

参加方法

いすみローカル起業プロジェクトは、あなたの参加を待っています。

いすみ市では、自分らしく生きることを通じて、コミュニティの仲間たちと助け合いながら、スモールビジネス・小商い・起業する人や、それを目指している人がたくさんいます。あなたも、そんな一員になりませんか？具体的な参加方法は下記「いすみローカル起業プロジェクト」ウェブサイトをご覧ください。

1 green drinks いすみ

「いすみに移住したいかもしれない？」「ローカル起業に興味がある？」そんな人が気軽に参加できるイベントです。いすみで起業しているローカル起業家に話を聞いたり、いすみ市の起業サポート体制についての情報も。東京やいすみなどで通年、不定期に開催しています。(写真左)

2 いすみローカル起業キャンプ

いすみをまるごと感じながら、二泊三日で起業を体験する宿泊型ワークショップです。いすみで起業した先輩ローカル起業家とつながったり、街を知るフィールドワークも。毎年秋を中心に、いすみ市内で開催しています。(写真左から2番目)

3 いすみローカル起業部

ローカルで起業することを目指している人、すでに起業した人が参加し、ともに学び、互いに助け合い、協力しあひながら「みんなで起業すること」を楽しむ大人の部活動です。部員随時募集中。(写真右から2番目)

4 いすみローカル起業フォーラム

ローカル起業家のプレゼンテーションをみんなで聞いて、どんな支援ができるかを話し合います。また、ローカル起業先進地より講師を迎えての講演、強いローカル経済をつくるにはどうしたらいいか？などについて話し合うワークショップを行います。毎年、冬に開催しています。(写真右)



いすみローカル起業プロジェクト <https://isumilocal.jimdo.com>

いすみローカル起業



令和2年3月1日発行 ©編集制作：特定非営利活動法人グリーンズ ©イラスト：シミキョウ
©執筆：山下実紗 (P2) 佐々木大輔 (P4) 穂積奈々 (P6) 福井尚子 (P8) たけいしちえ (P16) ©撮影：磯木淳寛 (P3, 5, 7, 9)
©写真提供：naoaki yamamoto (P3 上, 中右) +JUJU (P5 上) 房総メディアエデュケーションプロジェクト (P5 中左) Yoshiki Hase (P5 中右) Lance Henderstein (P5 プロフィール) 高木繁昌 (P7 上, 中左, 中右) Jun Watanabe (P9 上)
©マップ制作協力：いすみライフスタイル研究所 (P18, 19)
©発行元：いすみ市水産商工課 移住・創業支援室 〒298-8501 千葉県いすみ市大原 7400-1
TEL: 0470-62-1332 Email: uji@city.isumi.lg.jp ※掲載情報は令和2年3月1日時点での情報です。内容は変更になる場合もありますのでご了承ください。この事業は、いすみ市企業・起業家誘致活動業務によるものです。

いすみ ローカル起業 ガイド

Isumi Local Entrepreneur Guide

自分らしく生きて、 コミュニティで 起業する生き方のための ガイド

vol.3

お客さんと対話して一点物をハンドメイドするアップサイクル洋服ブランド

sayasaya 松永さやかさん

松永さやかさんのアパレルブランド「sayasaya」。HPを見ると、子ども服から大人用のものまで、刺繍とパッチワークが巧みに使われたナチュラルテイストの洋服が載っています。

「洋服のイメージは『ナチュラル系』とか言われたりするけれど、私、本当は頑固だし、気が強いし...こんなかわいい服作ってもいいのかなあ...ってよく思います。これからは、もっと面白いと思ってもらえる洋服を作っていきたい、と考えています」。そう笑う松永さんは、昔から自分のブランドを持つのが夢でした。

松永さんは和歌山県出身。もともと絵を描くのが好きだったこともあり、地元の高校卒業後、ファッションデザインを大学で学びました。卒業後はイギリスに2年間留学し、帰国後、子ども服メーカーに就職してデザインを担当。自分のブランドを持ちたいと考えていたので、生産管理のできる大人服メーカー、そして国産メーカーへの転職など、業界でのキャリアを計画的に重ねていきました。

アパレル業界に身を置く中で松永さんが疑問に思ったのは、大量生産・大量消費の現実。大量生産によって企業は生産コストを下げるのが可能となり、消費者に対して低価格で商品を提供できるようになりました。しかしそのような流れの中で、松永さんは、捨てられないもの、長く使われるものを作りたいと考えるようになったといいます。

そして、結婚して少し経ってから会社を退職した松永さんに転職が訪れます。もともと田舎暮らしに憧れていた旦那さんが地方への移住を考え始めたのです。その候補先が上がっていたのは、昔からの友人が住んでいた、千葉県いすみ市。

松永さんはその時、東京での生活を楽しんでおり、東京を離れたくなかったといいます。ただ、下見のために旦那さんと一緒に訪れたいすみ市で、友人をはじめとし、自分で生業をつくらせている多くのプレイヤーとの出会いがありました。「すでに活躍している人たちが、ピカピカに輝いて見えました」と当時を振り返る松永さん。彼らの在り方が新生活への一歩を後押ししてくれ、いすみ市での生活を決めたようです。

「引越しのような軽い感覚」でいすみ市に移住後、自分のペースで洋服の制作活動をしていましたが、友人から展示会やマーケット出店への誘いを受け、それを機に展示や販売を開始。「やりたいことをやっていたら独立という形になって」という通り、意気込むことなく自然に独立していったのです。

当時は、生地屋で新たに生地を買い、それに刺繍を仕立てて染め、オリジナルとして洋服を販売していました。しかし、最近は古着などの既製の布によるリメイク・アップサイクルの方向に寄せていっているといいます。そこには、「いつまで大量に新しいものを作り続けるんだろう...」というアパレル業界で働いていた時から感じている疑問と、手仕事と素材を合わせたコスト意識があります。「遊びながら、楽しみながら作ったものが、お客さんに届けばいい」という松永さん。服を作る時の話を聞くと、本当に洋服を作るのが好きなのが伝わってきます。

