

好きなことを諦めない！
周りのサポートに感謝して
美味しさを発信していきます

京都府から

徳重 由比乃 さん

曾於市の「ココが大好き」やはり自然が豊かなところ。森林や渓谷など、恵まれた環境を活かした施設が多いので、家族でよく出かけていました。大川原での川遊びは定番でしたね♪



与えられた環境で自分らしさを輝かす

そお生いき健康センターの近くに、徳重由比乃さんが開く『ゆいのんキッチン』はあります。幼い頃からお菓子作りが好きで、結婚を機に京都から曾於市に移り住んでからも趣味として続けていました。ある時期に子供たちの体調不良が重なり、看病に専念するため家でもできる仕事を探したところ、自宅でパン教室を開ける資格に出合い

ます。「パン作りの経験は少なかつたけれどお菓子作りとの共通点もあり、好きなことを仕事にできたらと思つて」と笑う由比乃さん。資格を活用して自宅のリビングからスタートした教室は口コミで広がり、卒業生は約130名を数えるほどに。それは日々の暮らしを通じて、地域・人と絆を深めてきた証かもしれません。

たくさんのお出合いから元気をもらえる地域

由比乃さんは生粋の京都人。ご主人の地元とはいえず、環境がガラリと変わって不安は無かったのでしょうか？ 回答は「特に不安はありませんでした。むしろ曾於市は住みやすいと感じています。なぜなら、人が良くてあったかい。家族だけでなく、家のサポートやパン教室で出会う人たちなど、私自身が実感したことです。仕事で人と接すると

疲れちゃう場合もあるけれど、曾於市の人のエネルギーをもらっているから仕事が終わった後に元気になるから不思議（笑）。それと幼稚園の参観日やお迎えにパパの姿を多く見かけていて、夫婦が協力して子育てに臨んでいる、または、協力できる環境があるという印象を受けました。自然豊かな環境もいいですね。」

新しい一歩からさらなる輪を広げていく

コロナ禍で対面でのパン教室が難しくなつていく中、オンラインレッスンなど前向きに努力する由比乃さんに対して、「ご主人の心強い協力&応援もありました。2021年7月に自宅敷地内の車庫を改装して教室に。由比乃さん自身もインストラクターを卒業し、2022年9月から独自のカリキュラムを実施。プラントベースやグルテンフリー、発酵をキーワードにした体に優しいお菓子やパンの講座です。これからはスイーツのオリジナルレシピも増やしていくそう。「美味しさ、楽しさの共有でここに訪れた人同士がつながっていくと嬉しいですね」の希望通り、これからの人の輪を生み出す場所として、地域に親しまれる教室に成長していくことでしょう。



新たなステージへ進む『ゆいのんキッチン』。詳細についてはHPやInstagramでご確認を。

<https://yuinonkitchen-bread.com/>



3年ほど前に由比乃さん自身が腸炎を患い、改めて体を構成する食の大切さを実感。そこから酵素や発酵の食物に再注目したそう。



手作りの甘酒や味噌、醤油(ひしお)などを用いた焼き菓子のレシピが豊富。使うことでコクや風味が増し、上品な味わいを楽しめる。



教室で作るメニューの一例。地元農家の食材とコラボした経験もあり、「今後は曾於市の特産品を用いるレシピも増やしていけたら」。

ふるたてもの
古い建物を活かしながら
じぶん
自分たちらしい暮らしを
とこの
整えていく楽しさがあります

都城市から

あらばまさ
荒場 正人
ゆい
由衣
さん

曾於市の「ココが」地域や人が醸す、「ゆったり、穏やか」な雰囲気が好きで、快適に暮らしています。海は無いけれど、財部町某鮮魚店のお刺身が最高に美味しいのも高ポイント！



コロナ禍で住まいに対する考え方に変化が

曾於市のお隣である都城市から、正人さんの転職を機に移住してきた荒場家。当初は市営団地で暮らしていましたが、一年以上かけた新居探しの結果、庭付き一戸建ての購入を実現しました。大きなきっかけとなったのは、新型コロナウイルス感染症の流行です。「屋外で遊ぶことが難しくなり、家の中で過ごす子供たちの様子を見て、わが家の

