてもらい、こんな素敵な地域のために何かできたらと思い応募した。

今後の抱負・任期後の目標

「四季百果 天空の里 高野地」をより多くの人に知ってもらいたいので、PR動画を作成しSNSやイベント等で発信していきたい。動画はふるさとCM大賞に応募することも考えている。新型コロナウイルス感染症対策として3年間中止になっている地域のイベントも来年こそは開催し、動画に収めたい。

また任期後に市内に定住・就職するかは未定だが、企業組合高野地フルーツ倶楽部とのかかわりは持ち続けていきたいと思っている。

活動内容

●企業組合 高野地フルーツ倶楽部

自分たちで育てた果物を加工・販売している6次産業組織。当組合のみなさんとともにジャムやマーマレード、みかんのシロップ漬け、たけのこのビン詰め等の製造・梱包・出荷、イベント出店、新商品開発、受注や取材の対応、補助金申請等の事務作業など多方面での活動を行っている。



●イベント出店

高野地のPRや美味しいものを販売するため、主に県内のイベントに参加している。高野地フルーツ倶楽部のジャムやマーマレードはもちろんのこと、高野地で採れた梨やブドウ、柿、柑橘等も販売している。販売促進のため、効果的な展示方法やPOP作成について学び、実践している。



●農家支援、農業環境改善

農業がメインの地域なので、人手不足の農家さんのサポートとして農作業を手伝っている。

またみかん収穫アルバイトに快適に過ごしてもらいリピーターになってもらえるよう、高野地雇用促進協議会(受け入れ農家の組織)と連携して、補助金を活用した宿舍の改修等を行っている。



連絡先

【メディア等の取材連絡先】
(メールアドレス) chiiki-takanoji@me.pikara.ne.jp
(電話番号) 0894-21-4171

【活動の様子を発信しているSNS・ブログなど】
八幡浜市地域おこし協力隊(Facebook)
やわたはまぐらむ(Instagram)



基本情報



【年齢】
28歳
【出身地】
兵庫県宝塚市
【転出元】
大阪府大阪市
【前職】
会社員
(営業、事業立ち上げ)
【活動時期】
R2.11～ R5.10
(2年目)

協力隊に応募したきっかけ

大阪のベンチャー企業にて3年半勤めながら、営業や新規事業の立ち上げを経験し独立しようと考えていたときに、地方のほうで自分が望む暮らしややりたい事の実現にマッチしているんじゃないかと思いはじめていました。そんなとき伊方町のことを知り、四国最西端、日本一細長い町、しかも海に囲まれていて、最高！！と足を運んだところ、運良く事業提案型といわれる協力隊の公募があり、行政職員の方からの勧めもいただいて伊方町地域おこし協力隊になりました。

今後の抱負・任期後の目標

キッチンカー居酒屋をスタートしたいと思っています。店舗型の居酒屋を、と考えていましたが固定店舗にしてしまうとその集落のお客しか来ないなと考え、キッチンカーでの移動型居酒屋を計画しました。この仕組みなら僕が要望に応じて出向くだけなので、交通面の心配なく沢山の方々に来て頂けると考えています。色んな地域・集落で開催し、任期終了後にキッチンカー居酒屋を南予地域、愛媛県内と幅広く展開していくことに向け、当面の目標は伊方町内の制覇です！！

活動内容

●大人気の亀ヶ池公園キャンプ場

オートサイトキャンプ場を4月に仮オープンしました。元々は何も無い公園だったのを活用し、最大6区画で水洗洋式トイレ、炊事場も非常に綺麗なキャンプ場になっています。何といたっても真裏の亀ヶ池温泉まで徒歩20秒でいけます。休日や大型連休は満席が多いです。



●伊方町でふたりの一生の思い出を

ラヴィファクトリー松山店(本社：兵庫県神戸市)とコラボし伊方町の絶景を新郎新婦様の門出として一生の思い出になってほしいという想いから始めたフォト婚。現在は商品化されラヴィファクトリーの店舗に行けばどこからでも伊方町でフォト婚撮影が可能になっています。