そんな松永さんが苦手とするのが、SNSでの発信やオンラインでの販売。「実際に会って、話してデザインする方が、ぐっと広がる可能性がある」と自信を持って話している姿が印象的でした。「sayasaya」の洋服を買う人は、「商品」としての洋服が欲しいのではなく、自分の好みや、思い出を松永さんに共有することで「sayasaya」が大切にしている「生活や、思い出を羽織りたい」のかもしれない。自分が使っているもの、着ているものは誰がつくったものであるか知っていること。それは、使っている人自身の生活が「豊か」になることに繋がるはず。ファストファッションのズボンや上着でも、松永さんにコラージュや刺繍を入れてリメイクしてもらったら一点ものになり、長く大切に使うという気持ちになります。

「移住」「独立」など、言葉にすると、なんだか勇気がいる行動のように見えますが、松永さんは軽やかに動くことで体現してきました。人生において、重要な決断をする時、思わず立ち止まって「何が正解か」を探したくなります。そんな時は、松永さんが洋服をリメイクするように、目の前にあるものをひとつずつコラージュしていくのはどうでしょうか。気づいたら、「sayasaya」の服のように、物語を添えた、世界に1つしかない作品が出来上がっているかもしれません。



着物やハグレをパッチワークした一点モノのワンピース。和と洋をミックスしながらカーブで切り替えるのが sayasaya の特徴。



いすみ地域でおこなわれているさまざまなマーケットへの出店が、sayasaya の可能性を広げました。今では仲間と一緒に「ホーフ市」と名付けたマーケットを主催することも。主催しながら「sayasaya」の出店も行う。



2019年11月、もともと郵便局だった建物を改装したミシンアトリエ「マチノイト」を開きました。着物や不要な衣類が集まり、アップサイクル品の企画、生産、販売をしていき、場を盛り上げていきたいそうです。



松永さやか（まつなが・さやか）

2015年に移住。移住後に『sayasaya』を開業。オーダーメイド服や衣料のアップサイクル品を制作販売。建築士の夫と共に市内の空き家をリノベーション、ミシンアトリエ「マチノイト」をオープン。アップサイクル品のワークショップや、服のお修理やリメイクを通し、モノの大切さを伝えることを理念に運営する。

ラジオ、チーズ、地方、旅行を「日本酒」と美味しく合わせる発酵的な仕事

ポッツ家プロダクションズ ジャスティン・ポッツさん

アメリカのワシントン州で生まれ育ったジャスティンさん。「大学生の内どこでもいいから海外に留学したい」と思い、たまたま決まった日本留学で、小さいけれど、人生を変える選択があったと言います。

それは宿での朝食。出てきたのは焼き魚と生卵、そして謎の色をした漬物でした。「アメリカでは卵は生で食べちゃいけないものだし、漬物はこれが何なのかすらわからなかった！」でもジャスティンさんは「味をどう捉えて良いかわからなかった」和食を食べ続け、日本酒にもチャレンジしました。「未経験の味だったので、きちんと経験してみよう。わからないなら、まずは知ろうって選択をした」。すると留学を終える頃には「美味しい」と感じるようになり、身体が「和食の方がいい」と言う感覚まで味わったそうです。

その後一度は帰国したものの、友人から誘われ、日本で働くことになったジャスティンさん。英会話講師から始まり、色々な仕事を体験していく中で、「せっかく日本にいるのだから、日本でしかできないことがしたい」と思うようになり、やがて地方への移住も考えるようになっていきます。「都会より、地方の方が居心地が良くて。でも日本全国、いいところはいっぱいある。自分がそこで何ができるか？ 僕がそこで貢献できればどこでもよかった」

そんなジャスティンさんといすみの出会いは、社会人に様々な学びを提供する「丸の内朝大学」の仕事でした。いすみ市にあるカフェ兼宿泊施設「ブラウズフィールド」を拠点として、魅力的な場所や人を訪ねるクラスを開講したことから、その後いすみに遊びに行くようつながりが生まれました。そのつながりから「ブラウズフィールドに住み込みで働かないか」というお誘いが舞い込みます。

その時、「ブラウズフィールド」を拠点に、いすみ市にある酒蔵「木戸泉酒造株式会社」や、朝大学で出会ったいすみの農家さん、生産者さんをつなげて、いすみを訪れる人に地域を丸ごと美味しく味わってもらおうという、海外で盛んなワインツーリズムのようなことが、いすみでなら自分でつくれそう。そんなビジョンが浮かんだと言います。やりたいことが決まったジャスティンさんは、いすみへの移住を決めました。

ジャスティンさんは現在はブラウズフィールドからは離れ、いすみで家族と暮らしながら、日本酒に関わることをメインに色々な仕事をしています。

海外に日本酒の魅力を発信するインターネットラジオ「SAKE ON AIR」のプロデューサー兼 DJ。お酒とその土地にある素材を組み合わせた「酒ツーリズム」を、日本酒の蔵元さんと一緒に考えるセミナーのコーディネーター。木戸泉酒造の蔵人として、自ら日本酒づくりにも携わっています。

日本酒には、どんな人も、どんなものもつなげる力があるとジャスティンさんは言います。日本全国にその土地の酒があり、土地の素材と組み合わせて楽しむことができます。その組み合わせは食べ物だけに限りません。「『お酒 × 何か』は、いくらでもできる。お酒と音楽とか、アートとか、サーフィンとか。どんな趣味や仕事を持っていても、お酒が好きな人なら一緒に遊べる。お酒は違和感なく、全部をつなげることができるから」

「日本酒となにか」をつなげることによって、日本酒と新しい人をつなげているジャスティンさんは最近、「麴づくり」や「麴を使った発酵食づくり」を海外の人に教える「Koji Akademia (麴アカデミア)」という新しい取り組みも始めています。