庭であればのびのび遊ばせてあげられると思って」と口を揃える正人さんと由衣さん。「予算内で条件に合った家となると、新築より中古物件が現実的。最初は自力で空き家を見つける努力をしていました。でもやはり難しくして（笑）。不動産屋さんに相談したところ、曾於市の空き家バンクからいくつかの物件を紹介されたんです」。

「空き家バンク制度」で出合ったわが家

曾於市の「空き家バンク制度」では、スムーズなマッチングを進めるために宅建協会が仲介に入っています。曾於市のホームページに掲載されている情報からアプローチできるのですが、荒場さんのように不動産屋を通じて空き家バンク物件と出会うのも一つの方法。現在の住まいは仕事や育児といった生活面のしやすさ何より内覧した時の「ここだー」

という直感が決め手になったそう。「築23年（購入時）と古すぎない建物と、菜園のある広い庭も魅力でした」。重厚感のある平屋造りで、部屋数も十分。これからどんどん成長していく3人姉妹のためのスペースも確保されています。また、自分たちのライフスタイルに合わせて設備や間取りのリフォームも実践しました。

家族一丸となってリフォームを實踐中

以前とガラリと印象が変わったのはLDK部分。天井板を取り、梁を現して開放感を高めました。リビングの壁は、漆喰に墨汁を混ぜて好みの色合いを調合。落ち着きのあるグレーが空間のステキなアクセントになっています。リフォームに関する曾於市の補助金制度を活用しながら、専門業者だけに頼らず家族全員でわが家づくりに参加してい

るのも荒場家の特徴。壁紙を貼ったり、漆喰壁を塗ったりと、2ヶ月かけて整えたと言います。ただ、まだ完成ではなく、改修の真っ最中なのかとか。「いま着手している廊下は子供たちも漆喰塗りに参加。私たちが楽しい家にするともに、住み継いだ建物と土地を大事にして、家族が仲良く、楽しく暮らしていきたいですね」。



趣きのある外観は補修のみにとどめ、リビングと庭を緩やかにつなぐデッキを後付け。屋外スペースでの食事や遊びも増えたそう。



経年した木の質感が味わい深い玄関ホール。親子で改修中の中廊下を進んだ突き当たりの壁のクロスは由衣さんが選んで貼ったもの。



敷地内の菜園では複数の野菜を栽培。みんなで育てて収穫を行い、美味しく食べるという、おうち時間の新たな楽しみが生まれた。



5人家族の荒場家。正人さんはケアマネ経験を活かし、2022年に福祉事業『繋ぐ工房』を設立。地域や人への貢献に意欲を注いでいる。

丹精込めて育てた作物だから
なるべく無駄なく美味しく
食べてほしいんです

北九州市から

みなみ たけ あ き
南竹 亜紀 さん

曾於市の「ココが好き」自然がとても身近なところ。霧島連山を望む自宅は『悠久の森』も近く、四季折々の景色を楽しめます。また、水道水の美味しさにもびっぴりしました！



大自然も食も自分たちにとって魅力的な場所

国道10号から車で約5分。曾於市末吉町深川に、野菜を原料にしたジェラートショップ『五粒に種』があります。オープンは2021年2月。店主は北九州市出身の南竹亜紀さんです。結婚を機にご主人の勤務先である鹿屋市へ。曾於市へは買い物などで訪れ、その度に野菜の鮮度や美味しさに感動していたと言います。「子どもが1歳を迎え、

今後の育児環境を考えたときに、曾於市の豊かな自然と食、交通の利便性を含めて理想的な地域だなと思って移住を決めました。家族で引越すとすると住居探しも大変だと想像するのですが、「曾於市が移住者向けに用意している地域振興住宅に入居。抽選制ですが、移住希望なら申し込む価値はありますよ！」。

「もったいない」の種から芽生えた起業の思い

移住後に仕事を探さず、農業人材を育成する職業訓練に興味を持った亜紀さん。「野菜が好きだし、曾於市で暮らしてから農業が身近に感じられたのがきっかけ。就農を目指して学んだものの、実際の農業とのギャップが大きくてなかなか大変でした。そんな時に協力してくれたのが、職業訓練同期生の持留さん。共通の思いのもと、農作

