

南阿蘇村役場 産業観光課 食の開発プロジェクト



白川水源交流館

メニュー：白川水源ピザトースト
水源ホットコーヒー その他

営業時間：金～日の10時～15時
隔週で月・火営業！

SNS：フェイスブック・Instagram
Ameba ownnd(ブログ)を“白川水源交流館”にて随時更新中！

いのうえ たかし
井上 貴志
Inoue Takashi



出身：熊本県
隊員歴：2年目

白川水源交流館をブレイクさせ、ひいては村内起業（飲食）さらには定住を目標に目下精進中です！
地域に溶け込み 村民の皆さんとたのしくお付き合いさせていただければと思います。美味しいものに目がない44歳です。今後どうぞよろしく願っています。調理師歴20年。趣味のサーフィンは23年継続中です。

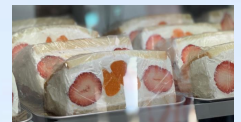
プロジェクト概要

- ① **村内事業者の収益拡大＝観光客増加！地域の宝を掘り起こそう！**をテーマに、村内に眠る宝（食材）を発掘し、新しい価値を見つけ出すことにはじまり、更にはその素材の加工、レシピ開発、ブランディング、マーケティングを行い販売まで行います。地域の隠された宝を活かすイベントもコロナ対策を講じ様々な形で開催していきます。
- ② 任期満了後も **村に定住していくために任期中の起業**（飲食業）を目指します。

活動実績・進捗

1年目（2019.7～2020.3）

来村直後は住まいが無く、長陽地区のTさんからご紹介頂いた久石地区のAさんの納屋で数ヶ月お世話になるという経験をはじめ地域の方々のご縁をいただきました！また、ずっと憧れていた**自然農法の田んぼに入らせていただく喜び**も味わうことができ、多くの学びをいただきました。農業が地域の土地を守り、熊本の水を守ることで、遠く市内の生活をも守ることを痛感いたしました。任務の方では、白川水源**自然庵**に配属となり、**店内業務と精米の補助**をしつつ地域の方々とのコミュニケーションを増やしていく毎日。秋には**白川水源交流館**の運営を任せて頂き、ようやく活動費を使っている**商品開発スタート**となりました。季節ごとに新作を1つ発表すべく、そば粉を使ったクレープの“いきなりガレット”“赤牛ガレット”や“トマトスムージー”“ブルーベリースムージー”などの販売を行いました。「食べづらい」という声が多くきかれ、生地の柔らかさを補うため、①粉の配合を調整したり、②包装紙の改良を行ったりと試行錯誤を繰り返していきました。観光客の方のご意見や地域の方々からのご意見をいただきながらより南阿蘇村に観光客が来るために何が必要なのか？と考えていますと、様々な観光増加の課題と地域の抱える課題とも直面することもあり、「僕たちに何ができるのか？」と仲間と話し合うことも多くなっていきました。地域の皆様との交流の中で農業協議会にも参加させていただくこともでき、特産品（日本酒）の販売増加のための“テキストづくり”にも参加させていただく事となりました。（現在進行中！）



2年目（2020.4～現在）

ようやく冬も終わり、いよいよこれからが絶好の観光シーズン！というタイミングでの**新型コロナウイルス感染症の世界的蔓延！** 頼りにしていた“韓国人・中華系外国人”の来場（おおよそ3割）はごっそりとなくなり、国内観光客も激減。。一時は白川水源に2～3人の来場者のみとなる日もあったくらいでした。

なかなかゴールの旗を立てにくい状況で、白川水源交流館の感染症対応と営業時間の兼ね合いや、自身の起業へ向けた活動とのバランスのとり方に苦戦し、なかなか上手く活動できない日々が続く閉塞感に苛まれつつも、新商品として“**白川水源ピザトースト**”“**水源ホットコーヒー**”の販売も開始できウィズコロナの中での活動の方向もだんだん見えてきました。お陰様で好評を頂いており、今後も継続して育てていきたい商品となりました。そんななか、県内外問わず、様々な方々に起業相談を持ちかけ積極的に助言をいただく中で**わたしのやりたいこと**がより鮮明になり、迷いがなくなりました。実はこっそりと10月に**開業届を提出**しまして“Tanvis_japan”という社名で起業いたしました。協力隊の活動と並行して、飲食及び各種イベント開催をメインに事業を行ってまいります。

いつか地域の皆様に“あってよかった”と言ってもらえるような企業になれるよう日々精進して参りますので、これからもご指導ご鞭撻のほど、どうぞよろしくお願い申し上げます。

協力隊任期後に向けて



久石地区にて『キッチンカー』

エネルギーの地産地消！を可能とするバイオマスキッチンカーを製作中です。まずは久石地区にてバイカーズカフェを作り、そこで稼働していきます。

ペレットストーブ式のピザ窯とソーラー蓄電システムで稼働できる超エコロジカルなキッチンカーで、ランニングコストが低く、いつでもどこでも出店可能です。ゆくゆくは地域の廃材を活用したペレット工場を作り、木質ペレットを生産、販売も可能な施設をつくるのが夢です。もちろんそこで新たな雇用も産み出したいと願っています。

2021年中にはお披露目できるよう進めています。

南阿蘇お気に入りの1枚 『観音桜公園の眺望』



秋にヨガイベントを開催した際の一枚