「味覚で感じるんじゃなくて、『身体が喜ぶ美味しさ』ってあるでしょ？ 飲んだ瞬間に『うめえ〜！』って。そういう味わいを生むのは、麴由来のものがほとんど。生きてる酵素を頂くには自分でつくるのが一番！ その方が面白いし。お酒づくりもそうなんですけど、毎日やっていると、世界のルールが見えてくる。全然必要ないと思ってた微生物が急に働き出したりとか。色々な生物が自然に共生してる」

微生物の自然な働きが、食物を美味しく醸してくれる「発酵」。それは地方にある素材を美味しく組み合わせる、ジャスティンさんの「働き方」とも重なる気がします。自分で一からつくるのではなく、地方にあるものを活かし、共生する。そんな発酵的な働き方もローカル起業の醍醐味かもしれません。



いすみ市にある、創業 140 年の酒蔵「木戸泉酒造株式会社」の蔵人として、自ら日本酒づくりにも携わる。



いすみ市で行われている特別授業「房総すごい人図鑑」で中学生にインタビューを受けるジャスティンさん。



ジャスティンさんの現在の仕事のひとつ、インターネットラジオ「SAKE ON AIR」の収録風景。



ジャスティン・ポッツ
株式会社ポッツ家プロダクションズ代表取締役 シアトル市生まれ。2015 年より木戸泉酒造の蔵人としてお造りを行う傍ら、日本各地の「Sake Tourism」やガストロノミー・ツーリズムのプロジェクトデザインも行っている。日本酒 & 焼酎に特化したポッドキャスト「SAKE ON AIR」のプロデュース。日本酒学講師、酒匠、きき酒師の有資格者。2017 年に「株式会社ポッツ家プロダクションズ」を設立。麴を活かした発酵の可能性を学べるプラットフォーム「Koji Akademia」は 2019 年より定期的に開校。

HP、MP を全回復して、また再び人生の冒険に旅立つ場所

いすみガーデンリトリート&トーテムの家 高木繁昌さん

田舎の風景を抜け、民家に続くような細い道を通っていくと、ふいに現れたファンタジーの世界。「いすみガーデンリトリート&トーテムの家」は2016年にオープンしたゲストハウス兼キャンプ場です。自然と一体化しているような白壁の美しいトーテムの家と、異国の雰囲気を感じさせるイングリッシュガーデン、その奥にはかわいらしい小屋もあります。

「ここはロールプレイングゲーム（RPG）の世界で勇者御一行様が冒険の旅の途中に立ち寄る宿をイメージしています」そう語るオーナーの高木繁昌さんは、幼いころから漫画やアニメ、映画が大好きで、その中でもファンタジーやSF、冒険の世界にわくわくする子どもだったそう。そんな高木さんの「わくわく」を詰めこんだ「いすみガーデンリトリート&トーテムの家」には、年間数百人もの宿泊客がSNSや口コミを通して集まります。

いすみ市に来るまでは、80年代後半からのバブル期の中で、東京で広告業や映像作家として働いていた高木さん。最初は東京での仕事を続けながら、この土地に建てた小屋での二拠点田舎生活をスタートさせました。

やがて、偶然ご近所だったいすみ市のまちづくり推進協議会の方と知り合いになったことをきっかけに、千葉県の上野村編映画の話が持ち込まれたり、イベントのディレクター依頼など次から次へと、つながりの中で仕事が増えてきます。「東京では代理店を通してのCMの映像製作の仕事が多かったんだけど、クライアントと直接やりとりができないのがもどかしかったんだよね。けど、いすみ市ではクライアントから直接依頼が来ることがほとんど！「そこ間違ってますか？」とかも、直でクライアントに言えるんだよ。しかも、クライアントが町の人達だったからみんなで話し合っ、あーでもないこーでもないってアイデアを練っていくんだけどそれが本当に楽しくてさ。ああ、これが本来のクリエイティブだって」

依頼に応えるだけの一方向な仕事ではなく、共に関係性を紡ぎながらつくり上げる仕事のスタイルにやりがいを感じる中で、高木さんは当時のいすみ市からあふれるパワーの渦に引き寄せられます。「縁もゆかりもなく、たまたま別荘地として買ったんだけど、いすみ市の変化を目の当たりにして、

まちづくりにどっぷりはまっていた」

そう、いすみ市が合併したのが2005年、高木さんがいすみ市に本格的に住み始めたのが2006年だったのです。同年には、移住・定住促進をキーワードにまちづくりを行うNPO法人いすみライフスタイル研究所も誕生。高木さんも創立メンバーとして活動に加わります。「町が良くなれば、いろんな人が移住してきて、楽しい人生もいっぱい生まれると思うし、お金も生まれる。身近なことだから自分自身の日常にも直接跳ね返ってくるっていかさ。リアルだよ。仕事も普通のクリエイティブとは違って、自分の人生そのものをクリエイティブしていく感じ。そこがまちづくりのおもしろいところ」

そして、いすみ市に移住して10年後の2016年。今までプライベートのみで使用していたこの土地を、キャンプ場としてオープン。翌年にトーテムの家を宿泊施設として建築しました。いすみに来てから多くの新しいことを立ち上げてきた高木さんですが、インタビューの中で「全部、なりゆきなんだよね」という言葉がよく出てくるのに気づきました。映像制作という一本の軸があったものの、いすみに来てからの16年間で起きた様々な出来事は、想像すらしていなかったことばかりなのだと思います。

「ガーデニングをして自然と向き合っている中で気が付いたんだけど、例えばバラは僕が5年後10年後、ここからこういう風に枝をはやして、こういう樹形にするんだ！って思っても、その通りにはならないし、なんにも意味もない、不毛な夢なんだよ。なぜかという、毎年毎年予想もつかないところから、枝が生えてくるから。綺麗な樹形のバラにするには、その時その時に整えることが大事で、毎回勝負なんだよね。それを見て、僕も5年後10年後を考えることはもうやめたんです」