業やジェラートショップなど様々な場面において心強いパートナーです。亜紀さんが農業を始めてから気づいたのが、廃棄される農作物の多さ。大きさが規格外だったり、虫食いがあつたりすると店舗の商品としては卸せません。「もったいない！何か有効活用できないか」と試行錯誤してたどり着いたのがジェラートだったんです」。

『五粒に種』の店舗は道路から見えにくいので、来店の際はのぼり旗を目印に。営業時間などはインスタグラムやFacebookで発信中。



取材時(8月)に提供されていた「きなこ」「にんじん」「抹茶」「きゅうり」(右前から時計回り)。メニューによっては岩塩や胡椒をかけても美味♪



廃棄対象の農産物を有効活用する取り組みは、フードロスの解消や地域貢献につながる。私たちも選んで食べることで協力が可能。



幼稚園時代の夢が「アイスクリーム屋」だった亜紀さん。作業療法士の経歴があり、「野望は商品開発ができる就労支援」と大きい！



独自のジェラート作りで6次化を実現

ジェラートなら元のカタチやキズなども関係なし。しかも野菜で作るという付加価値があります。ただし、何でもいいわけではなく、向き不向きがあるとか。見極めのための試作&試食を繰り返し、定番と季節限定のメニューが完成しました。野菜の持ち味を大切にしたい。野菜の持ち味を大切にしたい。味しさに、県外から足を運ぶファンもいるほど。「ジェラートをきつかけ

に規格外野菜や農業に目を向ける人がいればうれしいですね。今後は農業体験なども企画したい」と意欲的です。ところで、店名の『五粒に種』ってどんな意味なのか気になりますか？耳慣れない言葉ですが、農業のことわざである「三粒に種」に由来。自然との共生を感じさせるその意味合いは、ぜひ現地ですばるに尋ねてみてください。

地域や人と関わることで、
 どんどん輪が広がることが、
 不思議でおもしろいんです

始良市から

まちだ しょうご
 町田 祥吾 さん

曾於市の「わが家の近くに溝ノココが」が家の近くに溝ノ口川の『三連轟の滝』好きがあるのですが、夏でも涼やかで扇風機だけで過ごせるほど。その代わり、冬はこたつとストーブの二刀流ですが(笑)。



農業人材育成科受講が移住のきっかけに

財部町で暮らす町田祥吾さん。移住前から農業に興味を持ち、同市で行われている農業人材育成科(職業訓練プログラム)の受講を機に、縁もゆかりもない土地に飛び込みました。「申込み当時は曾於市がどこにあるかさえ知らなくて(笑)。でも知らないからこそ発見や驚きが多く、毎日が新鮮。講座の同期生とは今でも連絡を取り合っ

たり、一緒に米作りをしたりしています。住む家を決める際も講師の方に相談し、DIY可能な空き家を紹介してもらったそうです。今はパートナーと一緒に、少しずつ居心地のいい場所に整えている最中。「今は納屋にあった古い竈を再生させ、農作業終わりにみんなワイワイできるカフェのようなスペースにするつもりです」。

育てた縁がライフワークにつながっていく

農業人材育成科を卒業後は、同期生4人で無農薬での米作りをスタート。初年度は雑草の成長の早さや手間の多さに四苦八苦しながらも、想定以上の収穫が叶ったといえます。畑では野菜を栽培するなど「まずは自分たちが食べる分を育てるのが目標。土壌と作物の関係をもっと学んで、ある果物の栽培にも調整したいですね」と農業に意欲

をみせる一方で、地域と密着した仕事にも従事。ある時はたからべ森の学校が手がけるカフェや宿泊施設のスタッフ、またある時は曾於市中谷校区の集落支援員、たまに趣味の写真撮影を活かしたカメラマンと多彩な顔が。大切に育んだ人とのつながりが雪だるま式に大きくなり、町田さんのライフワークを広げていきます。

積極的に関わって居心地のいい環境をつくる

新天地で暮らすことについて尋ねると、「期待よりも、これからどうなるんだろう、という漠然とした不安が強かったです」と当時を振り返る町田さん。曾於市の豊かな自然に包まれる環境で土や人の温もりに触れる中で、ゆっくりと自分らしい生き方を見つけているところなのだとか。「新参者の私にも近い距離感で接してもらえたり、保守的

