

特集

島への定住と起業・VI



昨年度からお送りしてきた特集の最終回である。今回は、島の食材を活かしたレストランやカフェ、交流拠点となるゲストハウスの開業、民泊・牧場・農園の複合的な経営、リハビリテーション施設の運営、民宿の継承、IT環境とスキルを活かした島でのウェブ制作、オーガニック農法によるサトウキビ栽培と黒糖づくりで定住を果たした方々の、移住の背景や現在の暮らしぶり、移住希望者へのアドバイスなどをお伝えする。

また、総括として、田園回帰や農山村政策論の専門家である小田切徳美明治大学教授に、これまで本誌特集で紹介してきた事例をもとに、移住者の「しごと」づくりの特徴や課題を明らかにしていただいた。

全国の農山漁村では、「仕事がない」と言われているが、実際には移住者は、「起業」「継業」「移業」「多業」という形で新たに「しごと」を創り始めている。本誌の事例も同様に整理することができ、行政や、住民を含む地元関係者がこの点を踏まえた選択肢を想定できるか否かが、定住促進の

鍵になるという。

全六回にわたる本特集では、約五〇人のUIターの皆さんを紹介してきた。ふりかえってみると、さまざまな業種・業態での「起業」や「継業」をはじめ、都市部から島に拠点を移し地域課題とも結びつく新事業に取り組む「移業」、複数業務の組み合わせによる収入の安定化を図る「多業」など、島を舞台に展開されている多様な「しごと」づくりの現況をうかがい知ることができる。また、U・I・孫ターンの別、開業資金などの調達手法、定住後の暮らし方などの視点を組み合わせることで、読者それぞれの立場から事例を読み解くことも可能である。

今後は、事例や提言をさらに分析し、各カテゴリーに合った定住施策を立案、受け入れ体制の整備などにつなげていくことが課題となるだろう。

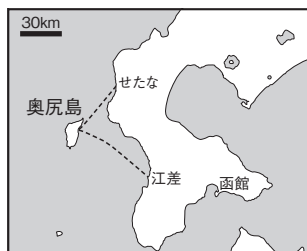
移住希望者はもちろん、すでに島に定住されている方、行政や島づくりに携わる方などさまざまな立場の方にとって、本特集が参考となれば幸いである。

- ①【レポート】 レストラン・宿・喫茶—島をおこす仲間たち……26
 (北海道奥尻町・奥尻島)
 奥尻町税務国保課 成田圭一郎
 - ②管理・企画・デザインで《多業化》、子育ても……30
 (山口県田布施町・馬島)
 「うましまCOLOR」運営／Iターン 藤田枝里香
 - ③40年ぶりの故郷で民宿とカフェを開業……34
 (高知県宿毛市・鶴来島)
 「しまの灯」オーナー／Uターン 田中稔子
 - ④【レポート】 民泊とリハビリ—100人ほどのふるさとの島で……39
 (長崎県西海市・江島)
 ライター 竹内 章
 - ⑤高速ネット回線の島で、焼酎プロジェクトを支援する……47
 (鹿児島県三島村・黒島)
 フリーランスウェブデザイナー／Iターン 藤原温子
 - ⑥オーガニックな自家栽培サトウキビで純黒糖を製造……52
 (鹿児島県喜界町・喜界島)
 喜界島工房代表／Iターン 杉保紘二郎
- 【総括】 特集事例から考える 島の「しごと」づくりとその課題……57
 明治大学教授 小田切徳美



【レポート】 レストラン・宿・喫茶 —— 島をおこす仲間たち

奥尻町税務国保課 成田圭一郎



奥尻島：江差から西北61kmに位置する。周囲67.5km、面積142.73km²、人口2,687人（平成30年7月末現在）。集落は奥尻と青苗を中心に大小10地域が点在する。島名はアイヌ語の「イクシエンシリ（向こうの島）」に由来。近海漁業や磯根漁業を主とする水産業と観光産業の両立を目指している。

北海道の南西にある奥尻島は、平成五年の北海道南西沖地震から二五年が経ち、発生前の人口約四五〇〇人は六割の二七〇〇人にまで減少。島を支えてきた建設業や漁業の担い手不足、観光客の減少が続き、若者をはじめ人々が島に魅力を感じるまちづくりが必要とされてきた。

