

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助けられながら、スモールビジネス・小商い・起業を行う人や、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」ウェブサイトを御覧ください。

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、不定期に開催されています。(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。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などを行います。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



平成 31 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（清水京子）

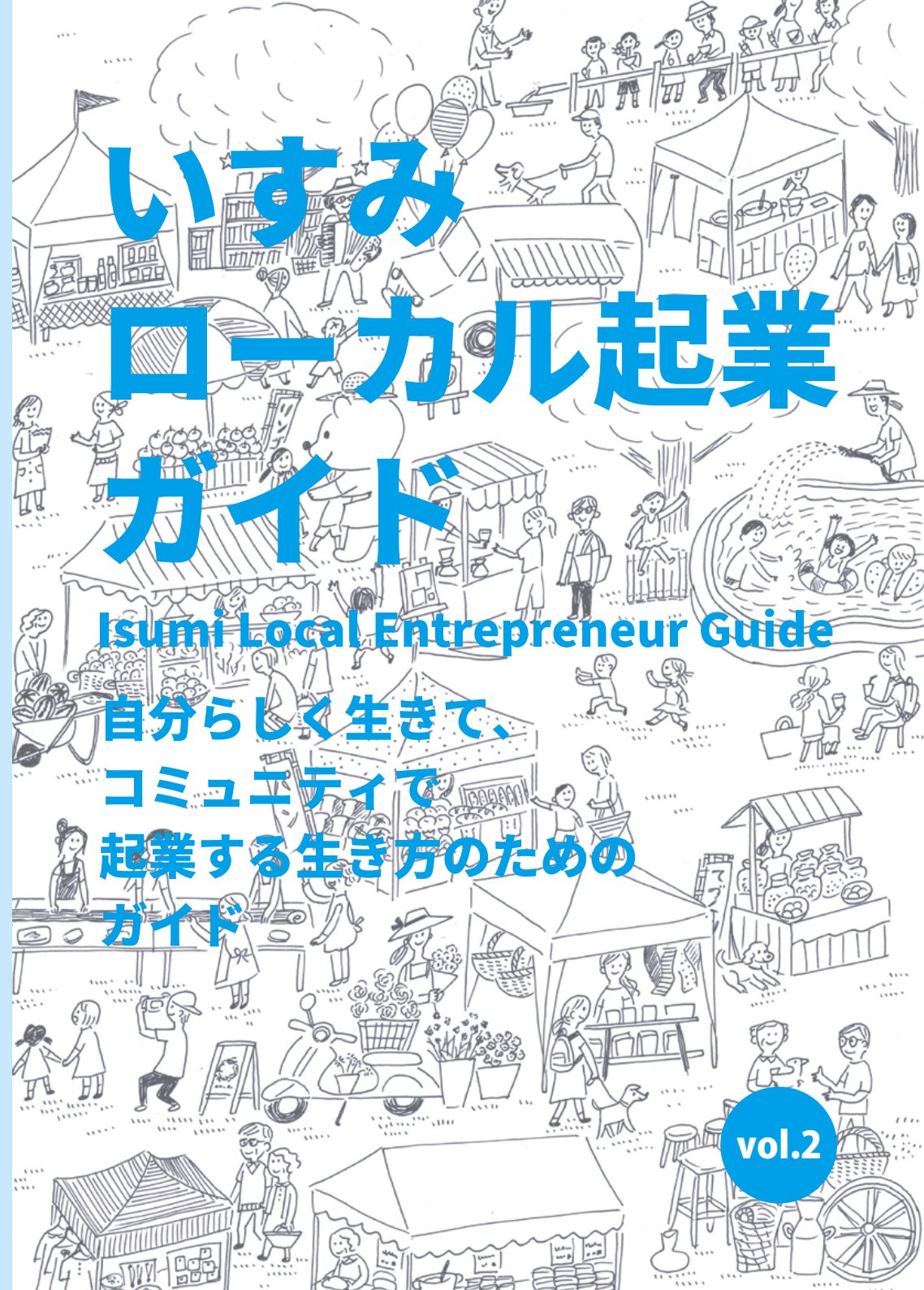
©執筆：福井尚子 (P2,4) 熊坂友加里 (P6) hidaemi (P8) ©撮影：磯木淳寛 (P5,7,9)

©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

※掲載情報は平成 31 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、起業家・企業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.2

