

特集

島への定住と起業・V



近年の情報化社会の進展、交通や物流ネットワーク機能の拡充などは、われわれの生活様式や働き方に変化をもたらしている。例えば、都市で働き休日を地方で過ごす二地域居住者の出現、フリーランスの働き方の多様化などは、地方の活力向上につながる可能性を秘めている。

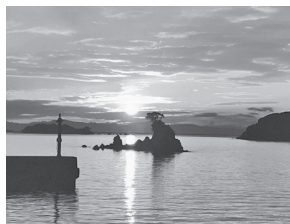
また、個人レベルで簡単に国内外の情報を受発信できるようになり、これまで知られていなかった農山漁村の役割や価値に気づき、サイバー空間では実感できない実体験を求めて地域へ飛び込み、地元の方々と交流するうごきも出てきている。

近年では、これら移住・交流以前の《関係人口》の拡大に向けた取り組みに注目が集まっている。関係人口とは、定期的に地域に通ってくれる人はもちろん、より広い意味で、何らかの形でその地域に関わり、応援してくれる人たちのことである。ふるさと納税などで地域を支援する人、特産物を購入する人、もっと簡単にその地域にとってプラスとなる情報を共有・拡散する人なども、それに含めても良いのかもしれない。

今号は、島の湧水を使った地ビールや伝統的な味噌の製造・販売、島の食生活や新鮮な食材に着目したパン屋や予約制レストランの開業、これまで島になかった飲食宿泊業の立ち上げと運営、カフェ経営や熱帯魚などを飼育する仕事から、住職や団体職員に転身・転職したUITアインの皆さんの定住の経緯、現況、今後の展望などを紹介する。

また、地域おこし協力隊制度の活用や域学連携の推進などで、島づくりを担う《人財》の育成や、将来の定住につながる可能性のある関係人口づくりに取り組む長崎県対馬市に、実践事例の紹介とそれに基づく離島創生へ向けた提言をいただいた。同市は、昨年度までに一七人が協力隊員としての任期を終え、うち八人が起業・定住。国内外八〇の大学などから年間約八〇〇人の学生・教職員が域学連携のプログラムを利用し来島している。都市部の人材が島に行きたくなる、出身者が島に帰りたくなる「場」をどう創造し、そこに関心を示す人々をどう増やしていくのか、同市の取り組みは島の活性化の手がかりとなるはずだ。

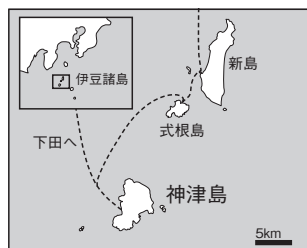
- ①【レポート】伊豆諸島唯一の地ビールづくりで
交流を生み出す 26
(東京都神津島村・神津島)
神津島村地域おこし協力隊/Uターン 中村 圭
- ②妻の故郷、漁業の島でパン屋を経営 30
(三重県鳥羽市・答志島)
「島のパン家〜 HaNaRe 〜」オーナー/Iターン 徳本篤司
- ③食・泊・憩— 島の「足りない」を起業 34
(岡山県笠岡市・真鍋島)
「モトエカフェ」ほか運営/Iターン 近藤真一郎
- ④【レポート】若手シェフ、56人の小島でレストラン開業 … 38
(佐賀県唐津市・松島)
本誌編集部
- ⑤【レポート】住職と団体職員— 38歳、それぞれの挑戦 … 42
(長崎県佐世保市・宇久島)
ライター 竹内 章
- ⑥夫婦で守り伝える島の味噌づくり 50
(大分県佐伯市・深島)
「でいーぶまりん」運営/Iターン 安部あづみ
- ★【提言】「関係人口」づくりで《人財》育成、離島創生を… 54
長崎県対馬市しまの力創生課係長 前田 剛



1
ことうづしま
神津島 (東京都神津島村)

【レポート】伊豆諸島唯一の地ビールづくりで 交流を生み出す

神津島村地域おこし協力隊／Uターン 中村 圭



神津島：東京から南に約180km、静岡県下田からは約50kmに位置する伊豆諸島のひとつ。面積18.58km²、海岸延長33.3km。人口1,902人(平成30年5月1日現在)。572mの天上山は山頂に砂地が広がり、花の百名山、しま山100選に選定されている。第1次産業・観光業が島の主な産業となっている。

飲食店などが少ない島の現状

神津島には年間約四万五〇〇〇人の観光客が訪れ、トレッキングやマリンレジャーなどを楽しむ。島内の観光関連事業者を見ると、宿泊業者は多いもののレストランやバーなどの飲食業、食品の製造業、現地ツアーや星空ガイドなどに携わる事業者は少なく、伸びしろが残っている現状だといえる。

