

アームシャー・理恵さん

曾於市の
ココが好々！

『夜空』晴れている日は星がキレイ！ 運転中に気づいて、車を止めて見上げることも。星の瞬きをぼんやり眺める…特別じゃないけど幸せな時間です。

ヨガや英会話の講師を
しながら生活を確立

「ゆったりと呼吸をして…」古い民家の二室に、穏やかな声が響きます。声の主はアームシャー・理恵さん。理恵さんが曾於市にやってきたのは2017年のこと。そこから知り合った様々な人との縁をつなぎ、2018年4月からこの家で暮らしがスタートしました。ヨガのインストラクターという経歴を活かし、外部講師として活躍しながら、週に一度は自宅スタジオでのレッスンを行っています。受講者は曾於市だけでなく、隣の都市からも。留学先のアメリカで出会ったヨガに魅了され、インドでも本格的に学んだ理恵さん。受講生からの要望で始めたという英語と日本語のバイリンガルでのヨガレッスンは、「英語の勉強にもなる」と評判を呼んでいるようです。

ツテもほぼ無いのに
アメリカから曾於市へ

山口県出身の理恵さんですが、お父さんの故郷が曾於市。「ヨガ探求のため、生活環境を変えたい」と思っただけです。その時に浮かんだのが「ここでした」と、アメリカから帰国。しかし、曾於市には幼い頃に数回訪れた程度でツテもほとんど無い状況。最初は畑の小屋でキャンプみたいな生活をしていました（笑）。心細くてホームシックにもなりましたが、豊かな自然と人々の心の温かさに触れてこの土地が大好きに。一人でふらりと訪れた人間を、素晴らしいおおらかな気持ちでサポートしてくれて感謝です。聞けば聞くほど、理恵さんの明るさとエネルギーに満ちた行動に驚かされます。しかしそんな理恵さんだからこそ、出会いを縁に変えることができたのかもしれない。

美味しく楽しく健康的な
食の発信も視野に

気になるモノ、気になるコト、気になるヒトにはアグレッシブにアプローチしていく。そんな理恵さんの探究心は、曾於市に移住してきてさらに広がりをみせています。「次は“食”の充実に取り組みたくて、畑を借りて野菜を育て始めました。農業は初挑戦。自然農法や有機栽培が理想なんです。独学なのでなかなかスムーズには進みません。今のところ成功したのはジャガイモとケールだけ！」と笑う理恵さん。苦勞も何だか楽しそう。最後にこれからやりたいことを聞いてみました。「楽しめて、美味しくヘルシーな食事を提供できれば。私の畑だけでは難しくても、曾於には良い農産物を作る人がたくさんいます。みんなと協力して、曾於市から発信していきたいですね」。

ふらりと訪れた人間を、
素晴らしくおおらかな気持ちで
サポートしてくれました。



自宅スタジオでのヨガレッスンが終わると、ハッサク、リンゴ、レモン、人参を使ったスムージーが登場！ 実はこれ、ロバートさんの手作り。



アメリカ在住中のニックネームである「リア」とも呼ばれている理恵さん。2018年末には夫のロバートさんも来日し、曾於市住民に。



小屋住まいだった頃は温泉に通い、商店街にも顔を出し、周囲へ積極的に話しかけていく。理恵さん曰く「アメリカでの経験が活かした」そう。



縁側のある和室2間をスタジオに。自宅の改装もDIYで少しずつ進めている。レッスンは1回4〜5名。インスタなどで情報発信中。



小野 公裕 さん

曾於市の
ココが好み!

『悠久の森』小川が流れ、森林浴にぴったりの場所。新緑や紅葉の時期もステキですが、個人的には小雨が降る朝(8〜9時)の幻想的な雰囲気がお気に入り。



2012年3月に閉校した曾於市立財部北中学校が、翌年5月に『たからべ森の学校』として生まれ変わりました。その事業運営に手を挙げたのが小野公裕さん。ホームページ制作や運用支援を行う会社の代表です。「中学校の活用募集があったところ、大隅地域で仕事の拠点になる場所を探していたんです。曾於市のホームページに関わっていたこともあり、地域の皆さんの人柄のよさを知っていたし、地理的にもいいと思いました」。実は曾於市、高速道路を使えば鹿児島市内から1時間ほど。空港は鹿児島も宮崎も約1時間で行けます。隣接する都城市は宮崎県で2番目に人口が多く、大型店舗もあってショッピングに便利。小野さんは、そんな立地にも魅力を感じていました。