お母さん同士をつなげ、不安や悩みを抱えたお母さんたちに寄り添う

「ハッピーマンマ羽鳥助産院」羽鳥恵美さん

「お母さんはみんな、自分ひとりでもうどうにかしようって頑張ってるんですよね。おっぱいを何度もあげてもおむつを替えても抱っこしても泣き止まない。落ち着いたらと寝かせたらまた泣く。正直言って、お母さん自身が泣きたい状況ですよ」

そんなお母さんたちの子育てへの不安や悩みに寄り添い、活動している羽鳥恵美さん。屋号は「助産院」とありますが、助産院としての場所は設けておらず、自宅への出張を中心に活動しています。そんなお母さんたちからの相談に、羽鳥さんはどんなアドバイスをするのでしょうか？

「一番は『頑張ってるね』『ここはできるよ』って声をかけること。お母さん自身が育児に翻弄されて疲れていることにも気づかず、必死に日々を過ごしています。『お母さんだからできて当たり前』『頑張らなきゃ』いろんな思いが、自分をがんじがらめにしている。だから『今できていること』を伝え、何か指導しなくても、それだけで気持ちが落ち着いて、塞ぎ込んだ状態から抜け出せるんです。お母さんたちは自分で解決できるから、本当に私はヒントを伝えるだけ」

ひとりで抱え込んでしまいそうな悩みや不安を共有するために、羽鳥さんは毎月「はびママ会」という産後のお母さんたちが集まれる場を開いています。「最初は持ち寄りランチ会から始まりました。疲れてつくる余裕がない場合は手ぶらでいいよって」。最初は参加費 500 円で、赤ちゃんの体重を量ったり、授乳相談を受けたり、悩みや不安をお母さん同士で共有したり。2 年目以降は、参加したお母さんたちから「こういうことを知りたい」という意見をいろいろと挙げてくれるようになったので勉強会も開いています。羽鳥さんはとにかく孤立しがちなお母さんたちを、家から引っ張り出そうとしています。「私と一対一ではうまくいっても、横のつながりをうまくつけれない、つくる場がないというお母さんたちが、結構いたんです。だからこうしてお母さんたちがざっくばらんに話せる場がずっとほしかったんです」

羽鳥さんが助産師を志すきっかけは、中学校に遡ります。

「荒れている子や具合の悪い子が行くところっていつも保健室なんですよ。他の先生にはツンケンしちゃう子も、保健室

にいる養護教諭の先生には普通に話せて。第二の母みたいな感じで、その雰囲気すごく好きだったんです」

その頃から羽鳥さんは、養護教諭になりたいと思うようになりました。しかし、高校 2 年生のときにお父さんが亡くなり、3 人兄妹の末っ子だった羽鳥さんは家計への負担も考えて、専門学校への進学し、看護師を目指すことにしました。

「最初に就職した山梨の病院は環境的に自然があること、それから出産する方の年齢がすごく若かったこともあって、医療処置を行わずに経膈分娩をする『自然分娩』で産まれることが多かったんです。一方で東京は不妊治療している方や高齢出産の方も多くて、私が働いていた自然分娩のみを取り扱うクリニックでは、妊娠から産後までの間 3 人に 1 人が転院や救急搬送になっていたんです。このコンクリートに囲まれたビル街で生きている人にとっては、自然分娩ってそくわないだろうなって思っただけなんです。『体力をつけるために歩いてね』って妊婦さんに言うんですけど、彼女たちは夏は暑いからデパートの階段を歩き回る。それってなんだか不自然ですよ。自然分娩といってもお産だけ切り取っている感じがして、これはなんだか違うなあと思うようになっていたんです」

当時、お産があると夜中でも呼ばれて仕事に出ていたという羽鳥さん。お産に立ち会うことで達成感を感じ、仕事にやりがいを感じてはいたものの、心身ともにとても疲れていたそう。そんな 2013 年当時、ふとしたきっかけからいすみ市で行われていた、料理教室と自然な生活を体験するスクールを見つけて参加します。月に 1 度の 1 泊 2 日のクラスが、半年続きました。「すごく楽しかったの。疲れて電車までそこまで行くんだけど、帰りはすっきり元気になっちゃって。だからやっぱり田舎で暮らしたいな」。実際にいすみ市に移住したのは 2016 年ですが、引っ越して来る前にいすみ市の保健センターに助産師として仕事ができないか問い合わせた時、「ぜひ一緒に働きましょう!」と即答されたことが印象的だったとか。「私がどこの誰かもわからないのに(笑)。田舎って閉鎖的なイメージがあったけど、いすみは誰でもウエルカムなんだよね。愛嬌のある人たちが多くて話しやすいし。とりえずトライしてみようって人たちが多いいから、住んでいて気持ちがいいです」



