

特集

島への定住と起業・Ⅱ



前号に引き続き、島への定住と起業についての特集をお送りする。

島への定住者は、UターンとIターンに大別できるが、特にIターンについては、その移住背景はさまざまである。例えば、観光などで訪島して島が気に入りで独力で移住するケース、地域おこし協力隊をはじめ後継者育成、起業支援など自治体の各種メニューを活用する定住など多くのパターンがある。本号に登場する島根県西ノ島町は、一九九〇年代から漁業の後継者育成やシルバー層のIターン者を受け入れる事業を積極的に推進してきた自治体の一つで、現在では島の住民のおよそ二割が移住者だという。

また近年、UターンにちかいIターン者として注目されているのが、島で暮らす親類を持つ人を対象とした移住の推進である。特に、祖父母が島にいる孫世代の定住を「孫ターン」と称し、一般のIターンとは別に受け入れに力を入れた自治体もみられる。

島での生業も多様化している。これまでは家業

の継承や、第一次産業に従事したり、行政関係をはじめ農協や漁協、観光協会などの各種団体に就業する人が多かった印象があるが、最近ではゲストハウスや飲食店などの開業、特産品の開発・製造などで自ら起業する人たちも目立ってきている。このほか、移住者や若者の自立を支援する団体を設立するなどの新たな動きもみられる。

島への定住を目指すのは日本人だけには限らない。外国からのIターン者が現われ始めている島もある。彼らの特徴は、独自の視点で島の資源や魅力を評価し、それを生業へと結びつけている点である。日本人には気づきにくいところに価値を見出す外国人Iターン者たちの姿は、今後の離島地域におけるインバウンドの推進という点でも参考になるのではないだろうか。

本号では、魚醬や地ビール・ワインづくり、パン屋やバー、理容店、宿の経営、移住者を支援するNPOの運営などで島に定住を果たした、国内外からのU・I・孫ターンの方々の定住の背景、起業の苦労、今後の展望などを紹介する。

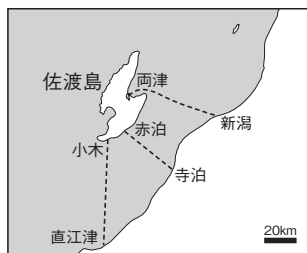
- ①【レポート】パンとワインと宿で夢を叶える米・仏・日の移住者 … 32
(新潟県佐渡市・佐渡島)
蕎麦 茂左衛門店主／Uターン 齋藤和郎
- ②【レポート】バーバー（理容室）とバーを開業した二人の若者 …… 40
(島根県西ノ島町・西ノ島)
西ノ島町観光定住課長 福岡章仁
- ③ミカンの島へー50人の移住をサポート …………… 44
(愛媛県松山市・中島)
NPO法人「農音」代表理事／Iターン 田中佑樹
- ④祖父の暮らす島でパン屋を開業 …………… 50
(長崎県壱岐市・壱岐島)
パンプラス代表／Iターン 大久保卓哉
- ⑤【レポート】魚醤と宿屋一島の魅力を引き出す若者たち …… 54
(長崎県小値賀町・小値賀島)
ライター 竹内 章
- ⑥地ビールで奄美の食文化に広がり …………… 63
(鹿児島県瀬戸内町・奄美大島)
瀬戸内町地域おこし協力隊・合同会社奄美はなはなエール代表社員
／Uターン 泰山祐一



1
佐渡島さどがしま
(新潟県佐渡市)

【レポート】パンとワインと宿で夢を叶える 米・仏・日の移住者

蕎麦 茂左衛門店主／リターン 齋藤 和郎



佐渡島：新潟市の北西45kmに位置し、周囲約263km、面積約855km²、人口55,474人(平成29年5月現在)の日本最大の離島。北の大佐渡山地と南の小佐渡山地に挟まれた中央部に広大な国仲平野が広がる。対馬暖流の影響で、冬は暖かく、夏は涼しい。トキや金銀山、能など自然文化資産の宝庫。

面積は東京二三区の一・五倍、国内離島では一、二を争う五万六〇〇〇もの人口を擁する。

江戸時代は世界有数の産出量を誇る金銀山で栄え、北前船の寄港地として各地から人や物資が集まり、独自の文化が築かれた。稲が豊かに実る広大な平野もあり、農村文化として能が定着、国内の能舞台の約三分の一がこの島に集中している。