●本場の味！けんちゃん たこ焼き

地域で出したのがきっかけで始めた、たこ焼き。イベント出店では行列で完売必須。町内のリピーターが多く、イベント出店すると毎回足を運んでくれます。出汁が効いた関西人が焼く関西たこ焼き。6個300円とリーズナブルです。



連絡先

【活動の様子を発信しているSNS・ブログなど】
伊方町地域おこし協力隊 | Facebook



KENSUKE.55

個人：Instagram

基本情報



【年 齢】
39歳
【出身地】
千葉県 鎌ケ谷市
【転出元】
千葉県 鎌ケ谷市
【前 職】
医療相談員
【活動時期】
R2.7～R5.6
(3年目)

協力隊に応募したきっかけ

- ・生活環境、労働環境を大きく変えたかったから
- ・山や川などの自然が豊かな所で暮らしてみたかったから
- ・「泉貨紙」に興味を持ったから

今後の抱負・任期後の目標

泉貨紙の魅力が発揮される商品の開発をしていきたい。

活動内容

●泉貨紙の生産活動（生産技術習得）

鬼北町伝統手漉き和紙の「泉貨紙」を生産する為、原料の調達・加工から紙漉きに至るまでを行う。
(紙質の維持や道具保管の関係上、冬季のみの活動となる。)



●商材開発

泉貨紙を使った品物の企画・製作を行う。
オーダーメイドも行っている。



●イベントにおける販売（広報活動）

対面販売を行うことで、直に和紙に触れてもらって、色味・肌触り・質感等を知ってもらう。



連絡先

【活動の様子を発信しているSNS・ブログなど】

instagram →



基本情報



【年齢】
29歳
【出身地】
愛媛県松山市
【転出元】
愛媛県松山市
【前職】
株式会社ぎょうせい
【活動時期】
R3.5～R6.4
(2年目)

協力隊に応募したきっかけ

鹿児島県の離島で一度地域おこし協力隊を経験しておりました。その時は島に自生している果物を使ったエッセンシャルオイルを作り、ブランド化して販売しておりました。また、地域コミュニティ形成をするため、月に一度料理教室を開き、地域住民との交流を図っておりました。

最終年度はレストランの指定管理を請け、エッセンシャルオイルなど地域商材を利用した商品開発と地元雇用創出をする仕組みを作り事業化を行いました。

その経験を活かすために自治体コンサルに入社しましたが、個人で行っていたほうが自治体のためになると再度思いもう一度地域おこし協力隊として活動をしようと思い応募しました。

今後の抱負・任期後の目標

ノウハウがないと取り組めないような活動内容の隊員と連携を図り、事業化までの「実働を伴った支援」を行っております。(※活動内容①参照)迷っていると任期はすぐに終わってしまうので、具体的に地元商材を使った商品開発を行いたい。ではなく、〇〇を使うならこういった商品がいいよ。といった抽象度をあげ、事業化までのフローを確認しながら支援を行っております。

また、この活動は自治体を越えた「愛媛県」という枠で行っているため現役協力隊の横の連携を強めることが期待できます。令和8年度までに協力隊を10000人まで増やすと総務省も掲げているので、活動に迷いが生まれる隊員が多くなることも予想されます。そういった方を支援が出来る機関を設立したいと考えております。

活動内容

①実働を伴った支援

マルシェに出店したいがレイアウトや接客をしたことがないという隊員がいらっしやっただので、現地にて商品の配置や接客のアドバイスをを行い、マルシェ終了後にレイアウトや接客のマニュアルを作成しお渡しをしました。

他にはエッセンシャルオイルを抽出したいという隊員には機材導入から商品制作、実地販売などの支援や協力隊OBの方から料理の提供メニューを開発していただきなど、ストーリー作成から出口戦略を検討するところまで行っております。



②鬼北町にある高校の生徒と商品開発

鬼北町には北宇和高校という県立高校があり、そちらの生徒と今特産品である「キジ」を使った商品開発を行っております。現在は鬼の金棒をモチーフとしたカレーパンを開発しております。私がレストランで使っていたレシピをベースに地元食材の味噌を入れてオリジナリティあふれるカレーパンに仕上げています。

