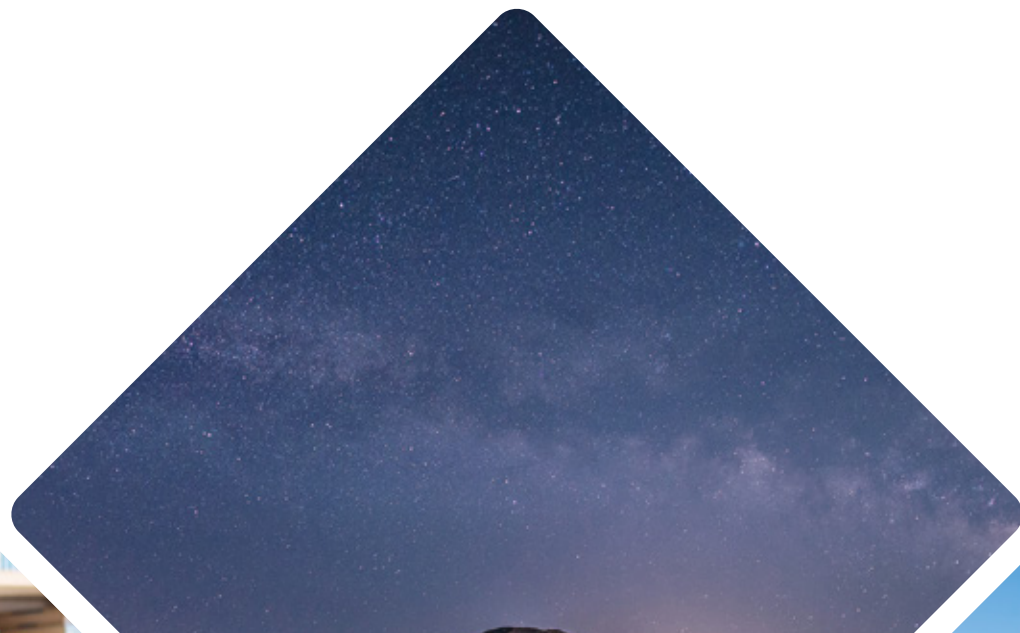
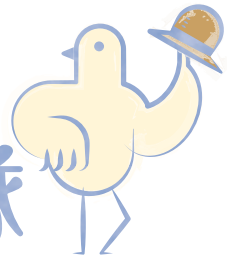


とつとりを愛し、とつとりに集う人

とつとり 地域おこし協力隊



2019

とつとり地域おこし協力隊 | 2019年 | 11月発行 | 

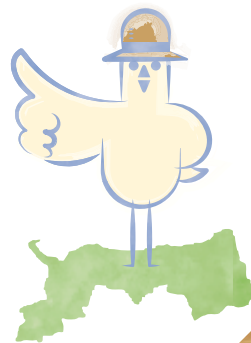
発行：鳥取県地域づくり推進部中山間・地域交通局中山間地域政策課

〒680-8570 鳥取県鳥取市東町1丁目220番地 鳥取県本庁舎6階

TEL:0857-26-7129 FAX:0857-26-8107 E-mail:chusan-chiikiseisaku@pref.tottori.lg.jp

とつとりを愛し、とつとりに集う人

とつとり地域おこし協力隊



青く澄み渡る日本海、緑豊かな山々ー鳥取県は豊かな自然に囲まれ、二十世紀梨をはじめ、数々の農産物が生産され、新鮮な海の幸が水揚げされる食のみやこです。県内各地で天の川が見え、流れ星も見やすく、美しい星空を持つ「星取県」としても有名です。

一方で、鳥取県は日本で一番人口の少ない県でもあります。少子化や高齢化などの進行が著しい地方において、地域の人材不足や後継者不足により懸念となっている取組みを、様々な活動を通じて地域に貢献している人たちがいます。とつとりを愛し、とつとりに集う人、鳥取県内で活躍するとつとり地域おこし協力隊たちをご紹介します。



Contents

02 地域おこし協力隊制度

とつとり地域おこし協力隊活動紹介

04 岩美町ー横山 貴俊さん

05 岩美町ー笹井 大作さん

06 若桜町ー藤原 啓司さん

07 琴浦町ー高橋 太雅さん

08 琴浦町ー松尾 匠真さん

09 琴浦町ー久和 温実さん

10 米子市ー高重 祐樹さん

11 江府町ー松本 良史さん

12 鳥取県によるサポート体制

14 とつとり地域おこし協力隊募集

15 データで見るとつとりの魅力!