週に 2 回、いすみ市内で唯一分娩を取り扱う産院、もりかわ医院でのお仕事もしている羽鳥さん。お産の介助の他、日帰り型（デイサービス）の産後ケアハウス『まるる』でカウンセリングや相談の対応をしています。



青森ヒバを使った産湯桶で沐浴をしている様子。昔、いすみ周辺では赤ちゃんの沐浴は助産師の仕事でした。



地域のママと乳幼児が集う「はびママ会」での一コマ。ランチを食べながら情報共有をしたり、産後ヨガやワークショップをすることもあります。



羽鳥恵美（はとり・めぐみ）

ハッピーマンマ羽鳥助産院 / 助産師。東京都出身。2016 年 4 月にいすみ市に移住。中学生の頃に学校崩壊を経験し、命の大切さや家庭環境の影響について考えるようになったことから助産師を志す。助産師として山梨県の病院に就職後、結婚をきっかけに東京へ帰郷、自然分娩メインの病院で勤務。いすみ市への移住後は、出張専門で母乳相談のケア、新生児の体重管理、沐浴など産後の母乳育児支援を中心に行っている。

週5日無償で活動。それでも楽しくてたまらない！竹林を整備して地域に財産を残す

「NPO 法人いすみ竹炭研究会」西澤真実さん

全国で問題になっている放置竹林問題。里山を整備し、竹を活かした循環型の環境づくりを目指している団体が「NPO 法人いすみ竹炭研究会」です。おもな活動は、竹を伐り出して竹炭にし、荒廃した里山や田畑に還すこと。

取材日はどしゃぶりの雨でした。さすがにお休みかな？と連絡をしてみると、「さっきトラックがぬかるみにハマって動かなくなっちゃって、みんなで大笑いだったのよ」とにこにこしています。会が発足したのは2016年11月。整備した回数は305回、竹炭づくりは133回、結果21か所（2018年11月現在）の荒れた竹やぶを整備して美しい竹林へとよみがえらせています。

「このままだと里山はすべて竹山になってしまう。木々は枯れていき、生き物たちは食べ物を失い、山を離れ、多種多様な生き物の生態系は崩れます。すると、川や田畑にミネラル豊富な水が流れていかず海の環境も悪化していきます。だから、竹を竹炭という資源に生まれ変わらせようと立ち上がりました。竹炭にして大地に還すと里山もきれいになるし、山から、川、海へも好循環につながります。いすみを昔のような豊かな場所に戻していきたい」

会では竹を単に伐採するだけではなく、資源にしているのが活動の大きな特徴です。竹は炉で燃やし、竹炭に。竹炭には土壌環境を改善するすごい力があるのだとか。竹炭は多くの微生物が住み着ける環境となります。土がふわふわになって植物が根を張りやすくなり、大地が健康になっていくのです。

基本的に依頼された場所の整備を引き受け、作業は一年中。整備料は無料。平日は毎日活動。ここ1年は週5日間活動をしています。ペースを大幅に上げたのには理由があります。

「竹が増えるスピードに整備が間に合わないし、竹炭による大地の再生も遅れてしまうんです。待たせている現場もたくさんあって。会の人数を増やして一度に何班かに別れて同時に現場を進めていかないと、と思っています」

現在、メンバーと呼ばれる活動に賛同する人は160人。実作業は毎日5~10人が参加しているそう。30,40代が中心で、

なんと4割は女性。力仕事ではありますが、竹は中が空洞で軽いため、女性でも比較的扱いやすいのだとか。しかし実際整備をするにはお金がかかるはず。活動の運営資金はどのように賄っているのでしょうか。

「運営は寄付金に支えられています。整備を無料でやることでみんなが応援してくれて。活動はボランティアですけど、少しでも参加してくださった方には、寄付金から作業料をお支払いしています」

西澤さんがいすみに引っ越してきたのは2015年。それまでは東京で暮らし、保険の営業を20年間やってきました。

「保険の営業をやっているときに、『本当に病気の方が多いな』と思って。保険は病気になったり、具合が悪くなったりしたら、末端を支えるものでしょ？でもその大元はなにかと言ったら『食』だなんて。大元を直したら、末端は必要ないんじゃないか。それで食育や農業の世界に興味が出てきました」