今後は地元事業者にレシピをお渡しをして継続的に商品を製造・販売を行ってもらうと検討しております。



③企業連携事業

宇和島市という真珠で有名な自治体があり、そちらの商品にならない小粒で変形している真珠の活用方法を起業案件として請けております。

また、別の自治体からはふるさと納税に向けた完熟ジュースに付加価値をかけたいといった起業案件をほかの現役協力隊に仕事を割り振りマネタイズする取り組みを作っております。

④コワーキングスペース運営

2022年5月に古民家を改修したコワーキングスペースがオープンし、そちらで新しく事業の創生と交流人口拡大を軸に運営を行っております。



連絡先

【活動の様子を発信しているSNS・ブログなど】

[facebook](#)

[Instagram](#)



基本情報



【年齢】
32歳
【出身地】
高知県 高知市
【転出元】
高知県 高知市
【前職】
施設園芸農家
【活動時期】
R2.4～ R5.3
(3年目)

協力隊に応募したきっかけ

前職で農業に従事し、鳥獣被害の現状に触れる。それをきっかけに狩猟フォーラムに参加し、猟友会メンバーの紹介で協力隊に応募。

今後の抱負・任期後の目標

鳥獣被害は身近な所で起きている問題だということを知ってもらい、その上で解決策の一つとして「ジビエとしての活用」があることを知ってもらおう活動を続ける。

活動内容

●猪のジビエとしての活用

有害鳥獣として駆除され捨てられていた猪を、ジビエとして販売できる形にすることで地域資源として利活用する。



●ジビエとして活用される猪の捕獲

猟友会に所属し狩猟を行うことを通じ、ジビエ振興活動へ繋げるとともに、新規狩猟者獲得のきっかけを作る。



●ジビエを身近な商品へと変える為の活動

「ジビエ＝特別な肉」のイメージをできるだけ払拭する為、普段使いの肉として定着できるように家庭向けの料理レシピの開発を行う。



連絡先

(メールアドレス) gibier.uranouchi@outlook.jp
(電話番号) 0889-49-0144

基本情報



【年齢】
34歳
【出身地】
愛知県名古屋市
【転出元】
愛知県名古屋市
【前職】
飲食店スタッフ
【活動時期】
R2.8～R5.3
(3年目)

協力隊に応募したきっかけ

大学1年生のときに猪による獣害を経験したが、院卒というのもあり卒業後すぐには獣害対策の道に進まなかった。前職の飲食店が緊急事態宣言発令のため臨時休業となり、考える時間ができた結果、移住して新しい生活を始めたいという想いが強くなった。ジビエ活用に興味を持ったため応募した。

今後の抱負・任期後の目標

転職して資金的に体力をつけてから、ジビエ浦ノ内企業組合の猪肉を活用した事業を始めようと思っている。

活動内容

●地元の猟師さんから搬入された猪の解体

地元で自家消費しきれず、廃棄されていた猪を有効活用するため、獣肉解体処理施設のジビエ浦ノ内企業組合にて猪の解体に従事。「習うより慣れろ」という感覚で、とにかく数をこなして覚えていった。



●(株)パンクチュアルと連携したふるさと納税返礼品開発

脂が乗っていない夏の赤身の猪肉を売っていくため、切落しが1.2kg届くというオトク感のある返礼品を開発した。ふるさと納税doを使用した返礼品発送管理のしくみは導入・運用がスムーズに行くまでとても苦労した。



●県内・県外商談会への参加

高知県は「猪はもらって食べるもの」という認識があり地元では売れにくい。このため県内外の商談会に積極的に参加し販路獲得に取り組む。飲食店のオーナーとの直接やり取りや、流通業者との交渉などを行う。



連絡先

【活動の様子を発信しているSNS・ブログなど】
起業Instagram: gibier_uranouchi_official

基本情報



【年齢】
31歳
【出身地】
静岡県熱海市
【転出元】
静岡県熱海市
【前職】
市役所
【活動時期】
R3.5～R6.4
(2年目)