国の特別天然記念物・国際保護鳥トキが繁殖。トキとの共生を目指す稲作に一丸となつて取り組み、国内初(世界で八番目)の世界農業遺産(GIAHS)に認定された。

小木おぎに本拠を置く太鼓芸能集団「鼓童」が、一九八八年から毎年夏に開催している音楽フェスティバル「アース・セレブレーション」は、国内外から多くの観客を集める。

佐渡島は大きく、そこでの活動はグローバルだ。これらの類い稀な自然、歴史、文化、社会環境に魅力を感じ、近年は定住者も増えている。本稿では、外国から移住された二組のご夫婦、そして東日本大震災のち関東から定住されたご夫婦を紹介したい。

持ち前のバイタリティを生かしパン屋を開業

T&M Bread Delivery Sado Island／リターン

マークス・ソトさん、智子さん

音楽イベントを機に佐渡へ移住

この島に、全国から注文が殺到する天然酵母パンの店が



マーカス・ソトさんと智子さん。

ある。T&M Bread Delivery Sado Island(ティーアンドエム・ブレッド・デリバリー・サド・アイランド)。二八年前、夫婦でインターンしたマーカス・ソトさんと山崎智子さんの店だ。二人の名前の頭文字を冠したこの店は、これまで数々の雑誌で紹介され、今では全国に顧客を持つ人気店となっている。ここまでの道のりは、まさに山あり谷あり。しかし二人の話を聴くと苦勞という言葉より、とても前向きな挑戦の日々とした方がしっくりくる。

二人の出会いにはニューヨーク。当時、智子さんはマクロビオティック(穀菜食中心の)レストランのベーカーリー担当。マーカスさんはマンハッタンに育ち、ベジタリアンレストランでも働いた経験があり、音楽をはじめアーティスティックな活動をしてきた。結婚後、二人は世界を巡る長期の旅に出る。

その後、子どもの誕生を機に日本に移住。Tシャツ販売などで生計を立て、国内旅行の途中、

「アース・セレブレーション」を知り、一九八九年に初めて佐渡に渡島、お寺で寝泊りしながら一カ月を過ごした。翌年も再訪、滞在を続ける中でそのまま移住することになったという。

マーカスさんは「佐渡では野菜を育て、魚を分けてもらい、家を自ら直す。商売をしながら、自分たちの力で暮らしていける」と話す。その言葉には自らの手で生活を一から築きあげてきた実感が込められている。「ここには助け合いの文化が残っている。一人ひとりが、independence自立しているからこそ助け合え、助け合いがあるから自立できるのだと思う。子育ての環境としても最適。自然が豊かで、日本らしい文化や祭りが色濃く残っている。佐渡は特別な島」と語る。

移動販売から始まったパン屋経営

移住当初はTシャツやおにぎりなどをつくって販売しながら、島内で催されるイベントに出店して生活費を稼いだ。「子どもがいたので、とにかくお金を稼ぐことが大事だった」と智子さん。上手にやりくりして一年一年をやり過ごしたという。

まもなくマーカスさんは建設会社や森林組合で働き始める。そして初来島から一〇年後の一九九八年、佐和田に二人でカフェを開業した。空き物件を借り、廃材をうまく利

用して自ら改修。お皿やグラスなども自作したり、プロの友だちの協力を得ながら徐々に揃えていった。開業後も羽茂にある山奥の自宅から店まで約二〇キロメートルもの道のりを、一年ちかく自転車を通ったこともあった。

店は軌道に乗り、二〇〇四年には小木に新店舗を開業。

しばらくの間は夫婦で二店舗を分担して切り盛りする生活が続いた。その後、小木に絞って営業していたが、大家の都合で閉店せざるを得なくなったので、自宅近くの街中にキッチンを借り、週三日のパンの移動販売を始めた。

二〇一三年、雑誌で暮らしぶりを紹介され、パンやアツプルパイなどの通販を開始。翌一四年、現店舗（通称…マーカーカスのパン屋）を開業した。

やりたいことに一所懸命に取り組む

現在の二人の生活だが、月々水曜日は朝六時頃に起きてコーヒーを飲み、犬の散歩をしながら一日の予定を話し合う。昼から夕方にかけて通販分のパンづくり。木曜日は移動販売の準備と、自宅の風呂焚きに使う薪を一週間分用意する。金・土曜日は朝から店舗・移動販売。日曜日は家の手入れや家事をこなす。これらの合間に裏山の広大な畑で無農薬野菜を育て、日々の糧としていく。

