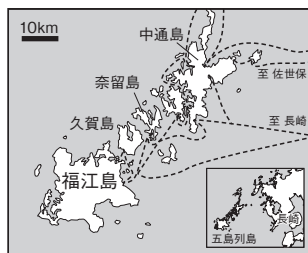


【レポート】

《食》と《農》——人が集う場所づくり

ライター 竹内 章



福江島：長崎港の西海上約100kmにある五島列島の主島。面積326km²、周囲322.1km、人口34,710人（平成30年1月末現在）。対馬暖流の影響で気候は温暖で、海洋資源に恵まれている。福江地区は五島藩の城下町として栄えてきた下五島の中心地。岐宿町、奥浦町は、島の北部にある。

「都会と比べても、生活環境の面では、それほど大きな違いはありません」

長崎県五島市の移住担当者は、福江島をPRする際、このように呼びかける。

長崎県の西方約一〇〇キロメートル。大小一五〇あまりの島々でつくられる五島列島のなかで、最大の面積を誇るのが福江島だ。

移住先に暮らしの利便性を考慮した「難易度」を設けるとすれば、離島という枠組みの中ではおそらく「初心者向け」に分類できるだろう。

コンビニをはじめ、ホームセンターやドラッグストアなど各種商業施設が充実。アクセス面でも、船便だけでなく空路も福岡から定期便が就航しており、それほど不自由さを感じさせない。

このような住環境も背景に、近年は福江島への移住者が増加傾向にある。

二〇一五年度に四六人だった移住者は、一六年度に六四人、一七年度は昨年一二月末時点で既に七七人を記録。「ここ数年、急激に増えている要因としては、市の移住支援制度の充実や『移住ブーム』などが背景にあるのでは」（五島市商工雇用政策課）としている。

移住者の起業に目を向けると、ロザリオの製作・販売といった個性的な例もみられる一方、中心となっている業態は比較的オーソドックスなゲストハウスやカフェ。生活していけるだけの利益を目標に「人が集う場所づくりを提供したい」と公共的な視点も併せ持った事例が多いという。

昨春に施行された「国境離島新法」により、島で働く場をつくりだすことを目的として、創業・事業拡大環境を整

備するための交付金制度が設けられた。

補助対象事業の上限額は創業が六〇〇万円、事業拡大は一六〇〇万円で、事業者負担は四分の一。五島市ではこれまで四一事業が採択され、新たに一四七人の雇用が見込まれている。

新法を拠り所として、島内の起業環境に弾みがつく。今回は家の土地を守りながらイタリアンレストランを開いたUターン者と、島で有機農業を手掛けつつ地域の人が集えるショップを開業したUターン夫婦を紹介したい。

人と人をつなぐレストランに

「島食Gino」オーナーシェフ／Uターン 柳野達治さん

シェフとして島で独立

五島市・福江島の玄関口として知られる福江地区から、島を代表する観光スポット「高浜海水浴場」方面へ車を走らせる。観光客がよく利用するルートだが、まもなく見事な田園風景に遭遇する。

遠方に望む山々のおもに、田んぼが伸びやかに広がる。素朴でなつかしい感じがするその光景に思わず見入る人も多い。

「最初は、店を開くなら中心市街地の福江かなと思ってい

ましたが、この景色がいいと妻が言ってくれたこともあり、この場所に決めました」

二〇一八年三月、五島市岐宿町でイタリアンレストランを開業したオーナーシェフ柳野達治さん。不惑にして、ふるさとの島で新たな一歩を踏み出した。

柳野さんは島の高校を卒業した後、島内で医療関係の企業に就職し働いていたが、二四歳の時に一念発起。「好きな料理を学びたい」と、長崎市のレストランで見習いとして修業を始めた。

その後、長崎県内の複数のレストランなどで腕を磨いたが、一六年末ごろから夢だった独立に向け本格的に活動を開始。

もともと起業には関心があった。料理人の修業を始めたのも、独立を視野に入れてのことだった。

実家のすぐ近くに空

き家があり、帰省した際に持ち主に相談したところ「もし飲食店を開きたいのなら、好きに使ってもいい」と了解を得た。

折しも、ちょうどその話をした日に祖父が他界。葬式に参列した



「島食Gino」オーナーシェフの柳野達治さん(40)。

地域の人の顔ぶれを見て、高齢化が進んでいる現状を目の当たりにした。

「このままでは、地域が維持できなくなるのではないかな。自分がUターンし、この地区に店を開けば、地域の力にもなれるのではないかな」といった思いが強くなり、結果的にUターン起業に向けて背中を押される形となった。