な人も話すことで打ち解けられました。暮らして感じたのは、やはり人の温かさ。おおらかな環境にいると人柄もおおらかになるのかもしれない(笑)。移住を考えている人にアドバイスできるのは、積極的に「コミュニケーションを取ること。そういった点で曾於市は、懐深く受け止めてくれる人たちが多くいると感じています」。



宮崎県都市という比較的大きな街と隣接する曾於市。「帰りに道にイノシシやシカと出会うのに買物も不自由はないのは魅力的」。



『たからべ森の学校』では校舎を活用した宿泊体験が可能。お客様を迎える準備や接客対応など、さまざまな役割をこなす。



町田さんが仲間と一緒に丹精込めて手入れを行う2反の田んぼは、のどかな風景の中にある。今年もおいしい米が収穫できそうだ。



集落支援では地域特産の蕎麦を用い、オーナー制度やイベントなどを企画・実施。「コミュニティが自立できるよう注力したい」と町田さん。

農業で地域の魅力を広めたい！ まだまだ力不足だけど できることから始めています

曾於市へUターン

もち じめ ゆう き
持留 悠貴 さん

曾於市の「ココが」地元出身のせいなのか、好きな部分や自
好き 慢でできるところが思いつ
きません。だからこそ、曾於市をア
ピールできる場所を自分たちで作
りたいとも考えています。



生まれ育った地元で自分の可能性を発見

曾於市で生まれ育ち、就職で地元を離れた持留悠貴さん。県外でサラリーマンとして働いていた頃は、帰省する度に町の活気が減っているように寂しさを感じていたと言います。「長男なので、いつかは地元に戻るつもりでした。ただ、町の様子や両親の年齢を考えたとき、自分が歳を取ってからはやりたいことが思うようにできないかもしれ

ない。そんな思いが背中を押したんです」。その時の悠貴さんは32歳。福岡から実家へ戻り、自分が持っているもので何ができるかを模索します。兼業農家のお父さんを手伝った経験から、就農の道を決め、曾於市の職業訓練を受講。卒業後の令和2年、化学肥料を使わず有機系肥料で育てる『悠紀農園』を開業しました。

買い手との触れ合いがモチベーションに

『悠紀農園』の現在の規模は、露地栽培とビニルハウスを合わせて6反(約6000㎡)ほど。「1年目は色々な作物にチャレンジして、小売店に卸しました。どの時期にどんな野菜が売れるのか、選んでもらいやすい価格設定などを探求。2年目からは品種を絞り、収穫量を増やすスタイルに。農園の野菜は末吉町の道の駅や都城市の直売所

で販売しています。作物を育てるだけでなく、事業として成り立たせるには、販売まで見据えた計画や戦略が必要。「今の市場では、有栽培の付加価値を販売価格に反映できないのが辛いところ。それでも野菜の搬入時にお客様と直接話したり、うちの野菜をカゴに入れる様子を見かけたりするとうれしいし、やりがいを感じます」。

現在は1反の畑とビニルハウスが3棟。楽しみながら農業体験ができる観光農園の計画もある。情報は『悠紀農園』Instagramにて。



就農希望者へのアドバイスとして、「専門を目指すなら手ぶらでは無謀。資金や技術などの地固めと勉強を続ける努力、覚悟が必要」。



職業訓練で教わるのは、農業の基本的な部分。開業してからは経験豊富な父親を師匠として、様々な研究・実践を繰り返している。



作業に欠かせない相棒の一つ。「自分で考えて実践したことでの収入を得る達成感は想像以上。ただし大変さも想像以上です(笑)」。



想いを共有する仲間とさらなる夢へ挑む

悠貴さんと7〜8ページで紹介している南竹亜紀さんはビジネスパートナーの間柄。互いに個人事業者ではありますが、畑を共有して野菜を育てる中で「規格外野菜を少なくしたい」との想いを強くし、ジェラートの原料として使用する6次化を叶えました。農園では量産作物とは別に、ちょっとミニアツクな野菜も育てており、それがジェラート

の新メニューになることもあるとか。就農3年目を迎えた自身の成長を尋ねると、「成長…できていません(笑)。今は一人前の農家になることが目標。そしてジェラートショップをマチナカに進出させ、野菜直売も行うマルシェに育てていけたら」。いつか曾於市に、たくさん笑顔が集うステキな場所ができそうです。