



チャレンジにやさしいまち

# いすみ

移住者を支える地域のキーマン10人

- 松屋旅館・いすみ鉄道応援団 団長 / 掛須保之さん    ○ 居酒屋やよい / 仲佐やよひさん
- 高秀牧場ミルク工房 / 高橋温香さん    ○ 農園タロとあき / 青木昭子さん
- 家具の大丸木工所 / 大谷展弘さん    ○ ごじゃ箱 / 最首博之さん
- 鈴米丸 / 齋藤俊一郎さん    ○ 酒楽喜 / 出口幸弘さん
- つるかめ農園 / 鶴淵真一さん    ○ 海鮮・浜焼き 海老屋 / 関野啓子さん



CHIBA  
ISUMI



## 10人のキーマン いすみストーリー

「松屋旅館」経営・いすみ鉄道応援団 団長  
掛須保之さん P04

「居酒屋やよい」オーナー  
仲佐やよひさん P05

高秀牧場「ミルク工房」オーナー  
高橋温香さん P06

「農園タロとあき」経営  
青木昭子さん P07

家具の「大丸木工所」経営  
大谷展弘さん P08

「ごじゃ箱」創業者  
最首博之さん P09

「鈴栄丸」船主  
齋藤俊一郎さん P10

「酒楽喜」店主  
出口幸弘さん P11

「つるかめ農園」経営  
鶴淵真一さん P12

海鮮・浜焼き「海老屋」店長  
関野啓子さん P13

いすみ市MAP／編集後記 P14

### 千葉県いすみ市 ～都会に近い田舎～

九十九里浜の最南端に位置し、なだらかな丘陵地と起伏に富んだ海岸線を持つまち。沖台には良好な漁場があり、豊富な海の幸に恵まれ、内陸では農業や酪農が盛んに営まれています。

里山・里海、広い空、田園風景が美しく、さまざまなライフスタイルを実現できます。

チャレンジとは、  
ポジティブな行動を起こすこと。

起業、新規就農、小商いを始めるなど、

新天地をいすみに決める人が増えています。

いすみを選ばれる理由は

都心からのアクセスのよさ、豊かな自然。

そして何より地元の人の魅力。

いすみには、チャレンジを支えてくれる地元の人があります。

ここでは、都内の学生が取材した地元のキーマン10名を紹介します。

あなたも、住民の仲間入りをし、

いすみで新たなチャレンジをしませんか？



1.国吉駅で販売しているたこめしが人気。 2.経営している松屋旅館。 3.国吉駅の外観は道がある。

【松屋旅館】経営・いすみ鉄道応援団 団長  
かけすやまや  
掛須保之さん  
旅館を営みながら、いすみ鉄道応援団  
団長を務める。国吉駅を拠点にいすみ鉄  
道を観光列車として観光客に最高の思い  
出を残す。

## いすみ人 01

### いすみ鉄道応援団団長 「駅は地域の玄関口」

文：黒瀬知也

Q どんな活動を  
していますか？

家業として旅館「松屋旅館」を  
経営しながら、いすみ鉄道応援団  
の応援団長をしています。普段は  
国吉駅を拠点として活動をしてい  
ます。国吉駅をリニューアルし、駅  
裏には休耕田を使ってお客さんが  
くつろげる公園を作りました。ま  
た、国吉駅には二次インフラがな  
かったことから、レンタサイクル  
も無料で提供しています。国吉駅  
で購入できるポップコーンは子供  
にとって思い出の一つにもなって  
います。

Q はじめたきっかけは  
なんですか？

鳥塚亮社長がいすみ鉄道の社長  
になった9年前、地域鉄道として

市民の足としての役目は終えてい  
たい。いすみ鉄道を観光鉄道にしよう  
という動きが始まりました。廃線  
の瀬戸際まで追い詰められていた  
いすみ鉄道を、国吉駅を拠点に観  
光列車として再興させようと、ポ  
ランティアとして市民が募られた  
ことがいすみ鉄道応援団の始まり  
です。

Q 一番大切にしている  
ことはなんですか？

利用者がなにを望んでいるか常  
に考えることです。TVなどのメ  
ディアを見て、いすみ市に来てく  
れた人の期待に応えられるよう心  
がけています。せつかく来てもら  
ったのに、幻滅させるわけにはい  
きません。駅は玄関口であるから  
いかにいすみ市にいい印象を持っ  
てもらおうかを考え、実践するの  
が応援団としての私の仕事です。

Q 今後の目標を  
教えてください

いすみ鉄道応援団をボランティア  
活動のままであると出来ること  
が限られてしまうことから、法人  
を取得し、法人だからこそ出来る  
ネットワークの構成にしました。  
いすみ市で事業をしたい人と地域  
の窓口になる代わりに応援団の会  
員になってもらいます。すると、ネ  
ットワークビジネスのように活動  
の幅が広がるし、持続可能な活動