地域おこし協力隊制度とは

「都会を離れて暮らしたい」「地域おこしに関わりたい」ー地域おこし協力隊はおおむね1年以上3年以下の期間、都市部の人材を地域社会の新たな人材として受け入れ、地域力の充実・強化を図る取組みです。

都市地域から過疎地域等の条件不利地域に住民票を異動し、生活の拠点を移した者を、地方自治体が「地域おこし協力隊員」として委嘱します。隊員は、一定期間、地域に居住して、地域ブランドや地場産品の開発・販売・PR等の地域おこしの支援や、農林水産業への従事、住民の生活支援などの「地域協力活動」を行いながら、その地域への定住・定着を検討する取組みです。



岩美町
IWAMI

ピザ窯で使う薪の調達に協力を求めたのが、地域と関わるきっかけに

宿を開業して岩美の魅力を伝えたい

「岩美町地域おこし協力隊」

よこやま たかし
横山 貴俊 さん

協力隊になったきっかけは？

山も海も大好きで、毎週のように鳥取や長野、和歌山などへ出かけしていました。移動時間も経費ももつたないので、いつそ現地に住んでしまおうと移住を検討。なかでも岩美が最有力候補でした。

移住の最大のネックは仕事。岩美町に相談する中で、地域おこし協力隊の募集の情報を知りました。「いわみ暮らし体験会」にも参加して郷土料理や塩造りを体験。地元の方にも良くしていただいて、「ここだ」という思いを強くしました。

現在の活動と今後の夢は？

「岩美町の東浜エリアにあるイタリアン・レストラン『アルマーレ』を拠点とする魅力発信」が私の任務。SNSでの情報発信や接客、調理補助など業務は多岐にわたります。

現在は、東浜の「お散歩マップ」を作っています。

ピザを焼く薪代を節約しようと、倒木で薪造りを始めたのが地域の方との最初の協働作業でした。以来、漁や野菜づくりなど、アルマーレの外に世界が広がっています。

協力隊の3年という期限は少し不安でしたが、宿を営む夢に向けて、地域の方にお世話になりながら、さまざまなことを学んでいます。東浜の民家を改装する宿は、もう完成間近。これまで仕事は1つに専念するものと思いましたが、ここでは宿の経営、漁業、農業と、いろいろなことができそうです。生活費も大阪時代よりかなり減り、不安が消えました。

早朝サーフィンをしたり、親子3人で夜の林道ドライブで動物を探したり、人付き合いも密で、来て良かったと感じています。



PROFILE

大阪で生まれ育ち、進学・就職。前職は登山用品などを扱う会社の営業。妻もアウトドア派でアクセサリーを自作販売する。4歳の息子と3人家族。祖父母は鳥取市民。

- 活動内容/アルマーレを拠点とした魅力発信
- 出身地/大阪府大阪市
- 活動地域/岩美町東浜
- 活動開始年月/2017年5月



料理長とアルマーレのデッキにて打ち合わせ。大好きな海の近くで働き、暮らす日々



食材の栽培にも取り組んでいる



岩美町
IWAMI

譲り受けた1.5トンの漁船は「大作丸」と改名して調整でき次第操業開始

岩美の観光力をグレードアップ！

「岩美町地域おこし協力隊」

ささい だいさく
笹井 大作 さん

協力隊になったきっかけは？

大阪府高槻市に暮らし、好きなサーフィンをしに鳥取へよく通っていました。なかでも岩美の雰囲気が一番自分に合っていて、いつか住みたいと思っていました。

2年前の春、息子3人の子育てがひと段落した区切りもあって、いよいよ移住を決意。ホームページを通しての相談をきっかけに大阪の移住相談会で岩美町の地域おこし協力隊募集のことを知り、2017年9月に単身で来ました。

田後に築数十年の民家を借りていますが、5年住めば譲っていたいただけるとのこと。地域の方々も温かく、楽しく暮らしています。

現在の活動と今後の夢は？

協力隊として就いた田後漁協では、1年半ほど海産物の加工品づく

くりをしました。任期終了後は地元の方から譲り受けた漁船を活用して家族連れや初心者も参加できるフィッシングガイドをしようと思っており、現在は、その準備をしています。いつどこで何が釣れるかななどを体験しながら調査。釣れた魚は販売することもあります。

また、鳥取県岩美渚泊推進協議会事業に参画し、岩美町内の観光や農水産業など横の連携を広げ、多彩な体験ツアーを企画したいと考えています。お世話になってる加工所も巻き込みたいですね。

田後の漁村は、人口減少により空き家が増えています。それらを活用したカフェやアンティーク雑貨店、宿泊施設などの活用は地域と協力して取り組み、情報発信をしていきたいです。住んでますます実感した岩美の魅力を、多くの人に伝えたいと思います。



PROFILE

前職は便利屋を営む自営業者。子育てが終わり、家族の理解を得て憧れだった岩美町へ移住。釣りや日曜大工的な作業が得意で、船舶免許、古物商の資格を持つ。

- 活動内容/海産物加工品作り、観光振興など
- 出身地/大阪府高槻市
- 活動地域/岩美町田後周辺
- 活動開始年月/2017年9月



仲間とリフォームした自宅にて、趣味のサーフボードをお手入れ



活動1年目の加工品 燻製天日干しほたるいか

キッチンカー「とらとら」は2019年6月にデビュー。明るい黄色が目を引く



琴浦町
KOTOURA



キッチンカーでジビエ料理を提供！

「琴浦町地域おこし協力隊」

協力隊になったきっかけは？
大学で保育士をめざしていましたが、自分が求めるものと違うと感じ、4年生のときに退学。就職先の事務職もしくりこず、夢を持てるものを探していました。