国境離島新法が決断の追い風に

独立を決断してから、大きな壁となったのがやはり資金繰りだ。

相談先として五島市役所の担当者に連絡し話を聞いていたところ、タイミングよく「国境離島新法」による創業者向け交付金制度が創設されることを知った。

「本当にタイミングが良くて、これを機にすべてがうまく流れ始めました」と柳野さんは振り返る。

最終的には、国境離島新法で交付金四五〇万円を得たほか、日本政策金融公庫、民間銀行からもそれぞれ融資を受けることに成功。それでも足りない分は、自己資金から捻出した。

交付金に応募したり金融機関から融資を受けたりする際、事業計画書を作成して提出する必要があるが、経験のない人にはこれがなかなか難しい。

柳野さんは、さまざまな経営課題に対応するため中小企業庁が設置しているワンストップ相談窓口「よろず支援拠

点」と、商工会議所から指導を受ける形で、計画書を練り上げた。

集めた資金は、主に店舗となる空き家のリフォームに活用。スタッフは、まず妻と親類の三人体制でスタートし、徐々に増やしていきたいと考えている。

一般的に、シェフが独立する際には「料理はつくれるが、経営はしたことがない」とマネジメント面に不安を抱えるケースが多い。

柳野さんは独立前、知人が経営していた長崎市内のレストランで運営を任されていた経験があった。調理だけでなく仕入れから売上管理、経理まで幅広く手掛けていたので、不安はなかったという。

レストランで提供する料理のこだわりは、五島産の素材を最大限に活用すること。

「五島牛、豚肉など肉類もおいしいですし、トマトやパプ



今年3月に開業した「島食 Gino」。

島からのメッセージ

◎島で暮らす覚悟を持った幼馴染の帰島

島の中心市街地である福江地区から、北西に延びる国道384号線を車で15分ほど走ると見えてくるのが、35世帯65人が暮らす河務地区です。山と川と海に囲まれ、整備された田畑が広がるこの集落に、この春、イタリアンレストランがオープンします。

オーナーシェフの柳野さんとは保育園からの付き合い。高校卒業後は島を離れ、料理人としてのキャリアを歩んでいた彼から故郷での開店の話を聞いたのは、2年ほど前のこと。そのときは、同級生が島に帰って来ることを大変うれしく思いましたが、正直、不安も感じました。

人口の減少、特に若い世代の流出が顕著である五島市。郊外的大型店が増える一方、昔ながらの商店街は衰退し、飲食店は店主の高齢化や後継者不足により減り続けています。過疎化・少子高齢化が進む離島で、しかも市街地から離れた集落でのレストラン開業。「本当にやっていけるのか……」。幼なじみとしては当然の反応だと思います。

しかし、そんな周囲の心配をよそに、柳野さんは真っ直ぐに前を、いや、そのもっと先をしっかりと見つめています。

お店の外観と雰囲気、メニュー構成と提供時間、そろえるお酒の種類や価格帯、営業時間や客層など、経験に裏打ちされた緻密な経営戦略に加え、いかに地元の食材でおいしい料理をつくるか、どうすれば喜んでもらえるか、そして、どうやったら地域を元気にできるかといった地元への貢献策について、熱く、自信に満ちた表情で語る彼の姿に、経営者として、また、料理人としての「島で暮らす覚悟」を垣間見た気がします。

柳野さんは、行動力と実行力、そして情熱に溢れた人です。思いやりの心と誠実さ、周囲の人たちを引き込んでしまうコミュニケーション能力の高さも魅力の一つです。ピザを焼くための石窯を、同級生のお父さんに手伝ってもらいながら自分でつくったと聞いたときには驚きました。昔から変わらない、目標に向かって突き進む生き生きとした姿は、頼もしくもあり、少しうらやましくもあります。

完成間近のお店に入ると、彼のビジョンがより理解できました。アンティークでお洒落な内装と、大きな窓から見える河務の景色。目の前に広がる畑一面には、季節ごとに花が植え替えられるそうで、彼が手掛ける繊細で美しい料理の数々は、その風景とともにここでしか味わえない空間をつくりだすことでしょう。島外で培われ成長したスキル、Uターン者ならではの視点を活かしたお店づくりは、島の人々を魅了し、着実にファンを増やすことになるものと確信しています。

きっと私は毎日のようにカウンターに座り、その居心地の良さの中でくつろいで、オーナーと同級生の会話を楽しむことになるのだと思います。その日が来るのを心待ちに、彼の挑戦を全力でサポートしたいと思っています。

(長崎県五島市総務課法制係 田道靖久)