その後、農家の広報として活動したいと農家の多い生産地で暮らすために物件を探したところ、「自分のイメージにバッチ！と合っちゃって」いすみに引っ越してきます。

「いすみに来てから、竹炭のシンポジウムがあって、興味無いなと思いつつ参加してみたところ、竹炭を使った土壌再生の講演があって。これだ！宝物みつけた！と思いました」

西澤さんは竹炭研究会一本で活動をしています。他のお仕事を持たない中で、週に5日の無償での活動。寄付金があるとはいえ、正直生活は成り立つのか気になるそうです。

「自分の生活のためやお金のために働くのではなくて、やるべき務めをしているという感じ。任務！ですね。いすみは生活コストが低いので、これまでに貯めたお金や持っていたものを使って生活できています。私は何が必要かってみんながわかることが大事だと思うんです。そうすると、必要なものが全て満たされていることに気づくんですよ。旬の食べ物、空気、水、大地、広い空。過剰に明るくもないし、夜は静かに眠れます。それに気づいたら、こんなに最高なところはないです」



西澤真実さん（左）と会のパートナーで副代表の大竹さん（右）。星座も干支も名前に入っている「真」という漢字も、共通点がたくさんあるお二人。これまで一度も意見が食い違ったことがないのだとか。



鉄板をつなげてできている炉は、簡単に解体して軽トラで持ち運ぶことができます。竹炭は農家や造園業者へ安価で販売。活動資金としています。



整備後の竹林。これまでの竹炭製造量は約80トン。炭になる前の竹の重さに換算すると約400トンになるそうです。



西澤真実（にしざわ・まさみ）

特定非営利活動法人いすみ竹炭研究会 代表。東京都文京区出身。生命保険会社の営業を経て、2015年にいすみへ移住。いすみで開催された「里山再生プロジェクト」の参加者だった地域おこし協力隊員（当時）大竹真さん意気投合し、2016年11月に「いすみ竹炭研究会」を設立。

日本一周自転車旅の果てに辿り着いた、 ここでしかできないチーズづくり

「チーズ工房 IKAGAWA」 五十川充博さん

いすみ市はチーズ工房がいくつもある知る人ぞ知るチーズの名産地。小高い丘の中腹に「チーズ工房 IKAGAWA」があります。

「今週出産予定の牛がいるんです。もう産まれてもいい頃なだけ」と。牛の出産は酪農からチーズづくりを行う五十川さんにとって一大事です。6頭の牛たちはこの土地で育った牧草のみを食べて生活しています。先代の頃から、化学肥料は一切使いません。

「化学肥料を使うと、土の菌が育たないんです。自分の子供が生まれてからは、なおさらこの土地を豊かにして渡していきたいと思うようになりましたね」

草も牛もチーズも突き詰めていくと「菌」にたどり着くのだとか。

「自然をよく観察し、変化に耳を傾けながら手を加えていく。手を動かすのは自分だけれど、あくまでも育てるのは土地や気候、日光、自然。全体がうまく循環するように、必要な分だけ手を加えていく。それが自分の仕事だと思っています」

販売しているチーズは、熟成タイプのムチュリ、モッツアレラ、クリームチーズ、クリームブラン、カチョカパロの5種類。チーズづくりのこだわりは？と尋ねると、「こだわらるほどわかってないですよ」と笑います。

「牛乳も乳酸菌も日々変わります。本当に美味しいものをつくり続けようと思ったら観察することが大切です。うまくいかない時に現象に何が起きているかをきちんと理解して対応していくことが大事。だからチーズづくりがわかった、と思ってしまうことは怖いことだと思っています」

五十川さんは、三重県の出身。高校卒業後、実家で経営していたコンビニを手伝い、忙しく働いていたそうです。しかし、20代半ばになって仕事に違和感を感じ始めます。画一的な人工物が並ぶ店内、ひっきりなしに訪れる人。万引きなどを疑う場面でも直面し、仕事だと割り切るうとしても、日に日に違和感は強くなります。ある時には、店内を心地よくするため観葉植物を置こうとすると、本部からNGが出ます。「土は衛生的に良くない」と。「自分はこれからどんな暮らしをし

ていきたいのだろう……自転車に乗り、日本一周の旅をしよう」そう決心したのは、30歳を過ぎた頃でした。

三重を出発し知り合いを訪ねて北海道へ。そこであまりにも美しい景色に心が奪われます。それと同時に景色にただ感動しているだけの自分と、自然と向き合いながら必死に生計を立てようと奮闘する酪農家の姿に、歴然とした差を感じたといいます。そこで自転車の旅を中断し、酪農家でアルバイトを始めることに。1年ほど働いた後、北海道で酪農をやりたいと思い始めた矢先、「まだ途中になっている日本一周自転車の旅を最後までやり遂げたい」と、上司に2か月の期限をもらい旅を再開します。