元中学校の活用募集で
曾於市の魅力を再確認

職業訓練や田舎暮らし体験を通じて 曾於市の魅力や可能性を 感じてもらえるといいですね。

地域に根ざした就職を
支援する学校づくり

小野さんは現在の仕事を始めるにあたり、職業訓練を受けた経験があります。新たな知識・技術の習得が気持ちを前向きにしてくれることを実感しました。だから就職支援というカタチで、再就職を目指す人をサポートしたいと考えていて。そこで『たからべ森の学校』の構想が浮かんだわけですね。当初はパソコン関連の訓練を想定していましたが、地元の人では農業関係が多いことに気づきます。地域のニーズをくみ取り、農業や農産加工、調理補助などの訓練講座を開講。曾於市民だけでなく、移住を見据えて都市部から訪れる人もいるそうです。また、学校での宿泊や田舎暮らし体験ができるメニューも用意。移住先の環境や雰囲気を確認したい人にも利用されています。

みんなが曾於市に集い
交流を図る取り組みも

移住先での生活が成り立つかを不安に感じる人は少なくないはず。『たからべ森の学校』では、訓練生に対するキャリアアコンサルティングや卒業後の相談にも応じています。小野さんの喜びは、「卒業生にとってここがいつでも帰れる場所になること。何より、曾於市で暮らしていきたいと思ってもらえるのが一番うれしいですね」。移住先でこんなふうに頼れるところがあるのは、大きな魅力とさえそうです。2016年には元職員室を使ってカフェをオープン。マルシェなどのイベントを開き、市外から訪れる人との交流を図る取り組みにも力を注いでいます。「夢は、施設の増築。閉校になった学校を増築するってユニークでしょ? (笑)」。その夢がかなう日も遠くないかもしれません。



財部北中学校の正門はそのまま。当時の雰囲気を残しつつ、目的に合わせて空間をリフォーム。職業訓練、体験型宿泊、カフェの顔を持つ。



体験型宿泊の講師でもある鈴木さん。古き良き時代の暮らしを体験するメニューには薪割りも。作った薪は、校内の五右衛門風呂で使われる。



自身は垂水市出身。仕事の都合もある。古き良き時代の暮らしを体験する「客観的な視点」を持ちながら携わっていく姿勢も小野さんならではの。



「たか森カフェ」では、学校農園で訓練生が育てた野菜をはじめ、地元食材を使ったランチやスイーツを味わえる。



玉利 泰宏 さん

皆於市の
コゴロ好!

岩川の商店街ですね。昔ながらの風情が残っていて、散歩するのが楽しいんです。通り沿いには築100年ほどの建物(旅館)も。街灯が照らす夜の風情も情緒満点。



末吉町のとある高台。茶畑や牧草地が広がる見晴らしのよい場所に、玉利さんの仕事場である『たまり農園』があります。「畜舎の横はうちの小麦畑。植栽したクヌギの木がだいぶ大きくなったので、しいたけの菌を打とうと思って少し伐ったんですよ。農園のあちこちを歩きながら、ゆっくり淀みなく進む解説が耳に心地よく響きます。小麦にしいたけと手広く営んでいる印象ですが、たまり農園の主軸は養豚。多い時は20頭前後の黒豚が、のびのびとした環境で肥育されています。地域の生産農家さんから、必要な数だけを直接仕入れるのが玉利流。しかも、育てるのは雌のみ。雄より小柄なので量は少なくなりますが、その分やわらかく、クセの少ない肉質が魅力なんだそう。

のどかな景色の中で
のびのびと育てる

玉利さんが畜産や環境を意識しはじめたのは子供のころ。「住んでいた町を流れる川の水質が九州ワースト1でした。汚染の大きな原因は畜産関係の廃水。だから当時は、畜産＝環境破壊の源、というイメージを持っていました。広島大学の農業や水産について学んだのち、外食産業の会社に就職。商品開発を担当していたのですが、そこで鹿児島県の畜産物に対する高い評価を耳にします。一方で、食品ロスが多い現状にも直面。自分にも何かできることはないかと考えた玉利さんが選んだのは、畜産の道でした。ご両親の故郷である曾於市へ20年前に移住。とはいえ、養豚はまったくの素人です。環境に負荷をかけない方法を模索するうち、土着菌に出会ったんです」。

自然環境にやさしい
畜産をかなえるために

「土着菌」とは、土地についている微生物のこと。畜舎の床土にまけば排泄物を分解してニオイを抑え、肥料に再利用できます。そんな土着菌を活用するべく独自研究を始めた玉利さん。今では床土だけでなく、エサにも土着菌を使用。「米ぬかやおから、オリブオイルの搾りかす、給食残さなどを集めて土着菌で発酵させるんです。発酵飼料は保存がきいて無駄がありません。肉質の向上にもつながり、価格も市場より高値。オーガニック系レストランからの注目度も高いんですよ。農場のスタートから約18年、目指す畜産へと着実に前進中です。2019年には畜産設備の会社を立ち上げ、職人による技術支援にも着手。曾於市から、環境にやさしい循環型農業を広げていきます」。