になります。そのつながりをより  
広域なものにするために応援団は  
イベントを企画しています。今後  
もこういった活動を続けて、魅力  
のある若者にきてもらいたい  
です。現在のいすみ市は若年寄りが  
多く、若者が少ないのが現状です。  
けれど、1度来てもらったら継続  
して来てもらえる仕組み作りを  
目指していきます。

Q 今後まちのためにしたい  
ことはありますか？

働き先がいすみ市にないから若  
者が出て行ってしまっています。  
その解決策として、大きな企業の  
誘致ではなく、10〜20人規模の企  
業をいくつも誘致したいです。待  
機児童ゼロ、海も山も15分とい  
ける地域、東京までのアクセスも良  
好と条件が良いのがいすみ市です。  
移住して来た人たちがいすみ市へ  
定住し、出て行く人とのバランス  
がとれると嬉しいです。

「居酒屋やよい」オーナー  
なかにやよい  
仲佐やよひさん  
いすみ市生まれいすみ市育ち。かつては移住者が苦  
手だったということだが、今では地域のみんなのお  
ばあちゃん。お酒好きから始めて、今では移住者  
と旧住民を繋ぐ架け橋のような存在に。

## いすみ人 02

### 住民の架け橋になる 肝っ玉母さんがいるお店

文：立石裕大

Q どんな活動を  
していますか？

地元の方が気軽にこられる店「居  
酒屋やよい」を運営しています。焼  
き鳥、鍋、季節ならではのものを  
使った料理を提供しています。地  
元では捨てられる食材であるサメ  
を使った料理なども出していま  
す。来ていただくお客さんに、あ  
そこに行けばお母さん、おばあ  
ちゃんの味を食べられるお店だと思  
ってもらえると嬉しいです。

Q はじめたきっかけは  
なんですか？

50歳になり自分らしく生きるた  
めにこのお店を始めました。お酒



が好きな私が食で人と繋がり、た  
くさんの人が集う場所となる空間  
があったらいいなという気持ちで  
この「居酒屋やよい」を続けてき  
ました。子育ても終わり、親とし  
ての役目を果たした際に、残りの  
人生は自分が理想としていること  
をやるうという気持ちになったこ  
とがきっかけです。

Q 一番大切にしている  
ことはなんですか？

私は、みなさんの笑顔や感謝、  
「美味しかった」という言葉を利益  
だと徹してこの二十年間お店を続  
けてきました。「ありがとう」「ま  
た来るよ」という言葉がとても嬉  
しいです。もちろんお金という利  
益は大事です。しかしお金で買え  
るものではなく、お金で買えない  
ものである、人の笑顔や感謝の心

Q 今後の目標を  
教えてください

そして人との繋がりを、これまで  
も、またこれからも大事にしてい  
きたいです。

移住して来た人たちと地元の人  
たちの意見交換ができるような場  
づくりをしたいと考えています。  
最初は移住者のことは嫌いでした  
が、今はその考えが変わって来ま  
した。きっかけは新しい考えを持  
った人たちと交流した際に、この  
ままでは時代に置いていかれると  
衝撃を感じたからです。新しく来  
た人の良い意見は取り入れ、地元  
の風習は理解してもらおう。そんな  
きっかけになるような場所をつく  
っていきたくです。

Q 新しくいすみに来る方へ  
メッセージをお願いします

いすみ市は「伸びしろのある  
まち」だと思います。移住者や観  
光に来た人たちからいすみの魅  
力を聞くことが多々ありました。  
それは地元の人たちには当たり  
前のようなことばかりです。しか  
し、言われて初めてこの地域の魅  
力は当たり前の中に隠されている  
ということに改めて気づかさ  
れました。昔から住んでいる人  
は気づかない魅力や地域資源を  
生かした、新しい意見に期待して  
います。



1.やよひさんが作ってくれたキムチ鍋。 2.居酒屋やよい外観。 3.アットホームな店内。夜はお客さんでにぎわう場所となる。

高秀牧場「ミルク工房」オーナー

高橋温香さん

いすみ市生まれいすみ市育ち。高校卒業後、カナダのトロントに留学しグリーン・ツーリズムを学ぶ。祖父が創業した「高秀牧場」のスタッフ。2016年、搾りたての牛乳を使ったジェラートやチーズを販売する「ミルク工房」をオープン。

いすみ人  
03

## 馴染みやすいもの×伝えたいもの 私は「牛」の魅力を届けたい

文：和泉大介

**Q** はじめたきっかけはなんですか？  
アクセスが悪いこともあり、昔は牧場にあまり人が来ませんでした。だから、お客さんに牧場の景色をゆつくり見に来てもらいたいと思い、「ミルク工房」を始めました。自家製チーズや牛乳を使用した軽食メニューも用意しています。でも実は私、牛アレルギーなんです。触ったり、近づいたりすると蕁麻疹が出てしまって、現場にスタッフとして入ることはほぼ出来ません。

**Q** 一番大切にしていることはなんですか？  
私が一番大切にしていることは「牛の尊厳」を多くの人に知ってもらうことです。ジェラートを通して、牛のすごさを知ってもらいたいという思いがあります。なぜなら、牛乳やお肉になるだけでなく、ビール粕や醤油粕などの、人が食べる物の製造過程で出る副産物を食べてくれたり、牛糞が堆肥となつて使われたりと、牛は自然の循環も促してくれるのです。それほどまで牛は尊いんです。