その旅の道中で牧草づくりから販売まですべて自前でやっているチーズ工房があることを知り、「チーズ工房 IKAGAWA」を初めて訪ねます。先代とお話を聞き、いすみを後にしたのは2012年7月、わずか2時間の滞在だったそうです。その後沖縄を訪れていた五十川さんに、先代から「もう1回おいでよ」と電話がかかってくる。「もう少し話が聞けるかも」そんな軽い気持ちで再びいすみへ。

そこで運命の出会いが待っていました。チーズ工房のお嬢さん、ゆかさんが九州での仕事を辞め、ご両親のもとへ戻ってきていたのです。一目でゆかさんに惹かれた五十川さん。先代の作業を手伝い、寝食を共にした1週間の間に惹かれあった二人は、今後のことを話し合い、結婚の気持ちが高まっていきました。「ここで子育てをしたい」というゆかさんの思いと「自然の中で仕事をしていきたい」五十川さんの思い。いすみで酪農を継ぐのはふたりにとって自然なことでした。

その後、五十川さんは2012年10月にいすみに移住、12月に結婚。先代からの電話には、ゆかさんの旦那さんに、という意図があったのでしょうか？と尋ねてみると「それはわからない」と五十川さん。「でもあの電話がなければ、今頃ひとり北海道で酪農してたのかなあ」と笑います。

1本の電話によってつながっていった運命の糸。先代はその後他界されてしまいましたが、天国できっと喜んでいらっしやるだろうなと思わずにはいられません。



家族のように大切に育てられるジャージー牛たち。角は焼かれてしまうのが一般的ですが、五十川さんはそのまま残しています。



家族とともに。「自然の中で子育てがしたい、自分達の食べる野菜やお米は自分たちで作れたらいいな、そんな夢も形になりつつあります」



右奥がスイス・アルプスの山村でラクレットチーズと共に昔から受け継がれてきた「ムチュリ」、右下がパンにのせて焼くとバターのようなこくを味わえる「カチョカヴァッロ」、中央が無添加でシンプルな味の「クリームチーズ」、左下がジャージーミルク100%で作った「モッツアレラチーズ」、左がさわやかな酸味が、ブルーベリーやイチゴジャムによくあう「フロマージュブラン」。



五十川充博 (いかがわ・みつひろ)

三重県桑名市出身。コンビニエンスストア勤務を経て、自転車で日本全国の旅へ。旅の道中でいすみ市在住の奥様と出会い結婚、移住し、奥様の実家の家業である「チーズ工房 IKAGAWA」を継ぐ。化学肥料を一切使わない牧草づくり、なるべく牛に負担をかけない飼育方法でジャージー牛を育て、その牛乳でチーズをつくっている。「この土地ならではの、ここでしかできないものをつくりたい。」双子の男の子を含む二女二男の父。

自分がイラストレーターになれるなんて、想像もしていなかった

イラストレーター 清水京子さん

30歳を過ぎてからイラストレーターとなった清水さんはいすみ生まれいすみ育ち。その頃からイラストレーターを目指していたのでしょうか。

「うーん、全然。絵を描くのは好きだったけど、イラストレーターになれるなんて想像もしていなかった。就職活動もなんとなく版画を売る仕事に。でも1枚も売れなくてすぐ辞めちゃった。それで美術館監視員とか土産物のデザイナーとか、キャンドルサービスレディとか……なんかね、ふらふらしてた。さすがにこれじゃまずいと思って、紙面デザインを学ぶ学校に入って。旅行会社のパンフレットとか、社内報をつくる会社に入ったの。でも残業の毎日で疲れて辞めちゃった。その後、やっぱり紙や本が好きだなと実感して、絵本をつくるワークショップに通った。そこで『イラストレーターって名乗っちゃえばなれるんだな』って気づいたんです」

「イラストレーターとしては最初は月1本3,000円の依頼しかなくて、アルバイトが収入源でした」と語る清水さん、少しずつ仕事が増えていき、現在はイラストレーター1本で食べていけるようになったそうです。その後2014年、子どもが保育所に入るタイミングで、いすみ出身のご主人と清水さんはいすみに帰ってきました。仕事に変化はあったのでしょうか。「特に困ったことはないかな。いすみに来てから地元のお店や人から仕事を頼まれることが増えましたね。東京ではそういうのはなかったから、楽しいです。反応が直に見えるし」