イベントがあると数日前から準備に入る。前日、前々日は三時間以下の睡眠になることもある。出店イベントは年

間約一五回、秋に集中し、うち二回は新潟に出向く。

二人は、佐渡で地道な日々を積み重ね、波のように押し寄せてくる出来事に無理せず、抗わず、機を掴み取り、波乗りのごとく全力で乗り越えてきた。

佐渡島に移住を考えている人たちへ向けてマーカーカスさんは、「難しく考えずにとにかく挑戦すること。畑仕事や大工仕事を厭わないこと。怠けるとダメ。田舎の生活はのんびりではなく、忙しい」と話す。また、「自分の生活をつくり上げるには長い時間がかかる。忍耐力は必要。やりたいことに一所懸命に取り組む、人生に責任を持つこと」と付け加えた。

つねに明るく、真剣で、人をもてなすことが大好きなマーカーカスさんと、ニコニコしながらそれを支えて来た智子さん。彼らの言葉には、佐渡で自立を果たした者の自信と力強さがある。



バラエティーに富んだパン。移動販売や島外への出張販売では瞬刻間に売り切れる。

佐渡で自然派ワインをつくりたい

La Barque de Dionysos / イターン

ジャンマルク・プリニヨさん、聡美さん

スイーツ四つだけで佐渡へ移住

少年時代に夢が三つあった。ワインをつくりたい。スキッパー（小型船の船長）になりたい。森の中での仕事をした。身長一九〇センチメートルを超える大男のジャンマルク・プリニヨさんは静かに語る。自然派ワインの天才的醸造家と称され、世界的に有名な彼がフランスの自宅を引き払い、佐渡島に移住したのは二〇一二年のこと。佐渡で育てたブドウを使ってワインをつくるためだ。このニュースは瞬く間に世界中のレストランやワイン業界を駆け巡った。



ワインバーにて。ジャンマルクさん、聡美さん、息子のエメ君。

自然派ワインとは、かなり大雑把に言えば、有機栽培のブドウを用い、無添加で、天然酵母や気候の移り変わりなど自然の

要因を最大限に利用してつくるワインである。そんな自然との結び付きの強いワイン醸造を、フランスとは自然環境が大きく異なる佐渡で営むことに対して、「不安や特別な気負いはなかった。むしろ知らない土地へのワクワク感の方が強かったよ」と、ジャンマルクさんは事も無げに話す。日本語を勉強中の彼との会話は、妻・聡美さんが通訳してくれる。

ジャンマルクさんは、母国を離れる時にブドウ畑も家財道具もすべて手放し、スイーツ四つだけを携えて両津港に降り立った。それはこれまでの実績に囚われず、佐渡で一から取り組もうという決意の表れだった。自然を相手に仕事をしてきた彼の生き方そのもののようにだ。

自分たちを理解してもらうためにバーを開業

彼らがブドウの苗を植え、収穫し、仕込み、製品にするまで最短でも五〜六年はかかるという。それもすべて順調にいった場合の話だ。ブドウの自然栽培に適した畑探しもある。ジャンマルクさんたちは、最初のワインができるまでの間、佐渡の人たちへの自己紹介を兼ねてワインバー La Barque de Dionysos（ラ・バルク・ドゥ・ディオニス）を二〇一四年に開業した。ロゴマークは海を渡る小さな船（Barque）で、真野湾を望む一画に建つ。この店舗に巡り合うまで六〇もの物件にあたったという。店では聡美さんが

主に料理をつくり、ジャンマルクさんの語るワインへの思いを日本語に訳してお客様に伝えている。

面白いことは、ゼロからやること

ジャンマルクさんは若い頃、映画会社でシナリオライターとして働いていたが、少年時代の夢を叶えるべくワインづくりの道に進むことを決意。醸造学校に通い、フランスのボジョレー、シャンパーニュの農園で働いて経験を積んだ。その後、スイス国境近くの山懐深いジュラで、自らの発想と労力を注ぎ込んで完成させた初のオリジナルワインが高い評価を獲得する。

彼が次に目指したのは日本だった。小さな頃から日本文化に興味を持っていたこと、顧客に日本人が多かったこと、聡美さんの母国であることなど、日本を選ぶ理由には事欠かなかった。北海道も候補地として残ったが、「トキとの共生を目指す農業を地域ぐるみで実践し、生まれ故郷のノルマンディのように海に近い環境」が決め手になったという。