日々変化していく予想不可能な美しさが、いすみ市に来てからの高木さんの人生にあふれているように思いました。先の目標を立てず、その日、その一瞬を選択していく生き方は、無理がなく自然体で等身大な在り方そのもの。同時にそれは、日々、自分のアンテナを張り続け、変化をし続けるということなのかもしれません。自分の人生に起こる“なりゆき”を信じる強さとともに。



まるで異国に来たような敷地（写真左下）に足を踏み入ると、まず最初に目に入るのが「トーテムの家」と名付けられた不思議な形のおうち（写真上）。まるで小人や妖精が住んでいそうなこの家は、なんと4名ほどが泊まれるという、宿泊施設（写真右下）。曲線の多い部屋の中では、包まれる安心感を感じます。



高木繁昌（たかぎ・はんじょう）

2006年目黒区からいすみ市に移住して現在【いすみ自然エネルギー(株)★取締役】【いすみガーデンリトリート&トーテムの家★オーナー】【映像クリエイター】【いすみ市定住促進協議会★副会長】など地域のイノベーションをテーマに活動中。

「自然と本気で遊ぶ」を実現するために 選んだのは二足のわらじと二地域居住

プロスノーボーダー・備長炭火やきとり麻顔 中西圭さん

「備長炭火やきとり 麻顔」を営む、中西圭さん。毎年4月下旬から12月初旬までいすみで暮らし、店舗を構えない、出店型のやきとり屋として、マーケットやイベントなどへ参加しています。12月の初旬には、新潟県妙高市へ拠点を移動。赤倉温泉スキー場のほど近くに店舗を構え、4月1週目頃までの約4ヶ月間、店を開きます。

いすみでも妙高でもやきとり屋店主の中西さんですが、実はそれは2つある顔の一面。もうひとつの顔はスノーボーダーです。二足のわらじを履きながら二地域で生活する中西さんは、どうしてこのような暮らしにたどり着いたのでしょうか。

「やきとり屋が絶対にやりたかったわけじゃないんです。自然で遊ぶことが僕にとってはメイン。その中でどうやって仕事と暮らしをつなげていけるかを考えたときに、自分にできることがやきとり屋でした」そう話す中西さんは京都の出身。15歳で始めたスノーボードに熱中し、東京の大学に通い始めた19歳の頃からは、雪山との二拠点生活が始まります。やきとり屋に出会ったのも大学生の頃。はじめは学生のアルバイトでしたが、バイト先の知り合いが独立する際に店の新規オープンを手伝い、そのまま卒業後も働き続けます。

「冬は雪山にこもって滑って、シーズンが終わったら東京のやきとり屋で働いてお金を貯める。そんな生活をしばらく続けていましたね。飲食店が忙しいのも夏なので、お店としてもちょうど良かった。理解して働かせてもらってました」

スノーボーダーとしても、23歳頃にスポンサーがつき、いわゆるライダーとして活動しはじめます。だけど、それだけで生活をしていくのはなかなか厳しい世界。そうして、東京と新潟を行き来する生活が10年ほど続きました。いすみに引っ越してきたのは30歳を超えた頃。

「東京は刺激的で20代の頃は楽しかった。だけど、だんだん新潟での生活とのギャップがしんどくなってきて。もうちょっと自然があるところで暮らしたいなと思ったんです。海の近くがいいなと思って、たどり着いたのがいすみでした」

いすみに引っ越してきて、ほどなくして奥様と結婚。家族の

生活を支えていくために、やきとり屋として独立することを決めました。「やきとり屋が絶対にやりたかったわけではなかった」。そう話す中西さんですが、一方で「でも本気でやっているんです」とも。つくるやきとりには、並々ならぬこだわりがあります。

「タレに使っている醤油はうちの奥さんがいすみの仲間とつくっているものを使っています。有機の大豆を使っていて、絞り以外はすべて手づくりしたものです。みりんはあまり市販されていないような三河みりん、砂糖は白砂糖ではなく粗糖を使っています。その方が栄養価が高いんです。そうしてつくったものは自分たちも堂々と周りに伝えていけますしね」

妙高の店舗は、間もなく6年目を迎えます。定期的にアーティストを呼んでイベントを開催しているのは、妙高を文化的にも盛り上げていきたいという気持ちもあるからだとか。

「外国から観光で来ているお客さんは多少価格が高くてもお金を払ってくれるかもしれない。でも、僕は地元の人に来て満足できる価格帯だったり味だったりを基本にしています。金銭面だけでいったら、外国のお客さんがいる3月の半ば頃までに店を閉めれば、一番無駄がないかもしれません。でも、それじゃあ風景として寂しいですよね。そうやって目先のことだけを求めているら、続かないような気がして。僕は先につながることをしたいなと思っています」

場があることの可能性を妙高で感じているからこそ、今後の展開として、いすみで店舗を持つことも考えているそう。

「場があったらできることが広がるので、出店を続けながら拠点があつたらいいなと思っています。いすみって、移住してきた人と地元の人、自然派といわれるようないすみの土壌が気に入っている人たちと、いすみの波が気に入っているサーファーたち。こうした人たちが、つながっているようでつながっていなかったりするんです。僕たちはいろんなところに顔を出しているから、どっちの人たちもある程度知っているので、そういう人たちがつながれるような場があつたらいいなと思っています。みんなが気楽に集まれる、やきとり屋ってそういうときにうってつけのような気がしています」



スノーボーダーとして活躍する中西さん。「毎年3月くらいになると撮影で海外に行ってます。期間は大体3週間から2ヶ月になることもありますね。その間は奥さんに店を任せてます」



いすみ市近辺のさまざまなマーケット出店を中心にしながら、ときには滋賀県や長野県などへ出張販売も。



麻顔のやきとりは炭火焼き。扱いが難しそうな炭火ですが、ひとつの焼台の中で火の強いところと弱いところをつくって、適宜移し替えているのだとか。炭の香りがついて香ばしいだけでなく、遠赤外線の中までしっかり火が通ります。