協力隊に応募したきっかけ

今後やってみたい仕事と移住を検討したときに、東京で開かれていた奥四万十のフェアに参加し中土佐町を知った。その後現地に足を運び、役場や商工会、事業者等と話をし、実際の仕事について確認したので応募。

今後の抱負・任期後の目標

事業者の支援を引き続き行っていくことで町内全体の活性化につながると考えている。
任期後も地域に還元できるよう事業を構築していきたい。

活動内容

●外商支援

町内商品や事業者の外商を支援。
県外からのバイヤー招聘やSNSでの発信、セミナーやイベントの開催を商工会および役場と連携して行い販路拡大や売上増加、認知度向上を目指している。



●商品開発

町内事業者と連携を図り、商品の新たな価値を創造するため商品開発に取り組んでいる。
未利用資源や廃棄資源を使用することで事業者への還元にもなる。



●ふるさと納税支援

ふるさと納税に掲載されている写真や文章のブラッシュアップおよび新規掲載の取材や撮影を行っている。



連絡先

【メディア等の取材連絡先】
(メールアドレス) iijima.kyoryokutai@gmail.com
(電話番号) 0889-52-2519

【活動の様子を発信しているSNS・ブログなど】
地域ブランド研究会HP: <https://www.nakatosabrand.com/>
Instagram: @made_in_nakatosa

基本情報



【年齢】
24歳
【出身地】
神奈川県横浜市
【転出元】
神奈川県横須賀市
【前職】
アウトドアメーカー勤務
【活動時期】
R4.3.1~R7.2.28
(1年目)

協力隊に応募したきっかけ

もともと自然が好きだったのに加え、学生のころ気候変動に関する学生運動をオーガナイズしていた経験から、「自然の循環の中で農的な暮らしを送りたい」という思いが強くなり、同町の有機農家に1か月のファームステイをさせて頂いたのをきっかけに移住を考え始めました。そして移住の手段として、協力隊というシステムを知り、応募することを決めました。

今後の抱負・任期後の目標

イタドリなどの地域の特産品を使った加工品販売や、子供向けの自然体験など、小さいいくつかの生業を作り、自然の循環に従った暮らしを実践することで、中土佐・大野見の魅力を伝えるとともに、本質的な豊かさを体現することです。

活動内容

●オンラインでのイタドリの加工販売促進

冷凍の塩漬けイタドリの販売促進として、オンラインでの販売を始めました。産直サイトのほかにも、ふるさと納税への出品などで販路拡大をしています。



●地域の広報誌作成

前担当の引継ぎとして、活動地区の広報誌作成を担当しています。



●視察訪問

自然学校や田舎暮らし体験施設などへの視察を重ねることで、経済的に持続可能な「自然と人をつなぐ場」作りを学んでいます。



連絡先

【メディア等の取材連絡先】
(電話番号) 0889-59-1793

基本情報



【年齢】
40歳
【出身地】
福岡県福岡市
【転出元】
福岡県福岡市
【前職】
NPO法人
ティエポ・イノベーション
【活動時期】
R2.6～ R5.3
(3年目)

協力隊に応募したきっかけ

前職の海外メディアの取材対応で浜野浦の棚田を訪れた際、棚田はもちろん、周辺の町並みや地域の方の温かさ魅了され、家族での移住を検討。妊娠・出産期間があった為、1年後に応募し、家族3人で移住。

今後の抱負・任期後の目標

R3.4月より（一社）玄海町みんなの地域商社へ出向し、ふるさと納税の受付業務を主に、地域ブランディング事業や観光事業に携わっており、任期満了後は、同事業所にて直接雇用予定。

活動内容

●ふるさと応援寄附金事業

ふるさと応援寄附金受付業務に加え、付随する寄附者へのお礼状や封筒のリデザイン、首都圏レストランでの食材PRイベント等の企画にも携わる。



●浜野浦の棚田保全耕作体験「守る米づくり」

浜野浦の棚田保全および地域ブランディングを目的とし、休耕田で一般の方と一緒に米づくりをする「守る米づくり」を企画・運営。R4年は約6アール・10名の参加者と実施。R5年は耕作面積も増やし、30名の参加を目標に企画中。