清水さんは仕事の合間を縫って、地域の活動もしています。そのひとつが「房総すこい人図鑑」のサポート。これはいすみの中学、高校で行われている授業で、生徒たちはいすみの大人にインタビューをしたり、哲学的な問いを考えたり、問いそのものをつくりたりしています。

「自分がイラストレーターになるの遅かったじゃない？「なりたい」とか「なれるかな」とか思うこともなかった。だから、中高生の頃から、仕事をイメージできる機会があるといいと思って参加しています。やってみたら、面白いですね。想像していたよりもすぐできる子たちで、照れずに話せているし、卒業したその先のこともイメージできていてみたいで、自分がか心配していたようなことはないかとも思いました」

ただ、その中でも、「自分で考え言葉にすること」に慣れておらず、自分の考えをアウトプットする用紙に何も書けないという生徒もいるといいます。しかし「自分の中から何も言葉が出てこない」という様子だった生徒たちも、授業を重ねる内にちゃんと自分の考えを書けるようになるそうです。「もし私がこの授業を受けていたら、イラストレーターになるのもっと早かったと思う。いろんな職業の大人と出会って、卒業した先のことをイメージできただろうから」

清水さんがもうひとつ取り組んでいることがあります。起業を目指す人たちが助け合うコミュニティ「いすみローカル起業部」に通い、兼業農家である実家で食べきれない野菜を使ってスープ屋を始める計画を立てているのです。

「でも、お料理得意じゃないし、保健所の許可を取ったりする必要もあるから、どうしようかなって思ってるどころ。お料理上手で加工所をつくらうとしている人がいるから、負担にならなければその人といっしょにできないかなって」

起業するとなるとほかにはない強みや市場優位性を考えて、事業計画書を書いて……と真剣に取り組まなければいけない印象がありますが、暮らしの延長にある小商いであれば、この位のスタンスでいいのかもしれない。昔はもっと、野菜がいっぱいとれたから加工して、冬はやることがないからものづくりをして……と、市場や社会ではなく自分の生活に合わせて仕事をつくるのが普通だったはず。

「そうそう、お父ちゃんお母ちゃんも、田んぼやって、休耕田で大豆つくって、味噌にして販売して、というのをやっていたから、そういうのをゆるーくやっていけたらなって」

こうした清水さんの性質は本人が元々持っていたものだと思いますが、いすみの土地柄にも影響されているのでは……というか、いすみにいるから、より清水さんらしさを抑えることなく発揮できているのでは、と感じました。自然豊かで生活コストが低く、稼ぐために躍起にならなくていい。みんなが思い思いに好きなことで小商いをしている人がたくさんいる。田舎だけど文化的で、多様な人を受け入れる素地があるのが、いすみの面白さかもしれません。



イラストは手描き派。「手描きの風合いが好きなんですか？」と聞くと、「勉強しようと思ってフォトショップやイラストレーター（イラスト作成ソフト）の分厚い本買ったんだけど、全然頭に入らなくて、手放しちゃった」と。なんて正直な人なのでしょう……。



「いすみライフマーケット in まち」(P14参照)のチラシのイラスト。



2017年から始まった、生徒によるメディアづくりの授業「房総すこい人図鑑」。生徒が自ら問いをつくり、それを地域の大人や自分自身に投げかけ主体的に学んでいくことを大事にしている。(写真提供：房総メディアエデュケーションプロジェクト)



清水京子（しみず・きょうこ）

愛称は「シミキョウ」。千葉県いすみに生まれ、専門学校進学を機に上京、2014年に家族と共にいすみへUターン。現在はフリーのイラストレーターとして、雑誌や書籍の挿絵、イラストマップやイベントチラシの制作を行っています。本誌のイラストも手がけました。

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5~6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、先生を呼んで座学も。2019年4月現在の部員数は83名。随時部員募集中です。ここで全員を紹介できませんが、いすみ市内ですでに起業している部員を紹介いたします。(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](https://www.instagram.com/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。移住1年目、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機会作りを模索中。



ウェブ: hinakoikeda.themedia.jp
Facebook: [facebook.com/hinakoikeda0310](https://www.facebook.com/hinakoikeda0310)

いすみ×えんげきプロジェクト

「いすみをえんげきで元気にしたい!」と、「ありのままの自分を表現する」をコンセプトにいすみ×えんげきプロジェクトを立ち上げ、約半年で市民参加型えんげき「STAND」を100名を超す満員御礼で成功させたバイタリティあふれるななちゃん。今後の活躍も非常に楽しみ!