中西圭（なかにし・けい）

京都府出身 いすみ市と妙高市在住。妻と子供と一緒に、山や海でも、その土地に根付くカルチャーと、自然と調和できるラインを求めて日々探索中。

いすみローカル起業部 部員紹介

「いすみローカル起業部」はローカルで起業することを目指している人、すでに起業した人が参加し、ともに学び、互いに助け合い、協力しあいながら「みんなで起業すること」を楽しむ大人の部活動です。主な活動は4~6人で行うグループコーチング、部員のニーズに応じたワークショップ、先生を呼んで座学講座も。2020年3月現在の部員数は114名。随時部員募集中です（詳細は裏表紙参照）。ここで全員は紹介できませんが、いすみ市内ですでに起業している部員を紹介します。（あいうえお順）

Another Belly Cakes

甘味には砂糖ではなく、主に自家製米飴や甘酒を使用。こだわりの生産者から仕入れた地域の旬素材を使ったスイーツをマーケット中心に販売。磯木さんの作るベジタリアン・マクロビをはじめとするナチュラルスイーツたちは、愛らしい見た目とやさしい美味しさ。



ウェブ：anotherbellycakes.wixsite.com/rice
Instagram：anotherbellycakes

金属造形作家 池田ひなこ

金属を使い、おとぎの世界観を持つオブジェやアクセサリを制作する。2014年からは東京都美術館で毎年開催される「日本現代工芸美術展」にて毎年入選の実力派。いすみではワークショップなど金属に楽しく触れてもらう教室を開催中。



ウェブ：hinakoikeda.themedia.jp
Facebook：facebook.com/hinakoikeda0310

English Monkey

オーストラリア人のROBと日本人のKIMI、夫婦二人三脚での英会話レッスン事業を2018年からスタート。2020年夏からは、アウトドアインストラクターでもあるROBによる英語を学びながらアウトドアが楽しめる1日イベントも開始予定。



ウェブ：englishmonkeybado.wixsite.com/mysite
Facebook：facebook.com/englishmonkey.jp

うどん職人 なかむらたける

全国各地のうどんを食べつくし、うどんに惚れ込んだ、店をもたないうどん職人のなかむらさん。出張うどん打ちを生業に、地域の飲食店や生産者とコラボする。うどん打ちの腕前はもちろん、最近では地域の高質食材を求め行脚、主に房総産など、厳選された素材にこだわる。



Facebook：facebook.com/takeru.udon
Instagram：takeru.udon

おにぎり工房かつあん

「炊き立てがうまいのは当たり前。冷めても美味しいいすみ米で商売ができないか」と、いすみの風景といすみ米をこよなく愛するかつあんが始めたおにぎり屋。移住・起業歴が長く、地域の頼れる兄貴的な存在。地域通貨「米」や手作り醤油ネットワークなどにも積極的。



ウェブ：katsu3.jimdo.com
Facebook：facebook.com/katsu3onigiri

からだ care+ 百花

橋本さんは「頑張っている女性を癒す」がテーマのリラクゼーションサロン店主。全身の筋肉を緩めて捻じれや歪みを取り、自然治癒力を高めながらヒーリングも取り入れた新しいかたちのリラクゼーションを提供。おっとりした見た目と裏腹に向上心旺盛で、日々熱心に腕を磨く。



住所：いすみ市弥正 370-1 ファミリーハイツ 101
ブログ：ameblo.jp/sacciii

grain

田んぼに囲まれた静かな工房で、国産小麦と地元の食材を使いパンを焼く職人、あづささん。安心・安全、食べた人が笑顔になれるパンを提供するというヴィジョンのもと、パン作りに真摯に向き合う。クロワッサンは口コミが広がるほどの人気商品。実はクラフトビールマニア。



Facebook：facebook.com/grainnopan
住所：いすみ市荻原 2631-5

green+

2013年秋、千葉県いすみ市に畑つきエコアパート&カフェをオープン。御田夫妻の3人の子供もはじめ、アパートには家族連れが多くいつも子どもたちの声が響きにぎやか。カフェでいただけるシェフおんちゃんのヴィーガン料理は、ヘルシーなだけでなく美味しいと評判。



ウェブ：greenplus-boso.com
Facebook：facebook.com/greenplus.boso

サミー畑

東京での社会人生活から農家へ華麗なる転身。農業、化学肥料、動物性堆肥を使用しない自然栽培農家さんに師事し、土作りから農業を始める。「地域で支え合う農業」という意味のCSA型農業の手法に共感し、いすみで実践。できた野菜は地域のサポーターによってシェア購買されている。



Facebook：facebook.com/sammyfarmCSA

sayasaya

ハンドメイドの洋服をメインにポーチなどの小物も展開。ハギレや不要になった服、着物のアップサイクルも得意。2019年、縫い物やミシンをもっと身近に感じてほしいと、空き家を活用したミシンアトリエ「マチノイト」をオープン、ワークショップの開催など人気を集めている。



Facebook：facebook.com/sayasaya3838
Instagram：sayasaya_insta

シミキョウ

いすみ生まれのUターン。いすみや周辺地域で名前を出せば「ああ〜、シミキョウさんね!」と話を通じる、地域で人気のイラストレーター。ほっこりふんわりしたご本人の雰囲気そのままのゆるふわなイラストが特徴。ローカル起業ガイドのイラストも全てシミキョウさんのものです。

ブログ : blog.livedoor.jp/shimi_kyo



Jewelry House (Life *Bonz)

Life *Bonzのブランド名で海を感じるアクセサリーを制作、販売。いすみ市産あわびを磨いたアクセサリーなど、いすみ愛溢れる作品多数。2020年には宿泊施設「Jewelry House」もオープン。アクセサリー制作と民泊業でいすみを盛り上げる古柴さんは、ふーちゃんの愛称で親しまれる。

Facebook : facebook.com/LifeBonz

Instagram : [lifebonz](https://instagram.com/lifebonz)