●その他

観光や地域ブランディング事業において、町内外での出店イベント時の対応や、町内生産者の商品ブラッシュアップ、広告物のリデザイン企画などにも携わる。



連絡先

【メディア等の取材連絡先】
(メールアドレス) kittaka.chihiro@all-genkai.or.jp
(電話番号) 0955-51-3007 (玄海町みんなの地域商社 代表番号)

【活動の様子を発信しているSNS・ブログなど】
なし

基本情報



【年齢】
43歳
【出身地】
鹿児島県 志布志市
【転出元】
東京都 東久留米市
【前職】
会社員
【活動時期】
R4.10～R7.9
(1年目)

協力隊に応募したきっかけ

自身の人生を振り返り「これまでの経験や知識を社会の為に役に立てたい」と考えていました。それと同時に「家族と共に仕事をしながら、故郷九州の自然豊かな地で暮らす事」を模索していた折、地域おこし協力隊の記事が目にとまりました。その中でも南島原市の「手延そうめん製造の技術が学べる」という募集は強く私の心を惹きつけ、伝統文化を継承する為に南島原市の地域おこし協力隊と自分の思いが合致して応募しました。

今後の抱負・任期後の目標

【今後の抱負】

まずは島原手延そうめんの製造技術を身につけ、自分自身で全ての工程を行ったオリジナルのそうめんを作りたい。島原手延そうめんのブランド確立に向けて、観光業を中心とした展開を考えている。海外ではまだ知名度が低い為、そうめんの加工品などを通じて海外展開してみたい。

【任期後の目標】

島原手延そうめんの技術を習得し、独立して事業を開業したい。移住してきた私だからこそ出来る事があると考えています。南島原市の発展に寄与したい。

活動内容

●そうめん製造技術研修

研修先にて「そうめん製造技術」を1から勉強しています。初めは苦労したそうめん製造に関わる各技術も徐々に身体に馴染めてきました。自分自身のオリジナルそうめんを創り出す為に匠の技術を体得すべく日々努力中。



●そうめんの創作料理を通じた地域交流

地域で行われている料理教室に参加し、住民と積極的に交流する事で早く地域に溶け込もうと努力しています。そうめんの本場で教えてもらったそうめんの創作料理は島原手延そうめんのブランドカアアップに向けたアイデアを刺激します。



●自サイトでの活動報告

自分自身でサイト運営をしているので、そこで南島原市への移住した時の記録や、地域おこし協力隊での活動報告を行なっています。そうめんを使ったオリジナルレシピなども公開しているので、私のサイトをみて後続の道が出てくることを期待しています。

shimizuの日記
ここに毎日あるゆるゆるな暮らしを公開するサイト
本物の暮らしを楽しく見たい
心算や日記を公開したい
人はこの世界を自分の手で作り出すことだ
何事かあるから、それは、それは、それは



連絡先

【メディア等の取材連絡先】

(メールアドレス) somen@city.minamishimabara.lg.jp
(電話番号) 0957-73-6633

【活動の様子を発信しているSNS・ブログなど】

(サイト) <https://srmr.jp>

基本情報

【年齢】
30歳
【出身地】
長崎県 佐々町
【転出元】
奈良県 斑鳩町
【前職】
自営業
【活動時期】
R4.4～



協力隊に応募したきっかけ

子供が生まれて、長崎の実家に帰る機会を増やしたいと考えていた際に募集を知り応募しました。

新型コロナの影響でリモートワークが普及し、場所に関係なく仕事がしやすくなったことも後押しとなりました。

今後の抱負・任期後の目標

【今後の抱負】
ふるさと納税支援業務を通じて、町の活性に貢献していきたいです。

【任期後の目標】
起業（川棚に定住）

活動内容

●町内事業者向け決起会の開催

6月29日 川棚町役場にて、決起会「ふるさと納税キックオフ集会」を開催しました。集会では、町長を筆頭に役場からの挨拶、情報提供、事業者紹介を行いました。今年度のふるさと納税目標を1億円と設定し、そのための情報提供・ご協力をお願いしました。