リカ、ズッキーニといった野菜類も生産が増えている。潮風の影響でしょいか、これら野菜類も本場においておいしいですね。五島は食材の宝庫。イタリア料理にもマッチして

いると思います」
店舗にはピザ釜を設置。ツバキ酵母を用いて発酵させた生地を使ったピザを看板メニューとする考えだ。

顧客ターゲットは、島の三十歳代以降の女性を想定。SNSや口コミで認知度を高め、経営が軌道に乗った段階で観光客の取り込みを図る。

「レストランがある岐宿地区は、人口も減っていますが飲食店も少ないんです。その意味で、地元の人が集まっておしゃべりできるような場所をつくりたいというのと、地元五島の食材で、こんな料理もできるんだ、ということも知ってほしいなと思っています」

代々受け継いできた島の土地を守りたい

島にUターンして店を開くことを決めた根底には、米農家である家業をきちんと手がけたい、という子どもものころからの強い思いがある。

柳野さんは中学生のころ、他界した祖父が自分の田んぼに目を向けながら話した言葉を今でもよく覚えていて。

この田んぼは終戦後、地域の人たちに助けてもらいながらつくった田んぼだ。みなさんの助けがあったおかげで、今こうやって農業ができる――。

「そんな話を聞いて、これは続けないといけないな、自分の代で終わらせてはいけない、と子どもながらに思ったんです」

レストランはランチをメインに営業する予定だが、手の空いた時は農作業に精を出すつもりでいる。

福江島で移住者が増えたり起業に挑戦する人がいること

を歓迎し、いろいろな人材に島に来てほしいと願っている。「移住者が起業するにしても仕事を探すにしても、やはり人と人のつながりが大切だと思います。人と人をつなぐ場としても、このレストランを育てていきたいな、と考えていますし、僕個人としても力になれることがあればぜひ協力したいです」

オーガニックをテーマに島暮らし

有機農家兼「ねこたまShop & Cafe」運営／Iターン

坂本 勝さん、泰子さん

移住のきっかけは東日本大震災

「住む土地が変わっても生き方は変えない。これが私たちの考え方なんです」

五島市奥浦町で、有機農業をしながらオーガニックをテーマにした物販店兼カフェ「ねこたまShop & Cafe」を運営する坂本勝さん、泰子さん夫妻が、信念を力強く語った。

二〇一一年に発生した東日本大震災を機に、関東地方を離れる決断をした人は少なくない。群馬県から福江島に移住した坂本さん夫妻もそうだった。

二人は群馬県で農業や化学肥料を使わない有機農業を手

離れることを決断。五島市出身の知人がいたことが縁で二〇一三年四月、福江島の奥浦地区に移住した。

当時の五島市には、行政が移住希望者に対して空き家を紹介する「空き家バンク」の制度もなかったため、二人は自力で家探し。知人の紹介で何とか見つけ出し、借りることができた。

長崎県諫早市出身の泰子さんは「五島市は、名前は知っていたけれど、どんな島かまったく知識がありませんでした。その点で、最初は少しワクワクとして観光気分でした」と振り返る。



2013年に福江島に移住した坂本勝さん(53)、泰子さん(47)夫妻。

掛けていたが、震災に伴う福島第一原子力発電所事故の影響で放射能汚染の懸念が広まったことを受け、農作物の売り上げが落ちる事態に直面した。

生活面においても「この場所です子どもを育て続けて大丈夫なのだろうか」という思いが強くなったこともあり、群馬を

農的生活を基本に暮らす

勝さんは移住直後、島での農業を学ぼうと、いったんは新規就農を希望する人材を対象とする「農業研修生」となった。

だが、自分のやりたい農業とのギャップを感じたことから「自分なりに試行錯誤しながら頑張ろう」と一年後に独立。畑を借りて、群馬県で続けていた有機農業を始めた。ところが、福江島での有機農業はなかなか手ごわい。

群馬県では、同じ有機農業でも一年目からそれなりに作物が育ってくれたのに、島ではどうしても思うように育たない。種をまいても、育つ前に枯れてしまうこともたびたびあった。

「群馬県とは土がまったく違う気がします。苦労しながら何年もいろんなことを試してきましたが、思った以上にハードルが高い。まだまだ農業だけで生計を立てるのは難しいのが実情です」と勝さんは打ち明ける。今後に向けては「食べた



オーガニック商品がずらりと並ぶ「ねこたまShop & Cafe」。

島からのメッセージ

◎地域に溶けこんだ坂本さん

坂本夫妻が移住してきたとき、ふたりが住んでいた地域の町内会長をしていた縁で知り合いました。

移住者といってもさまざまだと思いますが、ふたりは人間性が優れていますし、本当によく仕事もします。悪いところなどありません。

地域の行事にもふるって参加してくれますし、ふたりのお子さんも地元の子どもたちと非常に仲良くやっているようです。

これは、移住者にとってとても大事なことだと思いますが、ふたりは地域に溶けこもうと努力しています、実際、うまく溶けこんでいます。

最初、この島に移住してきたと聞いたときは正直、どうして縁もゆかりもない五島に、なぜこんな田舎に、と思いました。どう暮らしていくのかなと少し心配していましたが、そのうちお店も自分たちの手でつくり始めたりして、感心しています。一昨年開業した「ねこたまShop&Cafe」は地域の憩いの場となっています。