自然派ワインづくりは、大規模かつ工業的につくられるワインに比べて設備投資は少ないが、それでも多額の費用がかかる。しかし、彼は多くの人に気軽に飲んでもらえるものにするため、価格をできるだけ低く抑えたいという。

「お金がない状態で生きていくことに慣れている。ワインづくりは何年もかかる。そのためこれまでにつくったワイ

ンの売り上げ、ワインバーの収入、そして佐渡で新たに始めたオーガニック野菜の売り上げが大事な収入源」と語る。

移住を目指す人たちに向けてジャンマルクさんは、「佐渡でも他の場所でも、移住を決める際には時間をかけることが大事。移住後に、どうしてもこれだけはやりたいという情熱、目標があった方がいい。もし佐渡に住もうとするなら、自然が好きなことが大事。地域の人々の暮らしをよく観察して、自分に適しているかどうかよく考えてほしい」と話してくれた。

また、自分で事業を始めることに対して、「小さいことから始めた方がいい。勇み足で始めて、こんなはずではなかった」とならないように。計画通り進むことはほとんどないし、時間やお金を注ぎ込むことが必ずしも成功につながるわけではない。一番面白いことは、ゼロからやること」と、アドバイスをくれた。

森の中でブドウを育て、ワインをつくり、「小舟」の名



ジャンマルクさんの手による自然派ワイン。



仲塚雄輝さんと周子さん。

自分のルーツの家を残したい

仲塚雄輝さん・周子さん夫妻は、金井地区の古民家を改装し、古民家民宿 YOSABEI Hiruma Cafe (ヨサベイ・ヒル

訪れる人がくつろげる一日一組限定の宿

古民家民宿 YOSABEI Hiruma Cafe / イター

仲塚雄輝さん、周子さん

を冠した店を経営する。ジャンマルクさんの少年時代の夢は、現在進行形で叶っているようだ。彼の信念と情熱を持ってひたむきに取り組む姿勢に、移住をはじめとした夢を叶える秘訣がある。

マ・カフェ)として、一日一組限定のB&B(朝食付きの宿)と週二日営業するランチタイムのカフェを営んでいる。親が佐渡出身で、いわゆる孫ターンの周子さんがカフェや宿の運営を担当し、埼玉県出身の雄輝さんは昼間バス会社で会社員として働き、

早朝や休日に宿やカフェで使う野菜を育てている。

二人が移住を決意した大きなきっかけは、東日本大震災の原発事故。食べ物の安全性や将来の子育て環境などを考えるようになり、このままずっと都会に住み続けることへの疑問や不安が大きくなってきたという。

遡ること二〇〇一年、佐渡にある周子さんの祖父の家が空き家になり、当時、関東で暮らしていた周子さんに、壊すかどうかの選択が委ねられた。周子さんは、「自分のルーツが佐渡のこの家にある。しかしこのままでは途絶えてしまう」と思ったという。

その後、二人は移住を決意。二〇一四年に佐渡へ渡った。

お客様も近所の方々もゆつくりできる空間を

周子さんの祖父の家は築二〇〇年以上の古民家。傷みもかなり激しかった。そこで、古民家再生を専門とするドイツ人建築デザイナーのカール・ベンクス氏に、修築を依頼した。雄輝さんは、「家が修復されていく過程を見ながら、自分はいま人生の岐路に立っていると思った」という。修繕作業は、できる限り自分たちで手がけた。そのうち近所の人たちが訪ねて来るようになり、古民家を眺めては「こんな素敵なカフェがあったらいいのに」とくつろいでいくようになった。「もともと宿やカフェを始める計画はなかったんです。訪れてくれる人にゆつくり、くつろいでもら



古民家民宿YOSABEI Hiruma Cafeの外観。

うための「場所づくり」です」と、周子さんは話す。この思いが、一日一組限定という今の形になったという。

佐渡へ移住する以前、雄輝さんは新聞社で人事・労務管理を、周子さんは調査研究会社で労働環境などについての統計調査を仕事としていた。雄輝さんは、「佐渡に住むことへの不安はなかった。移住して子どもが生まれ、食べ物のこと、地域に暮らすということを体験していくうちに、ここで暮らしていける」と確信できた。むしろ東京での生活の方が不安で、災害時にライフラインに何かあれば途端に生活が立ち行かなくなると感じていた。