●商品開発・返礼品登録

ふるさと納税に取り組んでいただいている町内事業者の返礼品開発・登録を支援しています。
（10月現在）4月から10月までの事業者数は36→57へ増加、登録返礼品数も395→573へ増加。
寄附額も昨年以上で推移しています。



●町外へのPR活動

イベント等での配布用にふるさと納税パンフレットを作成しました。

9月24日ヴィファーレン長崎のサンクスマッチに川棚町ブースを出店し、ふるさと納税の取組みをPRしました。ブースでは抽選会を実施し、2時間で900人の来場者にアピールすることができました。



連絡先

【活動の様子を発信しているSNS・ブログなど】
https://www.instagram.com/nobu_pixelgram

基本情報



【年齢】
32歳
【出身地】
奈良県生駒市
【転出元】
奈良県生駒市
【前職】
イベント会社
【活動時期】
R3.4～

協力隊に応募したきっかけ

以前から協力隊に興味があり、前職を辞める事になったタイミングでやってみようかなと思い応募したのがきっかけです

今後の抱負・任期後の目標

任期後は玉東町で、就業もしくは起業が出来るように今年には目標を定めていきたいと思っています

活動内容

●新商品開発

玉東産の不知火、いちごを使ったアイスクリーム3種類（不知火ヨーグルトアイス、不知火チョコレートアイス、ゆうべにアイスクリーム）を新たに開発、販売をしました。



●イベント出店

毎週玉名駅にて36+3観光列車のおもてなし出店
熊本駅前やサクラマチでのイベント出店



●ぷらっとぎょくとうの支援

ぷらっとの業務、梱包や発送作業など。



連絡先

基本情報



【年齢】
38歳
【出身地】
台湾 新北市 板橋区
【転出元】
日本 熊本県 熊本市
【前職】
熊本県
海外展開コーディネータ
【活動時期】
R1.10～R4.10

協力隊に応募したきっかけ

2019年2月、台湾・基隆で開催された「県南・八代物産フェア」にて、初めて水上村産のお米と出会い、とても美味しく試食させて頂きました。約¥2000/キロの高値で設定されたにも関わらず、ほぼ完売という素晴らしい結果でした。

この結果をどうにか続けたく、もっとたくさんの方々に水上村産食品を召し上がって頂きたい気持ちで、同年8月、水上村の地域おこし協力隊に応募致しました。

今後の抱負・任期後の目標

広大の山地を持ち、生産できる食材と食品は山ほどあると確信しました。とりあえず、生産性が高く、採算性が良く、付加価値が付けやすい3～5項目のものを定めて行きたいです。時間をかけても、任期終了後も、村産商品を定番化へ最善を尽くして参ります。

任期後、もし定番化が見込まれましたら、起業して、増量生産をしながら、商品の一つずつ最適な販路へ導いて、販路拡大と共に、海外市場も視野に入りたいです。

活動内容

● 試食や試飲販売などの販路開拓サポート

海外での「県南・八代物産フェアin台湾」でも、県内での「緑化くまもとフェア花畑広場」でも、出展の他社より高い売上を獲得し、一人も多くの来店者へ当村の特産品を知ってもらい、今からのコロナ緩和後の観光誘致にも繋げると思います。



● 生産や製造工程の検証、商品開発の実行

自然栽培のタケノコ・加工品も、二次加工のシカニク・ソーセージも、自分の手で作ってみて、生産過程の理解を強化し、製造工程を検証するためでした。今後の販売や営業にはより紹介ができて、次回の商品化にはもっと適切な製造改善を提案できるように下積みをしております。