**Q** 今後の目標を教えてください  
今後はファームステイの体制づくりとして、宿泊施設を作りたい

**Q** 新しくいすみに来る方へメッセージをお願いします  
「チャレンジにやさしいいすみ」というのは、私も実感しています。まず、ジェラート作りを始めようと思ったとき、まさきに両親は応援してくれました。そして、ジェラートで使用する果物を探していたとき、市役所の方が、「この農家さんと繋げるよ」とすぐに教えてくれたんです。だからこそ、私もここに酪農体験する人を親身にサポートし、就農をする手助けができればと思います。



**Q** どんな活動をしていますか？  
うちは祖父が創業した「高秀牧場」という牧場をやっています。それを今は父が経営をしています。そこで、私自身は数年前から搾りたてで美味しい牛乳を使い、ジェラートを作り始めました。一番人気はアップルパイ味。その他にはキウイ、黒ゴマ、はちみつレモンなど、いつでも12種類は用意しています。中でも、いすみの酒蔵である「木戸泉」さんの酒粕を使用したあまざけジェラートは人気の変わり種です。

**Q** 新しくいすみに来る方へメッセージをお願いします  
「チャレンジにやさしいいすみ」というのは、私も実感しています。まず、ジェラート作りを始めようと思ったとき、まさきに両親は応援してくれました。そして、ジェラートで使用する果物を探していたとき、市役所の方が、「この農家さんと繋げるよ」とすぐに教えてくれたんです。だからこそ、私もここに酪農体験する人を親身にサポートし、就農をする手助けができればと思います。

**Q** 今後の目標を教えてください  
今後はファームステイの体制づくりとして、宿泊施設を作りたい



1.愛情を受けて育っている高秀牧場の牛たち。 2.「ミルク工房」では様々な種類のジェラートが食べられる。 3.「ミルク工房」外観。



1.少量多品目の野菜を栽培している畑。 2.あきさんが大切に育てている野菜を見せてくれた。 3.畑まで一緒に話をしながら歩いた道。

「農園タロとあき」経営

あきさん  
青木昭子さん

3年前にいすみ市で新規就農。無農薬・無化学肥料で野菜づくりをしている。少量多品目でレストランのシェフを対象に出荷をしている。タロとあきは夫婦のそれぞれの名前であり、夫婦で楽しく農業を営んでいる。

いすみ人  
04

## 楽しいが溢れる おしどり夫婦の農園

文：小林 菜

**Q** どんな活動をしていますか？  
農園タロとあきでは、夫婦で無農薬・無化学肥料で野菜の栽培を行っています。栽培している野菜の数はかなり多く、スーパーに行つて買物をする時に思いつくような野菜はほとんど作っています。イタリア野菜などの珍しい野菜やエディブルフラワーなどレストランのシェフ向けに個性豊かな作物を出荷しています。もち米の玄米を餅にした玄米もちも、通常の白米から出来た餅よりも深みのある味わいで、ミネラルや食物繊維といった栄養素を保ちながら玄米ご飯よりも食べやすい商品になっており、人気です。

**Q** 一番大切にしていることはなんですか？  
今後は有機栽培・少量多品目で野菜をつくることや、夫婦で小規模に経営をしていくという方針を変える気は無いです。それは、お金をたくさん稼ぐことに重点を置くよりも、楽しんで自分たちの出来る範囲で仕事をしていくことを大切にしているからです。農家さんは大変な仕事というイメージが持たれがちですが、それは全員に当てはまることではなく、農家も一般の仕事と同じです。自分が楽しんでながら仕事をして農業に対するマイナスイメージを払拭したいと思っています。

**Q** 新しくいすみに来る新規就農者へメッセージをお願いします  
いすみ市では朝市などで農家さんと知り合うことも多く、情報を交換し合うコミュニティが存在しているため、新規で就農する方も安心です。出荷する作物の数が足りない時に、別の農家さんの物を用意してもらい注文された個数を出荷するなど、互いに連携して助け合う仕組みが整っています。タロちゃん(犬)が前職で農業機械の開発に携わっていた事から、新しく就農した方の機械のメンテナンスを行ったり、メンテナンスについての勉強会を開催するなどの活動もしています。

**Q** はじめたきっかけはなんですか？  
もともと実家が兼業農家でお米作りをしていましたが、米農家を引き継ぎ経営していく気はありませんでした。しかし、農業が好きだったことから高校卒業後に農業大学校に進学しました。その時に野菜づくりの楽しさを知り、慣行栽培で梨を生産している農業法人に就職しましたが、いつでも好きな時に好きな状態で野菜やその花をそのまま食べることが出来る、有機栽培の野菜づくりを自分でやってみたいと思いついて3年前に就農をしました。