ウェブ: isumi-x-engeki.com
Facebook: [facebook.com/isumiengeki](https://www.facebook.com/isumiengeki)

English Monkey

オーストラリア人のROBと日本人のKIMI、夫婦二人三脚の個人英会話レッスン事業を2018年からスタート。型にはまらないオーダーメイドのレッスンが特徴。2019年からは外国人観光客をターゲットにしたレンタルバイク事業といすみツアー事業開始を目標む。



ウェブ: englishmonkeyebado.wixsite.com/mysite
Facebook: [facebook.com/englishmonkey.jp](https://www.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、最近では地域の上質な食材を求め行脚、主に房総産など、厳選された素材にこだわる。



Facebook: [facebook.com/takeru.udon](https://www.facebook.com/takeru.udon)
Instagram: [takeru.udon](https://www.instagram.com/takeru.udon)

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/saccii

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。クロワッサンが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/](https://www.facebook.com/grainnopan/)
住所: いすみ市萩原 2631-5

sayasaya

自身の名前を冠にした sayasaya は、ハンドメイドの洋服をメインにバッグやポーチ、ヘアバンドなど雑貨・小物も展開中。やわらかで優しいタッチの作品は全て一点物。刺繍やアップリケがかわいい! オーダーメイドも承り中。地域マーケット「ホーフ市」を手掛けるメンバーでもある。



Facebook: [facebook.com/sayasaya3838](https://www.facebook.com/sayasaya3838)
Instagram: [sayasaya_insta](https://www.instagram.com/sayasaya_insta)

Junclay

「シンプル」「自然」「心地いい」モノ作りを大切に、市内の自然豊かなアトリエで生みだされる白が基調の陶磁器たちはおしゃれて繊細で、ジュンコさんの人柄を表わしているよう。作家活動のほかに、「陶芸女子部」の名前で陶芸教室も開催。



Facebook: [facebook.com/junclaycom](https://www.facebook.com/junclaycom)
Instagram: [jun_clay](https://www.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、民間図書館、カフェ&シェアオフィ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、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: いすみ市能実 969

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どどんこなす。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。今後は民泊事業にも積極的に乗り出す。



住所：岬町井沢 362
ウェブ：現在準備中！

つるかめ農園

鶴淵夫妻は無農薬・無肥料の自然栽培米を育てながら、農のコミュニティ作りを実践中。田んぼのオーナー制度や体験受け入れも積極的に行う。「自然も人間もあるがままで豊かな社会」をビジョンに、新しく農に携わる人を受け入れる仕組みづくりに向き合う。



ウェブ：farm-share-life.net
Facebook：facebook.com/tsurukame.noen

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、定期的に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

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、DIYもできる建築士さん。2015年、地域おこし協力隊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 (P10 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

蔦の庭

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。



Facebook：facebook.com/tsutanoniwa1
Instagram：tsutanoniwa

農園タロとあき

稲作のほか、ヨーロッパ野菜やエディブルフラワーなど新しい作目で近隣はもちろん都内レストランにもお得意先を持つタロちゃんとおきちゃん。研究を重ねたという独自製法の玄米のし餅は知る人ぞ知る絶品。港の朝市にも月一回程度出店中。



Facebook：facebook.com/tarotoaki
Instagram：farm_tarotoaki

空珈琲

古民家を改装した店舗で咖啡店を営む木村さん。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、手作りスウィーツも好評。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。



Facebook：facebook.com/mokucoffee
住所：いすみ市岬町椎木 1776

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

88Music Bar

生まれ育った地元大原でミュージックバーのオープンを計画中のたっくん。既に「88 Monsters」というブランドでアパレル事業を立ち上げ、県内外にファンをもつ。待望のバーは2019年6月～8月にオープン予定。パーティーやイベントの貸しスペースとしての利用も◎



住所：いすみ市大原 9538-1
ウェブ：準備中！

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、キョン革雑誌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

結農園

いすみ市大野地区に住む関谷夫妻は、新規就農で米作りの世界へ。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

Life *Bonz

ビーチコーミングをきっかけに、海を感じるアクセサリーを制作、販売。海がモチーフのステキセンスな作品は地元にも観光客にも愛される。2018年からはいすみ市産あわびの殻を使ったアクセサリーを制作するなど、いすみ愛溢れる古柴さんはふーちゃんのお愛称で親しまれる。



Facebook：facebook.com/LifeBonz
Instagram：lifebonz

私たちがローカル起業を応援する理由。

最近ぐいぐいと「ローカル起業を応援するまち」になってきているいすみ市ですが、具体的に、どんなサポートがあるのでしょうか？そして、なぜそんなにサポートがあるのでしょうか？市内でローカル起業をサポートする市民団体、企業、行政から担当者に集まっていただき、確かめてみました。