島内唯一の高等学校である奥尻高校はスキューバダイビング授業や島外から講師を招きワークショップを行うなど特色ある学校づくりを進めており、平成二八年に道立から町立への移管、翌二九年には島留学生として全国から生徒を受け入れはじめするなど、変革期にある。生徒が卒業後に島に定住できるよう、雇用機会づくりも進める必要がある。そんな中、私が事務局長を務めている地域活性化グループ「奥尻島チーム島おこし」では二十歳代、三十歳代を中心とした若い世代の業種を越えたコミュニティが形成さ

れつつある。本稿ではそのメンバーのうち、ここ数年で起業したUイターの三人を紹介する。

島に合うスタイルで料理を提供

江差えさしをフェリーで発ち、昼前に奥尻港に着くと多くの人は食欲をそそる香りに気づくだろう。平成二八年八月に開業した奥尻港フェリーターミナル二階にあるイタリアンレストラン「Bellavista（ベラヴィスタ）」だ。

店主の工藤哲史さんは奥尻高校卒業後、札幌市内のホテルに就職した。初めて出会った料理の世界は和食だった。その後、神奈川や大阪などでの勤務を経て、神戸でイタリア料理の世界に出会う。島を離れて二〇年近く経ったところ、いざ自分の店を持ち独立するにあたって、地元奥尻での開業に踏み切った。



工藤さんが経営するイタリアンレストラン「Bella vista」の内観。

彼が経験した和食とイタリア料理の技術は、現在ベラヴィスタで提供しているメニューにも活かされている。

また、工藤さんは、夏はサーフィンにモトクロス、冬はスノーボードと島での自然の楽しみ方を知っており、それも料理の節々に活かされている。自然に囲まれた島で、四季折々の食材を使い、パスタなどを島の人の馴染みやすく和風にアレンジしながら提供するというものだ。

「島にこれまでなかった料理を提供する」だけではなく、「島になかったものを島に合うスタイルで提供する」。これこそベラヴィスタが島の住民や観光客に人気の理由だろう。そんな工藤さんにも苦労はある。奥尻は漁業の町と思われているが、町内には魚屋がない。知り合いの漁師からその日に揚げた魚を売ってもらうので、客からの「昨日の魚料理を今日もお願いします」という注文に応えられないこともあるのだ。そのため、仕入れられるときに出来るだけ多くの量を仕入れ、なるべく鮮度を失わないように保存するという。これも和食で身につけたわざだ。

ベラヴィスタには、サーフィンやスノーボード仲間

も多く集まる。集まった若者で島の将来を語りながら、今年一月に三〇人ほどで構成する「奥尻島チーム島おこし」を結成。副会長を務める工藤さんは年下のメンバーを引っ張る存在だ。「料理だけでなく、自分が島外で身につけてきた経験を島にいる若者と共有し、奥尻島を盛り上げていきたい」と意気込んでいる。

ゲストハウス開業の夢を島で実現

今春、札幌市から家族とともに移住し、島西部の神威脇地区で「奥尻ゲストハウス imacoco (イマココ)」を開業した外崎雄斗さん。

札幌出身の彼は、大学在学時に二年間休学し、世界放浪の旅を経験。「どんな名所や絶景よりも、旅先で出会った人々との交流が自分の人生を豊かにしてくれた」と語る。そこで、出会いや交流が生まれるゲストハウスを日本で開く夢を抱いたという。

大学卒業後は人力俵夫として縁のあった京都で開業を考えるも、「若いからこそ子どもたちに伝えられるものがある」と恩師からのアドバイスを受け、北海道内で英語の教員となった。受け持った生徒たちに自身の経験を語った結果、卒業後に就職や進学をせずバックパッカーとして旅立った生徒も数名いたそうで、保護者からお叱りを受けたことも。彼自身、五年間の教員生活の中で結婚や長男、長女の誕生などを経験していたが、夢を捨てきれず、平成二九

年三月に退職した。

退職後は、妻の実家がある福井県で半年間、米づくりを手伝いながら、北海道でゲストハウス用の物件を探した。その時、父親が定宿としていた奥尻島の宿が閉まることを知り、一度見に行こうと島を訪れた。

「一目で惚れた。直感で移住を決意」と外崎さん。

「ここにある海、山、水、空気、温泉、気候、食べ物、人、どれをとっても完璧でした。世界中を旅してきたけれど、ここまで素晴らしい環境は他にない。そんな奥尻島の魅力をよくの人に知ってもらいたい。そして島の住民が大切にしてきたものを尊重しながら新しい風を吹かせ、魅力に溢れる楽園、奥尻島を守っていきたい」