Junclay

自然を味わう生活を大切にしながら土に向き合うジュンコさん。生の植物をあしらった器、色にこだわったシリーズなど軽ながらも扱いやすく丈夫な器制作を意識しているそう。日々アトリエで陶芸、月2回の陶芸教室、ごくたまに出店、ワークショップなどを開催している。

Facebook : facebook.com/junclaycom

Instagram : [jun_clay](https://instagram.com/jun_clay)



株式会社スターレット

空き家を活用した古民家シェアハウス、蔵を改装した民間図書館（星空の家と小さな図書館）、カフェ&シェアオフィス（星空スペース）を運営する三星夫妻。『今あるもので、まだないコトを』をテーマに人、モノ、コトを繋ぎ「はたらく」と「くらす」の視点から移住を支援している。

ウェブ : starlet.koto.blue

住所 : いすみ市作田 1701-1 (星空スペース)



チーズ工房 IKAGAWA

不思議なご縁でいすみへ移住した五十川さんは数頭のジャージー牛を飼い、餌作りから牛の世話、搾乳、チーズ作りまでを家族で一貫生産。真摯に、朴訥に牛と向き合い、全国でも珍しいジャージー牛のグラスフェッドチーズをつくっている。4人のお子さんの父ちゃんでもある。

住所 : いすみ市山田 6623

Facebook : facebook.com/cheese.ikagawa



tsutano-niwa

念願の「馬と暮らす」を実現させるべく、家族でいすみ市に移住した坂本夫妻。犬のしつけトレーニングとペットホテルを営みながら一頭の馬と犬たちに囲まれ暮らす。犬のしつけには定評あり。現在は「馬をもっと身近に感じてほしい」と、馬に関連する新規事業を計画中。

Facebook : facebook.com/tsutanoniwa1

Instagram : [tsutanoniwa](https://instagram.com/tsutanoniwa)



株式会社外房ベース不動産

世界一周経験あり、サーフィンにサイクリングにと多趣味の湯川氏は超エネルギー。仕事もプライベートも楽しみながらこなす。地域おこし協力隊で古民家再生を手掛けた経緯もあり、任期終了後は不動産業で起業。地域を巻き込んでの空き家活用や民泊事業にも積極的に取り組む。

住所 : いすみ市岬町井沢 362

ウェブ : sotobo-base.com



高木繁昌 (たかぎはんじょう)

映像クリエイターとしても活動する繁昌氏。宿泊事業・いすみガーデンリトリート&トーテムの家はファンタジーRPG的な世界観で大人気。他に再生可能エネルギーを軸とした地域主導型事業・いすみ自然エネルギー株式会社の取締役を務める等、マルチに活躍中♪

ウェブ : hanjoedagaya.wixsite.com/takagihanjoe



Nakashin Surf

「今を生きる」ことを人生の中心に据え、サーフィンの素晴らしさを伝えたいと中新さんが2018年4月にオープンしたNakashin Surf。サーフィンが初めての人にも、サーフスキルのみならず海への楽しい関わり方、サーフポイントの大切さも包括して丁寧にレクチャーしてくれる。

ウェブ : nmplanning.com



ハッピーマンマ羽鳥助産院

場所を持たない、訪問型サービス専門の助産院。助産師の羽鳥さんは産後ママのケアを中心に活動する。産後ケアハウス「まるる」で活躍するほか、産後のママを孤独にしないママたちの集い「はびママ会」の主催も。産後のママ同士、ママと地域をつなげる重要な役割を担っている。

ウェブ : 38hatori.jimdo.com

Facebook : facebook.com/happymamma.bf



バナナドライブ一級建築士事務所

2018年に移住、夫婦で営む建築事務所は建築のほか、家具、グラフィックのデザインや制作など多岐にわたり、「暮らしを楽しく豊かにする」デザインは近代的ながらも温かみを感じられる。「せかいいち」という屋号でフェアトレードの輸入チョコレート販売も手がける。

ウェブ：banana-drive.com
通信販売：sekaiichi.myshopify.com



Hunt+

報道番組ディレクターやフリージャーナリストとして貧困や犯罪、各国の戦場などを垣間見て来た経験を背景に狩猟/自然の持つ本質的な世界に魅了され猟師となり、狩猟体験やグランピング、キョン革雑貨の開発などの事業をスタート。”生”に触れる自然の世界へと人々を導く。

ウェブ：hunt-plus.com
住所：いすみ市山田 6229



房総すごい人図鑑

公立中学&高校でおこなう知的冒険授業。好奇心をそそる事柄や人に触れることで生徒が自在に学び、多様な思考、創造性、主体性を伸ばし、深めることを目指す。授業継続と生徒への企画づくりの見本として「ほらやっさカレー」を開発。大人気。食べて応援！

ウェブ：boso-sugoihito.net
Facebook：facebook.com/BOSO.MEP



ポッツ家プロダクションズ

日本の食文化、発酵文化に魅せられ家族でいすみ市へ移住。地元の酒蔵木戸泉で蔵人として働いた経験も。発酵など食をはじめとする日本の文化をISUMIから世界へ発信。イベント出店の「Potts Bar」は家族でも楽しめるバー。良質の酒とこどもにも大人にも美味しい発酵おつまみが人気。

ウェブ：www.potts-k.com
Facebook：facebook.com/potts.k.productions



farm あき

いすみ生まれいすみ育ち。高校卒業後から農業漬け。女子目線でイタリア野菜をはじめとする西洋野菜やエディブルフラワー、珍しい和野菜をつくり、近隣はもちろん都内レストランにも多くのファンをもつ。農業や化学肥料を使用しないお野菜たちが映えているインスタグラムは必見。

Facebook：facebook.com/103042531169904
Instagram：farmerakikoaki



備長炭火やきとり 麻顔

自然と本気で遊ぶためにたどり着いたスタイルは、冬は雪山・夏は海の二拠点居住。プロスノーボーダーの圭君と奥様のちーちゃんが手作り醤油と岩塩で焼くこだわりの焼き鳥は絶品。冬の新潟では店を構え、夏のいすみではイベントへの屋台出店。いすみでの出店情報は Facebook をチェック！