**Q** 今後の目標を教えてください  
さや大根(大根の花が咲いた後に出来る実)の出荷先であるレストランの方が、さや大根の美る位置を理解しなかったといった経験から、野菜のことが知られていない現状に気づきました。食べているものを知らない危機感も感じ、多くの人に野菜のことを伝えていきたいと思っています。また、今後はいすみ市の地域性を活かした取り組みをしてみたい、農家さんの作物を集めた「いすみ野菜セット」の販売など夢は広がります。



家具の「大丸木工所」経営  
おたのびひろ  
大谷展弘さん  
セレクト家具と一枚板テーブルの専門店  
「大丸木工所」を運営。大谷さんはいすみ  
市の仲間を巻き込んでイベントを主催す  
ることもある。

## いすみ人 05

### みんなの希望を実現させる 老舗家具屋

文：立石裕大

Q どんな活動を  
していますか？

セレクト家具と一枚板テー  
ブルの専門店「大丸木工所」を運営  
しています。「心地よいをテーマ  
に、こんな家具があったら良いな  
というお客様の要望にお応え  
し、お客様に良い家具だけでなく、  
丈夫で長持ちし家族の物語が刻  
めるような家具を販売すること  
を心がけています。また実際に全  
国各地へ足を運び、自分の目で確  
かめセレクトしての販売と、他に  
はない商品として、世界に1つだ  
けの一枚板テーブルをお客様の  
手に届けたいと思っています。

Q はじめたきっかけ  
はなんですか？

10年以上続く家業を継いだ

Q 一番大切にしている  
ことはなんですか？

一番はお客様の立場となって考  
えることを心がけています。家具  
を納品した際に「こんな家具が欲  
しかった、本当にありがとう」と  
いう言葉をお客様からいただくこ  
とがとても嬉しです。また家具  
は木材によって雰囲気が変わりま  
すし、デザインによっても全く違  
います。お客様それぞれの希望  
に合った家具を届け、その方の思  
い出とともに使っていただけたら  
と思っています。これからも一人  
ひとりに合ったものを販売してい  
きたいと思っています。

も地元の地域資源を活かした商品  
開発も行ってきましたが、その気  
持ちは今後も大切にしていきたい  
です。また飛行機や写真が好きなので息  
子を連れて旅行したり写真を撮っ  
たりと趣味も大切に、仕事も趣  
味も楽しみます。

Q 新しくいすみに来る方へ  
メッセージをお願いします

いすみの人の良いところは人  
を肩書きで見ることなく、その人  
自身をしっかり見ていること  
だと思っています。行政との距離も近  
く、初めての人でも親戚のように  
話してくれる人が多いです。そん  
ないすみだからこそ、企業、行  
政間の連携がやすく、少しずつ  
これから大人になる若者や移住  
者のサポートができる地域です。  
若者にはいすみの良いところ  
を生かしながら、盛り上げて行っ  
て欲しいです。



1.大谷さん自ら、展示品を紹介してくれた。 2.立派な看板が目印。 3.来連の依頼を受けて作ったグッズを紹介している。

「ごじゃ箱」創業者  
いしむりし  
最首博之さん  
農家と直売所「ごじゃ箱」の経営をしている。

## いすみ人 06

### 直売所「ごじゃ箱」を通じて 農業を持続可能なものへ

文：黒尾知也

Q どんな活動を  
していますか？

農家と直売所「ごじゃ箱」の経  
営をしています。農業は家業を継  
ぐかたちで始め、野菜類、花卉、果  
物を50種ほど栽培しています。特  
に夏野菜の苗に関してはほとんど  
の種類を育てています。直売所「ご  
じゃ箱」は25年前にいすみの農業  
の特性をいかした新たな農作物の  
提供の形を求めて設立しました。今  
では会員300人強までになり、内  
1割が移住者という形態です。大  
量生産ではなく、少量多種の生産  
体制の農家が多いいすみ市だけ  
こそ生まれた組織です。

Q はじめたきっかけは  
なんですか？

直売所「ごじゃ箱」を始めたい

つかけは、大きく3つあります。

一つ目は、自分で売るといこと  
に魅力を感じたことです。直売は市  
場を通さないので、価格設定は生産  
者自身で行います。お客様の期待に  
答えられる品質のものを提供しな  
くてはいけないという責任があり  
ます。二つ目は、いすみの農業は  
大量生産ではなく、個々の農家で少  
量多種に行う農業であったこと  
です。そうした農業形態であったから  
こそ直売所の仕組みとマッチする  
ことができたのです。三つ目は、い  
すみ市は歴史的にも朝市の文化が  
根付いているため少量多種に生産  
し直接消費者に売るとい考え方  
のベースが存在したから実行し  
やすかった、というものです。

Q 一番大切にしている  
ことはなんですか？

すばり、お客さんとの信頼関係  
を作ることです。自分が常にお客  
さんの立場に立って考えることを  
意識しています。一回買ってくれ  
たお客さんが次にまた買いに来て  
くれるのが大切なことです。価値は  
お客さんが食べた時にわかるもの  
で、提供側は、その価格・期待に  
負けないようにしないとダメです  
。農家さんに求められる上質さ  
というプレッシャーは大きいです  
が、生産者として選ばれれば指名  
買いにもつながります。一回限り  
のお客さんでなく、リピーター