得意な英語を活かし、交流型ゲストハウスを立ち上げることで、今まで少なかった外国人や若年層が増えると考えた。そこで、父親の定宿だった建物を借り、共有スペース

やキッチンを設置するリノベーションを施し、開業にこぎつけた。

あわせて、体験型のアクティビティを提供し、島のすばらしさをより多くの方に感じてもらうと計画。

SUP（スタンドアップパドルボード）やファットバイク



ゲストハウス開業の夢を叶えるため妻の香菜さん、一歩くん（長男）、きづきちゃん（長女）とともに島へ移住した外崎雄斗さん。

（極太タイヤを装備したマウンテンバイク）、ハンモック、テントサウナ、スノーシューなどの道具を取り揃える資金として町の創業・雇用拡大補助金（対象経費の四分の三を補助、上限三〇〇万円）を活用した。

奥尻島の暮らしには満足しているが、不便も感じるという。バスの本数が少ない上、船や飛行機と島内のバスのダイヤが接続していないため、宿泊客の送迎に忙殺される。また、冬は観光客が少なく、その間の運営についても課題と捉えている。

「これからは奥尻島でしか味わえない、大自然の魅力を多くの方に伝えていきたい。そして魅了された人々が僕のようには奥尻島へ移住し、さらに面白い楽園へと、ともに成長させていきたい。現状に満足することなく住民皆で島の課題を理解し、一致団結しチャレンジしていきたい」と外崎さんは決意を新たにしていた。

補助金を活用しカフェを開店

今年六月、町役場から徒歩一分の場所に「CAFÉ faro（カフェファロ）」をオープンしたのは島生まれの^{かもちろ}禿あゆみさん。faroはイタリア語で灯台を意味する。実家近くにある島北端の稲穂岬灯台にちなんで命名した。

奥尻高校を卒業後、一度は東京の専門学校へ進学。幼い頃から島への愛情は大きく、いずれ島に戻り島のために働くことを前提とした上京だった。戻ってきたのは二〇一二



町役場近くで今年6月にオープンしたばかりの「CAFE faro」。

年。当初はコンビニでのアルバイト生活だったが、東京のカフェで働いた経験から、ゆっくりとした時間を過ごせるカフェを島にオープンさせる夢を抱いていた。彼女は普段から独学で覚えたパンやケーキづくりの様子をSNS（会員制交流サイト）上に投稿しており、島内でもそれは知られていた。

ちょうどそのタイミングで先の外崎さんと同様、創業・雇用拡大補助金が活用できたので、家族や周囲の人からの勧めもあり、カフェの開業に至った。

「補助金制度の話がなければ今回店を開くことはなかったと思います。開業の夢があっても資金面の都合で諦めてしまう人もいます。制度がもっと認知されれば島で開業する人が増えるのではないだろうか」と禿さんは話す。

「今まで島にはなかったこだわりのスパイスを使ったカレーを提供しています。また、島内にはパン屋もこれまでありませんでした。そういった食材は島内になく島外から調達するのですが、悪天候で船が欠航すると入手が困難になります。店内で使う機材の修理にしても時間がかかり、離島で店を経営する苦労も感じています」

将来的に販路や規模を拡大し、新たな雇用の場をつくることも

目標の一つ。手づくりのパンやお菓子を島外向けに通信販売できるようにしたいという。

Uターンしてから島で数年ぶりとなる結婚式も挙げ、島出身の夫とともにチーム島おこしのメンバーになっている。大好きな奥尻島が先の世代まで元気な地域であるためにも、自らの経験を島で開業したい人に伝えるのも使命だと思う、と禿さんは話してくれた。

他の地域と比較する視点が必要

今回紹介した三人とも、島外での生活経験があるからこそ他の地域と比較して島について考えられるようだ。自身の持っている知識や経験を活かし、住民とつながりを持つことでさまざまなアイデアが浮かんでくるのだろう。

島では一〇年ほど前に青年会がなくなっていたが、今年一月にチーム島おこしが結成され、住民が手を取り合って地域づくりに取り組み始めている。業種を越え、互いに切磋琢磨することで島を支える人材が育つ場ともなる。

私も行政の立場から、これからも島で働きたい人を迎え入れる環境を整備していきたい。また、まだ知られていないこの島の素晴らしいさを仲間とともに発掘、発信し、島内外の方々に伝えていきたいと思う。

成田圭一郎（なりた けいいちろう）

昭和58年奥尻島生まれ。奥尻高校、札幌市内の専門学校を卒業後、平成15年奥尻町役場入職。島の若者たちと立ち上げた「奥尻島チーム島おこし」では事務局長を務める。