勝さんは農業に取り組んでいますが、今後は積極的に機械化を進めて農地を広げ、生産量をどんどん増やしてほしいと思います。オーガニックはなかなか手ごわいですが、育てる品種を選ぶなどして、ぜひ挑戦を続けてほしいです。

泰子さんはとても性格が明るくて話も上手です。取り扱う商品を充実させるなどして「ねこたまShop&Cafe」をさらに充実させてほしいですね。住民も喜ぶと思いますし、楽しみです。

実は、私自身も42歳で島にUターンしましたが、島への移住者が増えることは非常に歓迎しています。

まず、移住者が住む家が島側が整備することが大事ではないでしょうか。個人的に、移住者向けの住宅を手当てするようなことを始めたいと考えています。

島では人口がどんどん減少していて、歯止めがかりません。悩みのタネです。どうしたらいいのか抜本的な改革を私なりにずっと考えていますが、なかなか妙案は浮かびません。

(五島市奥浦町 老人介護福祉施設取締役 浦 藤彦)

人に喜んでもらえるようなおいしい野菜を提供できるように日々努力を怠りません」と意気込む。

有機農業に加えて、「ねこたまShop&Cafe」がオープンしたのは二〇一六年夏。当初は農業が軌道に乗ったあと開業する計画だったが、前倒してオープンすることにした。

資金面では、経済活性化と雇用創出に貢献する起業を促す市の支援施策「起業支援補助金」を活用し、二年間で計

三〇〇万円の補助を得た。

「できるだけお金をかけずに、自分たちの手でつくり上げたい」との思いもあり、もともと牛小屋だった建物を、知人の大工の手を借りつつ一年かけてリフォーム。経費を浮かすために廃材なども積極活用した。この時の経験を生かし、倉庫や薪小屋は自分たちの手で建てた。

Shop&Cafeでは、オーガニックにこだわった物販と軽食の提供を行っている。物販では、自分の畑でとれた

野菜類をはじめ、調味料や菓子類などの自然商品を取り扱う。軽食は自家製パンやスープなどをつくり、お客さんをもてなしている。

カフェには、地域のコミュニティスペースとしての機能も期待している。

「日によって来店者数にはまだムラがありますが、一人、二人と着実に常連さんも増えています。お客さんが来ない時もありますが、軽食の仕込みをしたり畑でとれたものを選別したりと必ずやることはあるので、時間を持て余すことはありません。農家とカフェって、とても相性がいいですよ」と泰子さんは笑顔をみせる。

農業に従事していることに関して、勝さんは「島でも農業で暮らしていくことができる形をつくりたい」と話す。

島での事業といえば、一般に漁業や観光関連業など、いわゆる「島らしい」取り組みがまず頭に浮かびがちだが、二人は「私たちの原点は農的生活。ここから経済的基盤の構築を考えています」と話す。

島にないものを可能性と捉える

島での起業を考えている人に対しては「島にはないものが多いですが、そこを出発点に考えるのはどうでしょうか」と発想の転換を提言する。

例えば、オーガニックの物販を始めたのは「島に自然食品店がなかった」から。また、夫婦が暮らす地域には習い

事を教えるところもなかったもので、泰子さんはカフェスペースを利用してピアノ教室も開いている。

そこには「ないものがあれば自分できちんとつくりたい、始めてしまおう」という考えがある。

「最初から『これをやろう』という発想もあるとは思いますが、島で実際に暮らしてみても、『ない』ということが物事を生み出す力になると思うんです」

ない、ということをやマイナスではなくきつかけとして捉えることで、島での仕事や暮らしは、もっと多様でカラフルなものになるかもしれない。

二人は「どうせできない、と決めつけてしまうと、本当に何もできなくなってしまう。生きていく方法を見つけるのに島はうってつけですし、可能性を探る中で、何かが形になればいいのではないのでしょうか。私たち二人は若くもないですが、いろいろ挑戦しています。若い人なら、もっといろいろできますよ」とエールを送る。



竹内 章 (たけうち あきら)

1974年生まれ、富山県出身。元中日新聞社記者。2015年、長崎県五島列島の新上五島町に地域おこし協力隊として移住し活動。今年3月末に3年間の任期を終え、島に定着し離島在住のフリーライターとして屋号「つむぎや」で独立予定。