Q 今後の目標を  
教えてください

お客さんのためにも、お客さん  
との信頼を大切にしています。

Q いすみで新しく農業を  
始めようとしている方へ  
メッセージをお願いします

新規就農者を歓迎しています。  
「ごじゃ箱」の会員になれば、お客  
さんに売ることが出来る場を提供  
します。農業改良普及員との連携  
で農家さん向けに研修会を開くこ  
ともあるので、ぜひ活用してほ  
しいです。一つ言っておきたいのは  
、農業は厳しい側面もあること。何  
ヶ月もかけて育てていても、一晚  
の台風で農作物がすべてダメにな  
ってしまうこともあります。そん  
な時に、心折れてしまうのではな  
く、次に向かって頑張れる新規参  
入者がほしいです。



1.店内はいすみでとれた野菜が数多く並び、 2.少量多種の生産が品揃えを豊富にする。 3.「ごじゃ箱」の外観。

「鈴栄丸」船主  
さいとうしゅんいちろう  
齋藤俊一郎さん  
釣り船、漁師食堂を営む地元出身の漁師さん。  
港を残すために変化を恐れずに挑戦し続ける。  
将来を見据えたその目には次の夢が。

# いすみ人 07

## 港で1番の働き者は 広い心で夢を叶える男だった

文：岡部将太

**Q** どんな活動を  
していますか？

18歳のときから船頭となり、一人で海に出始めました。10年前に民宿を改装して飲食店の「船頭の台所」を始めました。現在、新店舗を建築しており新たに従業員を増やす予定です。「船頭の台所」では刺身や天ぷらといったような漁師料理を振る舞っています。素材はすべて仲間や自分たちで捕ってきた大原の沖の魚です。1番自信を持って提供しているメニューは刺身です。これは残された事がないと自信を持って言えます。

**Q** はじめたきっかけは  
なんですか？

私の父が体の具合が悪くなってしまったため、2代続いてきた漁師

**Q** 一番大切にしている  
ことはなんですか？

大切にしている事は夢を持ち続ける事です。夢を持ち、それを叶えまた夢を持ち、この繰り返し。今の私を創りました。他と同じ事をしていても何も変わりません。東日本大震災後にはお客さんが激減してしまい、その時は目の前が真っ暗な状態になりました。しかし、夢を持ち続け挑戦し続けてきたことで、震災という大きな壁を乗り越える事が出来ました。また震災前の状態までは回復していませんが常に前に進んでいます。

**Q** 今後の目標を  
教えてください

息子たちで新たなお客さんを作ってもらい「船頭の台所」での売り上げを現在の2倍にすることです。漁協組合としては船に乗りたいたいという若者に対してはもっと開放的にならなければなりません。現在

は家業で漁師を継ぐ人が大半です。しかし現状のようにそれだけでは後継者が少ないため、いづれ港は消えてしまいます。だから、新たに後継者となる人を積極的に受け入れ、育てて行く意識作り、体制作りをしていかなくてはなりません。今では2年間助手として船に乗れば、組合員として船に乗る事が出来る制度もあります。まだわずかですが都市部から来て、その制度を利用して船に乗るようになった人もいます。そういった人も増やしていきたいと考えています。

**Q** いすみに新しく来る  
若者に期待している  
ことはありますか？

釣りをしたい、漁師になりたいといったように大原の海に興味のある若者であれば、どんどん挑戦しに来てほしいと考えています。夢を持っている若者にとって、大原の海は夢を叶える事が出来る場所になり得ると考えています。しかし、最低限守って欲しい事は組合員としてルールを守ってもらう事です。やはり海は個人のモノではないためどうしてもルールが存在します。事故を防ぐためにもルールを守る事が必要です。そして、若者の意見を積極的に地元の人に言うて欲しいと考えています。その意見が大原の漁港、また、いすみ市全体を変えていく事が出来ると思います。



1.店内にはたくさんのお酒が並ぶ。 2.酒蔵の外観。 3.多種多様な地酒が人気。



# いすみ人 08

「酒楽舎」店主  
てくちゆきひろ  
出口幸弘さん  
いすみ市内で多種多様なここにしかないお酒  
を取り扱う老舗酒店「酒楽舎」の4代目店主。

## こだわりのお酒 他と違う価値を追求する酒屋

文：佐藤みか

**Q** どんな活動を  
していますか？

酒屋「酒楽舎」の経営をしています。スーパーと同じ品揃えだったり、それは価格競争でしかなくなってしまう。他が扱っていないものも売ると、ということが大事になります。だから私は、多種多様なお酒を揃えて商品の差別化を行っています。利き酒会というものを作って、小さな地方の蔵のお酒、季節のお酒などを試飲し、様々な観点から点数化するんです。こうすることで、お客さんが知らないお酒でもそのお酒の説明が詳しく出来るのです。説明が付加価値になり、お客さんに納得して商