そのようななか、二〇一七年二月に島産クラフトビールや地元の素材を取り入れた料理の提供を行う「Hyuga Brewery (ヒュウガ・ブルワリー)」が開業した。今回、店長・桑田篤実(あつみ)さんに島で開業した理由や今後の展望などについてお話をうかがった。

島産ビールを製造し、提供したい

桑田さんは、東京の都会で生まれ育ち、満天の星の下よりもネオンの輝く場所のほうが生き生きしていたと話す。島への移住のきっかけは、長年バーテンダーとして勤めていた六本木のバーで、奥さんの楓(かえで)さんと出会ったこと。彼女は神津島出身で、ヒュウガ・ブルワリーの現オーナーであるトウシヨ酒販株式会社(島の地酒をはじめ飲料の卸売販売店)の宮川文子(ふみこ)さんの娘さんだった。しかし、都会が好きでその暮らしに特に不満もなかった桑田さんは、島へは行かないと楓さんに伝えていたという。

その気持ちが変わったのは、文子さんの「島のキレイな水を使った地ビールをつくりたい。それを提供するお店をオープンしたい」という熱意を伝えられたこと。元来、新



ガラス張りの外観が特徴のヒュウガ・ブルワリー。

しいことにチャレンジをすることが好きな桑田さんは、オーナーの助けになればと考え、一緒に店を開業・運営していくことを決意した。

二〇一七年一月、オープンに向けて、楓さんが現料理長の梅原七虎^{ななと}さんを誘って島に移住。梅原さんは、親戚が神津島にいる関係で、同じ年の楓さんとは小さい頃から親しくしており、将来は島に住んでみたい、自分のお店を持つてみたいという夢を持っていたという。

移住後すぐに、文子さんの会社が倉庫として使っていたスペースを店舗に改修する作業にとりかかった。内装工事や備品などの整備はすべて自分たちの手で行った。壁に漆喰を塗ったり、イスやテーブルを手づくりする作業など、不慣れなことばかりでとても苦労したという。食器をつくるために山へ行き、竹をたくさん切ったことが印象に残っており、店長になる覚悟はしてきたが、まさか樵^{きり}をするとは思わなかった、と笑う。

開業に向けた準備を進めながら、お店のコンセプト

やメニューについて話し合った。忙しくて人手がほしいと嘆くのではなく、自分たちの想いを、自分たちの責任（手）でかたちにしていたこの過程が、島で働き続けていく覚悟につながった、と振り返る。

手づくりにごだわったビールづくり

ヒュウガ・ブルワリーの営業は、一八時〜二三時半で月曜定休である。コンクリート打ちっぱなしのデザイン性の高い店内には、カウンター席、テーブル席、小上がり席、リースカーテンで仕切られたソファ席が配置され、さまざまな形をしたグラスやカラフルなリキール類が並ぶ。外から中がはつきり見える大きなガラス戸が特徴で、すぐ隣には地ビールを製造するタンクなどの醸造施設がある。店名には、島の多幸湾近くの日向^{ひゅうが}という場所に湧く水がとても美味しく、いつかその水を使ったビールをつくりたいという文子さんの思いが込められている。

桑田さんによると、一概に湧水といっても、島のいろいろな場所から湧き出ていて成分が少しずつ違っているという。そこで地ビールづくりに際しては、仕込みに適した水の選定からはじめた。二〇一七年六月に酒類等製造免許（発泡酒）を取得し、そこから仕込みを開始。しかし、水質検査の結果、日向の湧き水にはビールに向かない成分が入っており仕込み水として使うことを断念した。当初のコンセプトであった日向の湧水ではなく違う場所の湧水を使った



桑田篤実さん。

ビールとなったが、翌七月には明日葉入りのクラフトビール『アンジー』が完成、販売に漕ぎ着けることができた。「とにかく手づくりでこだわって、地ビールに使用する明日葉は自分で山から採ってくるし、ハーブなどではできる限り自家栽培している。料理で提供する魚介類も季節のものを心がけ、地のものを活用している。現在取り扱っている地ビールは、アンジーのほかに『燈（あかり）（フ라운エール）』『向日葵（ひまわり）（ホワイトエール）』『爽（さわ）（ライトエール）』の四種類」という。