そこへ鳥取から兄が帰省。実は兄は、琴浦町の地域おこし協力隊員。ですが制度の内容や何をしているのかは全く知らず、このとき初めて聞きました。琴浦町での暮らしを語る兄は、いきいきととても楽しそう。私も挑戦したくなり、ちょうど募集中だった2017年の協力隊に応募して、琴浦町で兄との2人暮らしが始まりました。

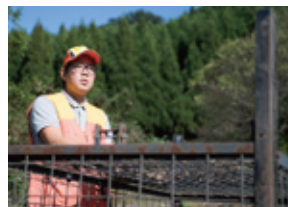
現在の活動と今後の夢は？

私の任務は、自分が考えた事業で起業すること。ゲストハウスを開こうと考え、1年目は空き家探し

や研修受講など、宿を営むための準備を進めました。
しかし試算に合う物件が見つからず、町の担当者とも相談の上、計画を断念。狩猟免許を取得し、2年目から、兄の活動でもある狩猟に舵を切りました。イノシシ用の箱罠2機を使い、今年は秋までに17頭捕獲しました。
併せて取り組んでいるのが、ジビエ料理です。いまはイノシシカレーを開発中。中古車を改造したキッチンカー「とらとら」で、イベントなどに出品しています。今後週に1度、駅前の空き店舗でカレーを提供する予定です。
狩猟、料理開発に地域のお手伝い、子どもたちへの絵本読み聞かせなど、充実した毎日。正直、任期後の不安はありますが、アルバイトとの両立も視野に、やりたいことをしたいと思っています。



どんどんおいしく成長中のイノシシカレー



町内の2か所にイノシシのワナを設置。一度に複数頭入ることもしばしば

PROFILE

4年時に大阪の大学を退学し、琴浦町地域おこし協力隊の兄・龍太さん（現在は任期終了し定住）に触発されて隊員に。イノシシ解体初見学で自ら刃物を握った強者。子どもが大好き。

- 活動内容／有害鳥獣捕獲、ジビエ料理開発など
- 出身地／大阪府藤井寺市
- 活動地域／琴浦町全域（主に上郷地区）
- 活動開始年月／2017年4月



たかはし たいが
高橋 太雅 さん

若桜町
WAKASA



唯一無二の若桜町特産味噌を作る

「若桜町地域おこし協力隊」

協力隊になったきっかけは？

京都で8年味噌作りの修業を積み、子どもの誕生を機に独立を決心しました。

味噌作りには、きれいな水、蔵、畑が欠かせません。故郷に近い岡山県北部で物件を探しましたがなかなか見つからず、大阪で開催された移住定住相談会へ。そこで出会った若桜町の環境は、私が思う条件にピッタリでした。2年かけて下調べと準備を進め、移住と同時に製造開始。熟成中は収入がないので、給与が助かりました。

妻も若桜町をとてても気に入っていますし、忙しい時は近所の方が子どもたちをみてくださる。家族4人、のびのびと暮らしています。

現在の活動と今後の夢は？

現在は、約20種類の味噌を年間

ふじわら けいじ
藤原 啓司 さん

6〜7t作っています。原料はほぼ若桜町・八頭町産。町内に眠っていた味噌樽を提供いただき、自宅の蔵2棟と近所に借りた蔵、旧戸倉トンネルなどで約1年半じっくり熟成させる。若桜町ならではの無添加天然醸造味噌です。今後は無農薬原料を増やしたり、独自の麴を開発するなど、特産品として付加価値を高めたいと思います。

要望に応じて、味噌作りワークショップも開いています。また、山遊び好きを見込まれて日本山岳ガイドの資格を勧められ、取得。氷ノ山や鬼ヶ城、扇ノ山などを案内しています。

若桜町は商工会の補助もあり、開業しやすいまちだと思いますが、これまでの協力隊の状況をみても、任期後に自営業者として町内に定着するには、着任時から卒業を見据えて動くことが重要だと感じます。



目抜き通り南寄りの町屋に看板を掲げる



主に都市部に卸し、町内の工房や道の駅でも販売。熟成中、蔵でクラシックを聴かせる

PROFILE

京都の大学を卒業し、農業を目的に就職した農業法人で味噌部門に配属され、味噌作りの術に。京都で8年修業し、若桜で独立開業。妻は移住定住センターでアドバイザーを務める。

- 活動内容／藤原みそそうじ店
- 出身地／岡山県倉敷市
- 活動地域／若桜町若桜
- 活動開始年月／2017年4月



ふじわら けいじ
藤原 啓司 さん