品を買ってもらう、ということもいつも大事にしています。

**Q** はじめたきっかけは  
なんですか？

私の4代前であるひいおじいさんが初代で、武士で食べていくことができず、酒屋に見習いに行つて修行をして、その後酒屋を始めました。それから、この店は120年以上続いてきました。私は次男で、家業である酒屋はもとも私の兄が後を継ぐ予定になっていました。だから、自分が後を継ぐことなどは全く考えていませんでした。しかし、突然の成り行きで私が跡継ぎになりました。当時は最初の2、3年家業をすればもうやらなくて済むかな、と思っていたから、ずっと続けていく気はなかったんです。でもそのまま続けることになって、今に至っています。

**Q** 一番大切にしている  
ことはなんですか？

ネットワーク、人との出会い、繋がりがですね。表面的にはお金がかかりますが、奥には人の繋がりがあります。バブルが終わって、周りの商店が次々と閉店していきまして、不思議な縁があるもので、私をかわいがってくれる人が周りに多くいました。その人たちのおかげで珍しい海外のお酒の仕入れ

トを作る事ができ、他の店と差別化を図ることが出来たのにも感謝しています。

**Q** 今後の目標を  
教えてください

ただ商売を続けていくことです。今後は、朝市などで食の提供を通して、飲食業をしていきたいと考えています。「美食の街いすみ」の活動を通じて、こだわりの商品を多くの人に提供したい。他では売っていない商品を揃えたいですね。本場の繁盛店ってそういうものだと思います。そして多くの人を集めていきたいです。

**Q** 新しくいすみに来る方へ  
メッセージをお願いします

私自身、最初はいすみはダメだと思っていました。子どもは帰って来ちゃダメだ。だけど今は、長年住んでいる私たちからしてみたら当たり前でも、他のところから見たら凄く良いんだということが分かったんです。海の幸は抜群に良いし、都心からのアクセスも良く、とにかく人がいい。実際移住して来た人から「こんなに受け入れられるところは無い」「こんなに友達がいっぱい出来るところはない」という話をよく聞くんですよ。困っている人を助ける気質があるのかもしれない。みんな親切に答えてくれますよ。



1.齋藤さんの船「鈴栄丸」。 2.刺身は「船頭の台所」の自慢料理。 3.「大原の海は夢を叶える場所になる」と齋藤さん。



1.つるかめ農園のお米を加工して作った本みりんと日本酒。 2.鶴瀨さんの奥様が米袋で作ったお菓子。 3.鶴瀨さんの畑。うるち米の他に古代米やマコモなどが栽培されている。

「つるかめ農園」経営  
つるがきしんいち  
鶴瀨真一さん  
いすみ市出身。大学卒業後住宅メーカーに勤務。合気道との出会いやピースボートでの世界一周を経て、より自然な社会を形作りたい想いで無農薬・無肥料の米作りに挑戦中。

## いすみ人 09

### 全てが調和している社会へ 鍛錬を積む米農家

文：小林 葵

Q どんな活動をしていますか？

無農薬・無肥料で米作りをしています。その自然米で作られた日本酒や本みりんなどこだわりの加工品も手がけています。また合気道の修行に励んでおり、合気道と農業は同じものと捉えています。天地宇宙自然と一体となることを目的とする合気道の思想を体得したい想いも重なり、無農薬・無肥料という栽培方法を選択しました。それだけでなく、無農薬・無肥料のお米を作っている農業者はかなりの少ないので米の商品特徴の一つになります。価値の分かる人に適正価格で買ってほしい、自然との調和と経済性の両立が成り立つモデルをつくりたいからです。

Q はじめたきっかけはなんですか？

合気道との出会いは大きく、武と農は切り離せない一つの事という考えから、農を通して合気道の精神を体得しようと思農薬・無肥料の米作りをするようになりました。本腰を入れて取り組み始めたきっかけの一つに東日本大震災の経験があります。浦安で被災し、町から当たり前だと思っていたものがなくなったり、都市生活の脆弱さと地方の底力に気づきました。そのことが農業への想いを深め、実践を後押ししました。また、死を覚悟するような体験や結婚などの経験も大きく、意志が固まりました。

Q 一番大切にしていることはなんですか？

昔から見えてきた地域の自然環境をより豊かにして繋いでいきたいという想いが根本にあります。今の社会は、自然環境と人間の生業の両立が難しいという前提になっていることが多く、そうではなく人間と自然は一体であり共生できることを証明したいという軸を持って、仕事をしています。その強い思いは、合気道の思想の影響も大きく、すべてのものに役割があつて役割を果たした時に全体として調和しており、それが自然であるという考え方を常に大切に

Q 今後の目標を教えてください

合気道エコビレッジ(仮)を作りたいです。自然や全体での調和を大切にする合気道の思想を体感できるような場づくりをしたいです。どうしたら持続可能で、みんながハッピーな社会になるのだろうかということに常に考えています。しかし、それは自分の農園だけの実践では変わりません。まずは地域全体で協力して持続的な社会のモデルケースとなり、広く波及していくことが理想です。