Facebook：facebook.com/1825905510962629



まつながデザイン一級建築士事務所

主に住宅、店舗、共同住宅を手がける建築設計事務所を運営するまっちゃんは、DIYもできる建築士さん。2015年、地域おこし協力がきっかけでいすみ市に移住、2018年に開業。パートナーが sayasaya (P14 参照) なので、カーテン、インテリアコーディネートもあわせて相談可能。「柔軟な対応が売りです！」。

ウェブ：matsu-d.com
Facebook：facebook.com/koichiro.matsunaga



空珈琲

古民家を改装した店舗で珈琲店を営む木村さん。居酒屋だったとは思えないほどの渋おしゃれな店内で焙煎からこだわった珈琲を提供するほか、手作りスイーツも好評。毎週日曜日には、オープン前からお世話になっている港の朝市に出店を続けるという律義さ。

Instagram：moku_coffee.isumi
住所：いすみ市岬町椎木 1776



Brown's Field

マクロビオティック料理家の中島デコさんが主宰の Brown's Field はまるで、ひとつの村のよう。昔ながらの手法や知恵をヒントに、豊かな食を中心とした心地よい暮らしを実践している。カフェ「ライステラス」、宿泊できる古民家「慈慈の邸」など、BFを体感できる場所も充実。

ウェブ：brownfield-jp.com



Flower&Herb Broom 香房

「自然の恵みを毎日の暮らしにさりげなく取り入れる」をテーマに、花とハーブのガーデンアトリエ&ショップを展開。早智子さん手作りのガーデンではリースや寄せ植えの販売やワークショップが行われるほか、定期的開催されるガーデンマルシェも人気。

ウェブ：broomkoubou.com
Facebook：facebook.com/Broomkoubou



山猫写真館

雑誌や広告でも活躍中の写真家の山本さん。「ストーリーのある家族写真」をテーマに東京で写真館を経営していたが、移住を機に移動式写真館として再スタート。いすみのスタジオを拠点に、キャンピングカーで全国を移動しながら撮影を続けている。

ウェブ：yamaneko-photo.jp
Facebook：facebook.com/yamaneko.photo



結農園

いすみ市大野地区に住む関谷夫妻は、新規就農で米づくりの世界へ。農の世界に触れてほしいと、農体験受け入れにも積極的。ひとつひとつ手描きの米袋はご贈答に好評。啓太郎氏は猟師、サキちゃんはマーケットで人気の和菓子職人の一面も。

ウェブ：yuinouen.sakura.ne.jp
Facebook：facebook.com/yuinouen



イギリスのローカル起業プロジェクト

ロンドンから電車で4時間半。人口8,000人のまちが「ローカル起業」で世界の注目の的になっています。お金だけじゃない、マッサージも空き部屋も投資になるリコノミープロジェクトとはなにか？主催者のジェイ・トンプトさんに聞きました。

2006年、イギリスのトットネスという小さなまちから始まった草の根の運動「トランジションタウン」は世界43カ国、1130か所（2013年時点）に広がりました。トランジションタウンとは、石油依存から脱して、気候変動、経済的不安定に対して強いまちづくりを、市民自らの手で行う、ボトムアップのまちづくり活動です。地域コミュニティをつくり、グローバル資本主義経済に頼り過ぎず、そのまちに暮らす人たちがお互いを生かしあいながら、仕事や暮らしをつくっていく。誰でも地域活動を気軽に始められる仕組みが特徴で、トットネスでは、芸術、地産地消、エネルギーなどをテーマにした、約25のグループが活発に活動しています。僕は妻の故郷だったこともありましたが、トランジションタウンの活動に惹かれ、アメリカから移住してきました。

そんなトットネスのトランジションタウンの活動の中でもひととき盛り上がっているのが、地域で起業する人をみんなで応援して地元経済を盛り上げる「REconomy Project（リコノミープロジェクト）」です。リコノミーという名前には、経済を再生させる、循環させるなどの意味が込められています。

リコノミープロジェクトは2012年、僕を含む、ローカル経済を盛り上げたい何人かの熱心な市民によってはじまりました。主な活動としては、トットネスの経済の状況を見える化してレポートとして発表した「トットネス・ローカル経済計画」づくり、起業の相談にのる窓口もあるコワーキングスペース「リコノミーセンター」の運営、そして起業家がプレゼンテーションをして市民が応援を表明する「ローカル起業フォーラム」がありますが、ほかにも多様なプロジェクトが動いていて、リコノミープロジェクトは、それらの集合体です。

まずはじめに行われたのが、市民有志が呼びかけ、市議会、商工会、まちづくりNPO、近隣の複数の大学、いくつかの自治体連合が参加して、地元経済を調査する「トットネス・ローカル経済計画」づくりでした。1年ほどの期間をかけた議論を重ね、食、住宅、エネルギー、医療健康の4つの分野についての「現状」と「あるべき未来の地域の提言」を、32ページのレポートにまとめ、インターネットで無料公開しています。私たちはまず、ローカル経済の目的をはっきりと決めました。

ローカル経済の真の目的は、地域コミュニティ全体の幸福とウェルビーイング（身体的、精神的、社会的に良好な状態にあることを意味する概念）を最大化することである

そして調査の結果、このような事がわかりました。

年間2200万ポンド（30億8000万円*1）が、食料を地域外から輸入することで流出している。もし私たちが10%多く、地元資本の商店で買い物をすれば、1年あたり200万ポンド（2億8000万円）の地元経済効果になる

すべての家の住宅の断熱改修を行えば、2600万ポンド（36億4000万円）～7500万ポンド（105億円）の経済効果があり、70～700人の雇用を生み出す。10%の断熱改修で260万ポンド（3億6400万円）の経済効果がある