島内外の人々が楽しめる店

これまで島にはなかったお洒落な空間は、「島に居ながらも都会気分を味わえる場所」として島の若者を中心に人気を集め、女子会なども開かれている。観光客も多く訪れ、神津島限定の地ビールはもちろん、地元の焼酎、島の食材を使ったピザや自家製ローストビーフなど桑田さんらが自らメニュー化したこだわりの料理を楽しんでいく。島内外のお客さんのニーズを捉えているため、観光シーズンともなると予約でいっぱいとなり、開店と同時に席は埋まってしまいうほど好評だ。

コンセプトは「女性ひと

りでも入れる店」。離島の飲食店は、観光客などから「島らしさ」を求められてしまいがち。しかし、観光客と住民の求めているものはちがう。そこで、女性目線を第一に考えることで、島内外の方々どちらにも入りやすく、かつ自分たちの思い描くお店を実現させている。

お客さんのニーズに応えられるような努力もしている。六本木のバーで培った知識を生かし、お客さんのリクエストに合わせてお酒や料理を提供するようにしているという。「ただ、これが苦勞する点でもあり、島に馴染みのないメニューやお酒をせっかく考案しても、島の方々はなかなか興味を持ってくれない。眠っているニーズの発掘に関してはまだまだこれから」と話す。

将来的には二拠点居住も視野に

店のオープンから一年経ち、島での暮らしや、店長という肩書きに自然に馴染んできたという。ただ、島にコンビニがなく、ほしいと思った時に買いに行けないことや、子どもが屋内で遊べる場所が少ないことなど、不便を感じることはあり、東京に戻りたいという気持ちは残っていると打ち明ける。

「子どもが小学校に上がる時までは島にいたい。ただ、いまはただで販売している地ビールを、ボトリングして島外で販売したり、本土での店舗出店も考えている」と桑田さん。

島からのメッセージ

●島の資源を活かした地域活性の見本

神津島は、伊豆の島々を創る際に、神々が集まり水配りをした神話から名づけられたといわれる島です。そのいつたえに相応しく、島には通年湧き水が溢れ、「東京の名湧水57選」に2つ選ばれているほどです。

その名湧水を活かそうと取り組んでいる「Hyuga Brewery」は、地域活性の見本です。クラフトビールを生産するだけでなく、店は島内外の人々の交流の場にもなっています。

島の生活は楽ではありません。自然の影響は多大で、海が荒れたときは船が欠航して物資が届かなかったり、出漁できない日もあります。しかしそれ以上に、四季ごとにもたらされる新鮮な海と山の恵みや、住民同士が助け合い、安心して子どもを育てられる生活環境など、自然と人との共生を実感できる良さがあります。

島人にとってごく当たり前のことが、じつはとても魅力的なものである、と気づかされるのは、島外の方々との交流などを通してです。今後、さらに多様な人々との交流を増やすことが、島の魅力を引き出し、新しいアイデアや島のサポーターの獲得など地域の活性化につながっていくのだと思います。ヒュウガ・ブルワリーがこの一端を担い、商売を繁盛させながら、島の未来を盛り上げてくれることを期待しています。

現在、神津島には、移住者用の空き家が足りない、限られた職種の仕事しかないなどの課題があります。しかし、教育、観光、漁業、農業、商業などさまざまな分野において交流人口を増やし、そこから生まれるつながりを活かすことで課題を克服していきたいと思います。また、交流の原点ともいえるべき、島の貴重な自然と文化をいかに守り、活用していくのかを考えていきます。

(神津島村議会議員 鈴木佑典)

中村 圭 (なかむら けい)

神津島生まれ。中学卒業まで島で暮らし、高校進学を機に東京(本土)へ。大学、社会人経験を経て、2015年11月に26歳でUターン。地域おこし協力隊や民宿「浜の家」のオーナーを務めながら、2017年12月に島の活性化を目指したNPO法人「神津島盛り上げ隊」を設立、精力的に活動を行っている。

「神津島は東京から近い。島と都会を行き来するライフスタイルも、これからの社会に合っているように思う。島で過ごした時間を次のステップにつなげるために島外へ出る。神津島で生まれた地ビールや、ヒュウガ・ブルワリーという店を広めることで、島とつながりを持つ人々を増やせるならば、そこに尽力してみたい」と続けた。

島の食にバリエーションをもたらし、島内外の人々の交流に貢献している桑田さん。交流人口の獲得を考えた場合、発信力を持ち、島と都会を行き来しながら精力的に活動する桑田さんのような存在は大きい。また、彼のように島での生活経験をもとにした二拠点居住が成功すれば、新しいライフスタイルとして、島での起業のハードルを下げることにつながるかもしれない。