Q 新しくいすみに来る方へメッセージをお願いします

水を共有し栽培する米作りでは、地域の協働と理解が得られ、応援してもらえたことが懐の深いチャレンジにやさしいといういすみ市の象徴だと思います。つるかめ農園では、研修生制度を設けており、一緒に学び、取り組める仲間を増やせる仕組みを作っています。それは、自分だけでなく地域全体で持続可能で共存共栄が実現できるようにプレイヤーを増やしたいという意図があります。これからの社会の理想を実現させると同時に新しく入ってきた人にとって地域の窓口になれるように心がけています。

海鮮・浜焼き「海老屋」店長  
いすみのりいこ  
関野啓子さん  
伊勢海老などその他魚介類の問屋である老舗「やまじゅう」が経営している飲食店「海老屋」で働いている。

## いすみ人 10

### 大原の「おいしいもの」を発信していきたい

文：鎌田いづみ

Q 一番大切にしていることはなんですか？

食へに来ていただいたお客様に「おいしかった」と喜んで帰ってもらうことです。今では北海道など遠くからテレビを見てきてくれるお客さんがたくさんいます。また、伊勢海老天丼を食べにわざわざ何度もしすみまで足を運んでくれるリピーターの方もいらっしゃいます。みなさんに満足して帰ってもらうことが何よりだと思っています。

Q 今後の目標を教えてください

いすみの大原のいいところを多くの人に知ってもらいたいんです。例えば地ダコなど、おいしいものがたくさんあるし、気候もちよとよくて住みやすい。いろいろないい面を知ってもらって、いすみに訪れる人を増やしたいです。今日出店している朝市も美味しいものを知ってもらうためにやっています。まずは私達からいすみを盛り上げていきたいです。



Q 新しくいすみに来る方へメッセージをお願いします

新しくいすみに来る人には、ぜひ「大原はだか祭り」に参加してほしいなと思います。私や仲間たちは、はだか祭りが大好きで、1年で一番楽しみにしています。とても盛り上がる祭りなのですが、いろいろな事情でいすみから離れてしまつて、帰ってこない人もいて、お祭りの参加者が減つてしまつています。外から移住してきた人たちに参加してもらつて、これからの文化継承につなげてほしいです。また、漁業や、やまじゅうの仕事など、いすみの仕事に就いてくれる人が増えると嬉しいです。



1.取材の日朝市に出店中。 2.朝市出店中の関野さんは終始明るく販売をしていた。 3.朝市ではタコを丸々一匹販売している。

Q はじめたきっかけはなんですか？

私は御宿出身ですが、人とのつながりでお仕事することになりました。「やまじゅう」は、もともと

Q どんな活動をしていますか？

私は、伊勢海老やタコ、鮮魚を仕入れ、全国に出荷している「海老屋」という飲食店の店長をしています。その日とれた新鮮な「刺身の盛り合わせ」や、野菜の天ぷらの「おっかさん御膳」、いすみでとれた伊勢海老を使った「伊勢海老天丼」を提供しています。特におすすめは「伊勢海老天丼」です。

編集後記

立石裕大 (東京農業大学3年)

今回の取材を通じて私は大切なものを学びました。いすみで出会った方はお金のためではなく、人を笑顔にすることをとても大事に考えている。まだどんな仕事をするのか決まっていますが、「人のために」を大事にすることを忘れず、いすみの方のように夢と希望を周りの人に与え続けられる人になりたいと思います。



和泉大介 (獨協大学3年)

地域の最大の魅力は「人」にある。美味しいご飯が食べられるまち、美しい景色を見られるまち。それは素晴らしい地域の財産です。でも本当に大切なのはその地の「人」の魅力。今回のいすみ市は、外からの人を歓迎し大らかな心で受け入れる人の暖かさを実感しました。特に市役所職員の方がまさにその玄関口です。



小林 葵 (東京農業大学4年)

相手の時間を割いて取材をさせていたでいて、自分の発信することに責任を持たないといけないと感じました。なので、時間をかけて言葉を選び、読んだ人に間違いなく伝えたいことが伝わるように仕上げることを意識しました。いすみの方との素敵なご縁も私の財産になりました。ありがとうございました。



岡部将太 (獨協大学1年)

今回の取材でいすみの方は夢を持っていて、自分達の役割も理解していて、いすみに対する想いなどが共通していると感じました。そして、なにより楽しそうに自信を持っていて、輝いて見えました。取材は最初、難しいと感じましたが私も楽しみながら取材をする事で様々なお話を聞く事ができました。ありがとうございました。



佐藤みか (獨協大学1年)

初めての取材、とっても緊張しました。聞きたいことをそのまま聞くのではなく、会話をしながら意識して、どういう風に話を持っていこうかなと、とにかく必死でした。いすみの人はお互いをライバルとして見るのではなく、みんなで協力しあっているのが印象的でした。そして朝市のたこが本当に美味しかったです！