● 既存の村産商品の販路開拓と新規営業

県内外の和洋飲食店、食品製造者、及び小売転売社へ満遍なく村産商品を紹介し、まず売れ筋の可能性を探って、多数の販路を確保します。販路開拓により最低の卸売数量を確定できましたら、村生産者にも相談しやすく、計画を組みやすいと思います。今後の新規営業の基盤になります。



連絡先

【メディア等の取材連絡先】

(職場番号) 0966-44-0312 水上村役場地方創生推進課

基本情報



【年 齢】
34歳
【出身地】
カンボジア
【転出元】
兵庫県神戸市
【前 職】
パン屋
【活動時期】
R4.4～ R7.3
(1年目)

協力隊に応募したきっかけ

パン屋の開業を目指し、日々神戸できっかけを探していました。しかし、子育てと資金面の問題もあり、中々その一歩を踏み出せずにいた時に「川南町でパン屋開業を目指しませんか？」という1本のYouTubeを目にした事がきっかけとなり、協力隊への応募を決断。
必要とされる町で、自身の作ったおいしいパンを食べてもらいたい。その一心で川南を訪れました。

今後の抱負・任期後の目標

2023年の移動販売を目指し、現在作業場の確保へと動き始めています。任期後には、本格的にパン屋として自立・開業し、1人でも多くの方に自分の作ったパンを食べてもらい、知ってもらふ活動へと繋げていきたいと思いながら、日々活動しています。

活動内容

●パンの試作及び販売

パン屋開業に向け川南の食材を活かしたパンの制作を行っています。令和4年7月17日には自治公民館で開催された産業文化祭に初めてのパン販売を行いました。商品は揚げパンやクリームパンなど計6種類のパンやクッキーを販売し、午前中で完売するほど大盛況でした。



●ドーナツ教室の開催

令和4年10月7日、19日の2日間川南小学校5年生を対象としたドーナツ教室を開催しました。小学生が育てたもち米を使ったドーナツ教室は協力隊として初めての試みでした。にぎやかな雰囲気で行われたドーナツ教室は子どもたちにとっても好評でした。



●ハンバーガーイベント向けバーガーの試作

令和4年11月13日に川南町で開催されるハンバーガーイベント「ガブリびより」でかわみなみ地域おこし協力隊としてハンバーガーを販売する予定です。バンズも一から試作し、川南町の名産品のマグロカツを使ったハンバーガー試作しています。



連絡先

【メディア等の取材連絡先】
(メールアドレス) k-chiikiokoshi@town.kawaminami.miyazaki.jp
(電話番号) 0983-27-8002

【活動の様子を発信しているSNS・ブログなど】
(協力隊ブログ：移住定住サイト内) <https://life-kawaminami.jp>
(インスタ：toron.baton) (FB：宮崎県川南町地域おこし協力隊)

基本情報



【年齢】
41歳
【出身地】
インドネシア
【転出元】
宮崎県 都城市
【前職】
エンジニア
【活動時期】
R3.4～R6.3
(2年目)

協力隊に応募したきっかけ

肝付町でインドネシアの野菜またはハーブを有機栽培で挑戦をし、インドネシア飲食店開店と食品加工販売をしたいと考えています。又、肝付町在住のインドネシア労働者支援の取り組みをしたいと考えています。

今後の抱負・任期後の目標

- ※ 有機野菜とハーブを利用して、インドネシアまたはアジア料理飲食店を開店
- ※ 外国人向けホストファミリーの取り組み

活動内容

●外国人の文化交流

地域の小学校でインドネシアの文化紹介や肝付町在住のインドネシア人とのバドミントン交流の開催、日本語勉強会の実施、地域の観光地または特産品のアピールをSNSで発信



●地域農業などの人手不足の解消

- ※ 地域の農家の方のご協力により栽培・販売ノウハウを見習い
- ※ インドネシア人実習生をサポート



●インドネシア料理の開発

自然栽培野菜やスパイスと特産物を利用したインドネシア料理や調味料を開発しています。地域の方々にインドネシア料理の試食会を実施しました。



連絡先

【活動の様子を発信しているSNS・ブログなど】
Facebook : Yudika Ergiyanto



YUDIKA_ERGIYANTO