地域で再生可能エネルギーの発電を行えば、毎年600万ポンド（8億4000万円）分の電気を外部から購入することで流出している資金を、利用者である各家庭や地域の投資家に還元することができる。10%でも再生可能エネルギーになれば、60万ポンド（8400万円）が地域に還流する

興味深いのは、このレポートを発表した後でした。さまざまなメディアが取材にきただけでなく、地域の市民活動が活発になったのです。たとえば食べ物の地産地消推進の活動をしていたママたちが自分の活動の経済的価値に気づき、活動に活かすようになったり。また、このレポートを作成するプロセスに参加した商工会や市議会でも、このレポートを基盤に、議論したり企画を立てたり、政策決定をしていく流れがうまれました。レポートをつくることを通じて、まち全体が前に進む共通言語を手に入れたのは、とても良かったと思います。

そしてもう一つの活動が、年に一度、様々な人が自分のビジネスプランを市民にプレゼンする「ローカル起業フォーラム」で、2012年から毎年1回行われています。このフォーラムには、通常のビジネスプランコンテンツと大きく違う点が3つあります。プレゼンターは全員、自分のまちを良くしたいという思いのある、地域に根ざしたビジネスを目指す人に限定していること、プレゼンをビジネス経験者が「評価」するのではなく、「支援」すること、支援はお金だけではなく、多様な支援が推奨されていることです。多様な支援とは、情報提供、マッサージ、空き部屋の提供、子どもの預かってあげるなど、なんでもいいのです。資格を持っているなら、法律相談に無料で乗る、会計の相談に乗る、なども良いでしょう。どんな些細なことでもサポートになるし、起業家にとっては本当に嬉しいんです。



Jay Tompt（ジェイ・トンプト）

環境ビジネス活動家。ライター。経済学修士号をモンテレイ国際研究所で取得。またサン・ホセ州立大学で哲学を修学。これまでコンサルタント業を始めとする多様な地域ビジネス、リコノミープロジェクト、トランジションタウン・トットネスなどに関わる。最近は起業と地域経済の実行に関する理論的アプローチの構築に取り組んでいる。イギリス・トットネスで活動するも地元カリフォルニアが大好きという一面も。

この「ローカル起業フォーラム」は2012年から2017年までに6回のイベントが開催され、720人が参加し、27のローカル起業家が登壇しました。570人が支援を表明し、寄付、貸付、事前購入の合計が8万3000ポンド（1162万円）、スキルの提供などの非経済的支援が金額換算で2万ポンド（280万円）以上の価値、土地を市場価格よりも安く提供するなどの、直接的でない支援として10万7000（1498万円）～35万7000ポンド（4998万）の支援が集まったのです。登壇した起業家の事業全体で、20人の雇用を生み出し、現在の売上合計は年間160万ポンド（2億2,500万円）に登っています。

このフォーラムから生まれた事業の一つが、ニュー・ライオン醸造所（New Lion Brewery）です。1926年に閉鎖してしまった地元のビール醸造所をまちの人の出資で復活させようというプロジェクトで、8000人のまちで400人近い人の出資がありました。地域の経済と農業の支援をミッションに、地元デヴォン州の原料をつかったクラフトビールの醸造所へと生まれ変わりました。出資者はビールの10%割引と専用ミニサーバーが渡され、毎月醸造所にビールを受け取りに行く仕組みになっています。醸造所のメンバーと顔を合わせることでコミュニケーションが生まれ、次のなにかにつながることを大事にしているのです。

また、起業家同士のコラボレーションも多数生まれています。一例ですが、ビール醸造所とキノコ栽培の起業家がタッグを組んで、ビールの生産過程で出る麦芽の残り物できのこを栽培したり、栽培したきのこで「マッシュルームスタウト」（香ばしいナッツやチョコレート、コーヒーのような香りが特徴の黒系のビール）をつくったり。この商品は「グラスの中の循環経済」という名前で売り出しています。

リコノミープロジェクトとしてはその他にも、先輩起業家が起業を目指す人へアドバイスをする機会を定期的に設けたり、New Economics（新しい経済学）が専門の大学院シューマツハカレッジで、地域公開講座として様々なジャンルの専門家を招く講演会を開いたり、さまざまなことを行っています。

今回来日して日本各地を周り、日本でもローカル経済復活に向けた市民活動が活発になりはじめてののを見て、とても嬉しく思っています。いすみは其中でも特に活発な印象です。いつでも必要なサポートをするし、応援しています。ぜひ成功ストーリーを世界に発信してください！



2016年にトランジション10周年を記念して撮影された一枚



「トットネス・ローカル経済計画」の表紙と中身



「ローカル起業フォーラム」に登壇するプレゼンター

*1 本誌発行時の為替相場（1ポンド約140円）に基づく

地図

いすみローカル起業マップ

いすみローカル起業部メンバーの活動拠点および商品取扱い店舗をまとめました。

凡例

ローカル起業

取扱店舗



grain

星空の家と小さな図書館 (株式会社スターレット)

つるかめ農園

高木繁昌 (たかぎはんじょう)

星空スペース (株式会社スターレット)

おにぎり工房かつあん

マチノイト

からだ Care+ 百花

sayasaya

まつながデザイン一級建築士事務所

Cafe NIGO

結農園

tsutano-niwa

Jewelry House (Life *Bonz)

Hunt+

チーズ工房 IKAGAWA

farm あき

Another Belly Cakes

空珈琲

ブラウズフィールド

株式会社外房ベース不動産

Flower&Herb Broom 香房

サミー畑

green+

Nakashin Surf

山猫写真館

華しずく (ストーンSPA&ホットヨガ)

産後ケアハウスまるる (羽鳥恵美)

いすみライフスタイル研究所

English Monkey

ごじゃ箱岬店

地域特産品ショップなのはな

909 by 六本木美容室

海の直売所

大原漁港 港の朝市

うどん職人なかむらたける

備長炭火やきとり 麻顔

金属造形作家 池田ひなこ