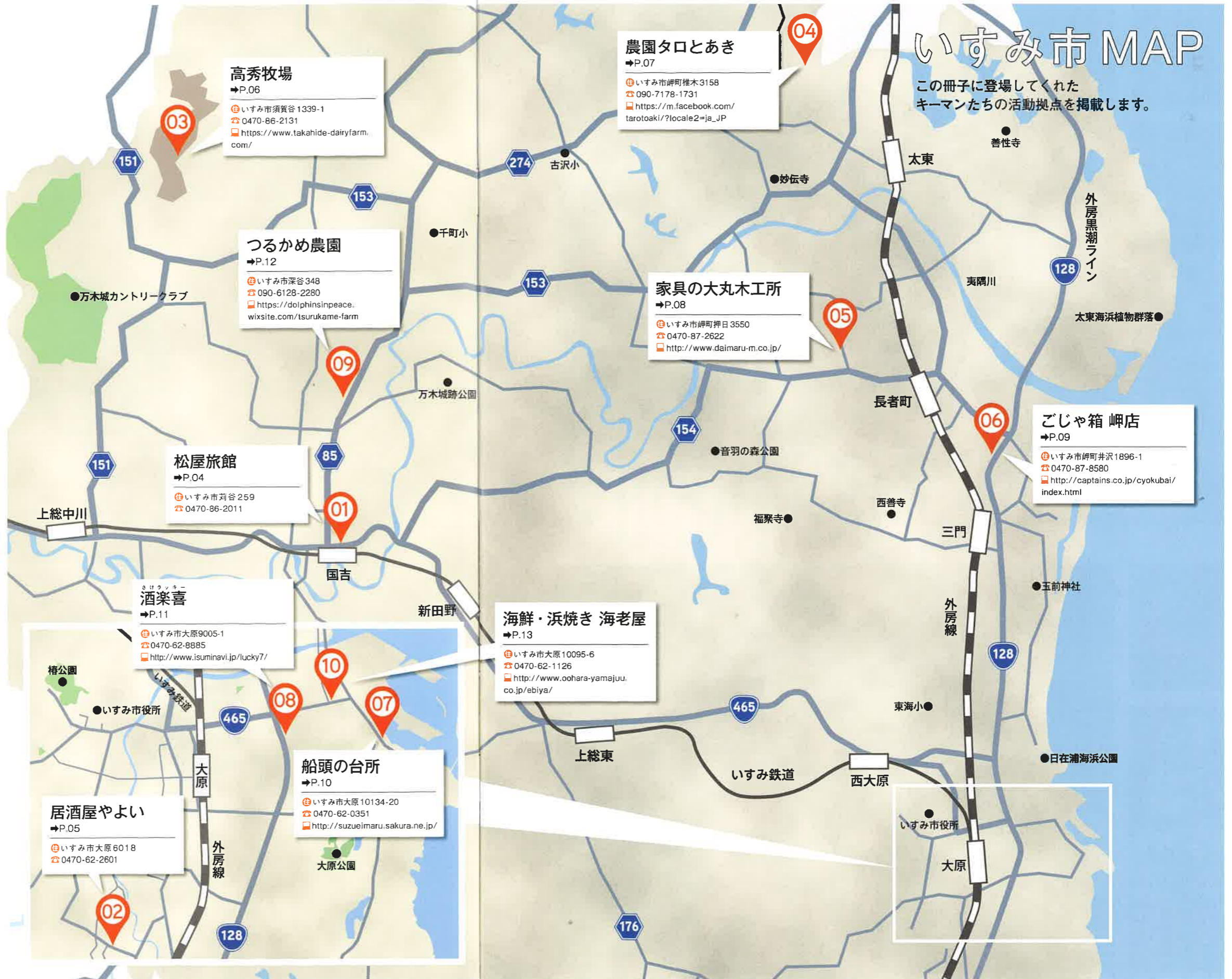
黒鋳知也 (獨協大学2年)

いすみ市は行政として新しい地域ですが、都心から1時間半という立地も生かして移住がとて多く、サーフィンから農業まで地域資源が豊富で魅力に溢れた地域であることを身をもって感じる事が出来ました。しかし、地域内外の理解が上手く行っていなかったり問題点もありました。今後、私として出来ることを提案して行きたいと思っています。



鎌田いずみ (獨協大学1年)

いすみのみなさんから、いすみへの愛、自信、ロマン、可能性を感じる心を感じました。いすみで取材をしたことで、町を元気にする原動力は、地元を愛する人たちの情熱もその一つなんだな、と思いました。いすみはこれからも可能性があると皆さんおっしゃっていたので、これからのいすみ市が楽しみです。







太東崎灯台



星空



里山・里海

いすみ暮らし情報サイト  
<http://uji-isumi.com/>

移住・創業に関するお問合せ

千葉県いすみ市水産商工課 移住・創業支援室  
TEL : 0470-62-1332 E-mail : uji@city.isumi.lg.jp



ホタルの乱舞



海水浴場

受託者 株式会社第一プロGRESS

委託者 千葉県いすみ市

※この事業は、起業家発掘及び情報発信業務によるものです。