雄輝さんは新聞社の

社食の管理を任されていたこともあり、設備的なことや日々の営業で必要な事柄をある程度理解していたという。周子さんにも飲食業でのアルバイト経験があった。

移住を前に「博打をしない方がいい」と、共働きでコツコツと貯

蓄を増やし、宿とカフェの開業・運転資金とした。

地域に支えられた島の生活

雄輝さんの一日は畑作業から始まる。午前四時半に起床し、七時まで畑へ。八時には出社し、夕方六時に帰宅。夕食後、八〜九時には就寝する。これまで農業の経験はなかった。東京に住んでいた頃、ベランダでバジルを育てようとしたが、枯らしてしまったこともあった。農業を始めるため、自宅近くの図書館で本を探し、知識を蓄積した。今では稲、ピーツ、デイル、バジル、玉ねぎ、ルッコラ、レタスを育て、宿で使う野菜の九〇パーセントを自給するま

でになっている。

周子さんは、宿周りの管理を担当。週二日は草むしりなどの手入れに汗を流す。「都会の家には昼間は誰もいない。夜帰って来て朝また会社へ、スケジュール通りの生活だった」と話す。近所同士でもお互い干渉し合わないが、他人のしていることが気になる狭い社会を、どうしても良くは思えなかったという。いまの生活について、「近所との関わり方がガラリと変わった。人と人との距離感が心強い。助け合いの文化がある。助けてもらってばかりだけど近所の人に感謝している。チェーンソーや草刈機の使い方、道の掃除の仕方など、いろいろなことを教えてもらった」と語る。

行政からのメッセージ

●移住成功の鍵は、地域住民との関係づくり

佐渡市の人口は、合併当時（平成16年3月）の約7万人から、毎年1,000人ずつ減少し、現在（同29年3月）は約56,800人となっています。人口が減少していく現状に対して何も対策を講じなければ、2060年には25,000人程度にまで激減するという推計結果もあります。そこで本市では、平成27年に「佐渡市まち・ひと・しごと創生総合戦略」を策定し、人口減少のカーブを緩やかにするべくさまざまな施策を実施しており、その中に「移住・定住の促進」の取り組みも位置づけられます。

今回、本誌で紹介されている皆さん——マークス・ソトさんと智子さん、ジャンマルク・ブリニョさんと聡美さん、仲塚雄輝さんと周子さん——は、地域に溶け込むのみならず、地域の活力となっております。これから佐渡への移住を検討される方にとって、大変素晴らしいお手本です。

ただし、表面的にそれらの手法を踏襲しても、移住が成功するとは限りません。なぜ皆さんが生き生きと輝いておられるのか。その根底には「地域住民との良好な関係」が欠かせません。積極的なコミュニケーションで地域の方々と豊かな人間関係を築くこと。それは面倒な作業かもしれませんが、しかし「田舎暮らし」には必要不可欠な要素であり、そこに「佐渡暮らし」の醍醐味があるのだと思います。

本市では、平成29年4月から地域振興課内に「佐渡UIターンサポートセンター」(TEL: 0259-63-4152) を開設いたしました。移住の3大要素「住む」「働く」「暮らす」の各種情報を一体的に提供するとともに、ご要望に応じ移住プランの提案などもさせていただきます。地域おこし協力隊員の熊野礼美れいみさんがコーディネーターとなって、移住に関するご相談を承りますので、お気軽にお問い合わせください。

また、本市の各種情報や移住支援策などは、特設サイト「佐渡島 移住・定住支援情報」(「佐渡 移住」で検索)に掲載しておりますので、ぜひご覧ください。

(佐渡市産業観光部地域振興課 移住交流推進係長 加藤政幸)

齋藤和郎 (さいとう かずお)

佐渡島生まれ。大学卒業後、地域計画コンサルタント会社に勤務、離島振興にも携わる。その後、蕎麦屋での10年間の修行を経て島へUターン。2014年に新穂地区に地場食材にこだわった蕎麦懐石「蕎麦 茂左衛門」を開業。

二人は、「ここが自分のいるところだと思い引越してきました。近所の方々も、安心して暮らせるようにと、あたたかく見守ってください。お客さんに喜んでもらえることにこれからも取り組んでいきたい」と話す。

佐渡をはじめ移住を考えている若者に、二人はこんなアドバイスを送る。「よい環境で子どもを育てられるが、や

はりお金は必要。島だからといってお金がかからないわけではない。夢と現実の折り合いをどうつけていくかで、食べていくための仕事を考えることも大切。その土地に合う合わないは、人それぞれ。まずは可能な限り調べ、そこに滞在して地元の人たちの話を聞いてほしい。そこまで準備したら、多少予定外のことが起きても納得できるはず」