独自開発した技術で
循環型農業に挑む

土着菌を床土や飼料に使うことで 環境に負荷をかけない畜産が 少しずつ実現してきています。



岩川の商店街。かつての賑わいは無いが、新旧が混濁した味わいのある街並みが玉利さんのお気に入り。路地に入って散歩を楽しむのもいい。



玉利さんが育てる黒豚は、「薩摩集豚(さつまはやとん)」という名称。限られた店舗や直売のみ流通している。



高台にある『たまり農園』は、夕景スポットでもある。手前の畑で育てている小麦は希少な在来種。「うどん部」では、麦踏みや手打ちも行った。



地域おこし協力隊が自主運営する部活動で、「うどん部」の部長を務める玉利さん。農園の仕事を通じて、社会や人とのつながりを濃くしている。



三浦 恭子 さん／平澤津 あや さん

曾於市の
ココが好々！

三浦さん(左)／『お肉』牛・豚・鶏すべてが美味しい！しかも高価じゃないお肉までも。学校で肉を食べ比べる授業があるのも驚きでした。

平澤津さん(右)／『南之郷』父の故郷。帰省時は朝、牛の声で目覚めていました。川の音や田んぼのあぜ道、素朴で穏やかな風景がたまりません♪



鹿児島にルーツを
持つ二人が隊員に

三浦恭子さんと平澤津あやさんは、地域おこし協力隊として2016年に曾於市へやってきました。二人とも関東の出身ですがルーツは鹿児島県です。三浦さんは始良市にお母さんの実家があり、平澤津さんは曾於市にお父さんの実家です。

前職でテレビ制作や出版の仕事をしていた三浦さん。曾於市に知り合いはまったくいませんでした。求人を見て転職してきました。鍼灸師として働いていた平澤津さんは、幼い頃から年に一度の帰省が楽しみで、いつか大好きな町で暮らしたいという思いを持っていたそう。

半年違い(三浦さんが半年先輩)で協力隊になり出会った二人は、さまざまな活動で曾於市を駆け回ることになります。

できることを一つずつ
積み重ねていく日々

「曾於市のよさを見つけて掘り出し、地域内外に発信するのが私たちの仕事。そうして市全体のレベルアップにつなげたいんです」という二人。現在、三浦さんは市役所企画課の広報で地元PRに携わり、企画立案から取材、原稿づくり、誌面のレイアウトまで行っています。平澤津さんは、市の教育委員会や自主文化事業の企画として、アーティストを呼んでイベントを行ったり、マルシェを開くなど行ってきました。市報では「実は隣のスゴイ人」という協力隊のコーナーが、地域の隠れたスゴイ人に会いに、月に一度取材に行っています。

ふだんの業務を通して多くの出会いに恵まれたことが、隊員活動の幅を広げるきっかけになったようです。

興味深い人や環境を
見つけてつなぐ

活動の中で出会った地域の方々と一緒に何かやりたいと考えた二人は「そお学校」を立ちあげました。これは「曾於市で大人の部活動をしよう」をテーマに、曾於市でさまざまなイベントを行うもの。

これまでに「版画部」「うどん部」「張り子部」などで地域の人の部長(講師)になつてもらい、部員(参加者)を募集。スタートして1年ですが、市内外から約200人が部員となつています。

また、地元若手の情報交換の場になればと、U40飲み会を仕掛けるなど、人材やおもしろいことの発掘に余念がありません。

「皆さん好奇心が強く、こころよく力を貸してくれます。ヨソ者も一緒に楽しむ人と環境が曾於市にはある。素敵な出会いがたくさんありますよ。」

「地域とヨソ者が一緒に楽しむ」
そんな人たちと環境が
曾於市にはあると思います。



二人が理事長である「そお学校」を起点に、曾於市の魅力をPR。部活動に参加すると、写真のような生徒手帳がもらえるのも楽しい。



市民が気づかない曾於市のディープな魅力を掘り起こし、地域の人の自信にもつなげていく仕事だ。(写真左が三浦さん、右が平澤津さん)



地域おこし協力隊の正装(?)は、曾於市特産のゆず推しが光るオリジナルジャージとアメコミ風のTシャツ。これらをはじめ、曾於市3町を紹介するマップなども自分たちの意見を盛り込み、デザイナーと一緒に考えたそう。「気になる」「行きたくなる」「アンテナに引っかかる」デザインにも注力している。