高原和江 (以下高原) 「NPO いすみライフスタイル研究所」(以下「いら研」)は、移住定住の促進と情報発信を柱に活動している中で、ローカル起業の支援としてマーケットの開催をしてきました。千町保育跡地を活用して、「いすみライフマーケット in ちまち」(以下「ちまちま」)を2012年から毎月1回、6年間開催して、毎回15~30の出店がありましたね。いすみ市の施策で市民提案事業に応募して、いすみ市のサポートもあり、実現しました。ちまちま以降、いすみ市ではマーケットの開催がすくぞく増えたくです。

土屋佐津貴 (以下土屋) 「いすみと言えは多様なマーケット」と言われるようになりましたね。そういう流れで現在、行政として行っているのがマーケットの運営者補助の仕組みです。昨年度は、いすみ市と近郊で小商いをやっている約30店舗のみなさまが出店して「ホープ市」が2回行われました。

高原 「ちまちま」の終了後、毎月1回じゃなくて毎日販売できる場所で小商いの応援と商店街の活性化ができればと思って、JR長者町駅近くの長者商店街にある空き店舗を活用して、チャレンジショップ「長者マート」をつくりました。コーヒー店 壱珈琲さん、ホットドック屋 レインボーホットドックさんなどの飲食店や雑貨屋さんの出店、パン、おにぎり、野菜、雑貨の棚置き販売など、全部で20くらいの小商いの方の支援やコミュニティスペースとしてもご利用いただきました。壱珈琲さんは近くの椎木商店街に出店時に支援させてもらったり、長者マートは今、レインボーホットドックになっています。それと、市内にチーズ工房が増えてきたので、2013年にチーズマップをつくりました。その後、市内のパン屋さんをまとめたパンマップもつくりました。

行武亜沙美 大原海水浴場の目の前にあるコワーキングコミュニティ「hinode」を運営しています。コワーキングの席数は15席ほど、ほかに20人くらい入るイベントスペース、リーススペースなどがあります。コンテンツとしては、田舎でフリーランスになるためのスキルやマインドセットを1か月泊まり込みで学ぶ「田舎フリーランス養成講座」を開催しています。宿泊は市内に3つあるシェアハウスで。参加者は全国から集まる10代から50代とまで幅広く、平均年齢は20代前半が中心です。いすみ開催回は女性比率が多いですね。各回参加者は10~15人で、2019年は1年で6回開催しています。参加者の半分がそのまま数か月はいすみに残り、本格移住につながることもあります。その他、ローカル起業のサ

ポートになれば、ということで、いすみ近郊の地域の魅力が詰まった体験を贈るギフトカタログ「*giftrip」(ギフトリップ)の制作販売や地域のコンサルティングも行っていきます。

内野美佐 (以下内野) 「isumie」(いすみえ)は、千葉県いすみ市を拠点に頑張ってる女性たちを繋ぎ、学びあい、情報発信するグループです。メンバーは現在82名。移住されてきた方も地元の方もいて、情報発信は主にFacebookです。始めたきっかけは、まちづくりの活動で会合に行っても女性を見なかったからです。わたしは個人的に頑張っている女性をいっぱい知っているんですね。彼女たちを表に出したいと思って、立ち上げました。それに、みんな自分の活動や商売について一生懸命発信しているんだけど、同じ人にしか届かないところがあって。みんなと一緒にやれば、広く伝わる。ただ、ゆるく、ゆるくつながる、が大事。女同士だから(笑)。囲わない。イベントも主催しない。誰かがやりたいってなったら、後ろからみんなでサポートする。

——商工会は存在そのものがローカル起業のサポートという感じですよ。

出口幸弘 みなさんのほうが商工会の取り組みをしているなと思いました(笑)。今、会員は880事業者。事業の柱は大きく2つあって、一つ目は創業・経営支援、労務、経理、保険、金融のアドバイスをする。みなさんに参加いただけるものだと、「創業塾」。経験がなくても創業に必要な一たを教えています。卒業生はけっこう起業して、不動産業(「外房ベース不動産」)、蕎麦屋、弁当屋、フレンチレストラン、社会保険労務士、写真家などです。創業塾は経産省と連携しているので、参加者は特定支援事業として登録免許税が一部免除になります。二つ目はイベントや賑わい創出です。地域の魅力に手でも目でも触れ、味わえる大原漁港「港の朝市」ですね。毎週日曜のほか、GWなどは臨時開催もしています。いすみの商店街も衰退してきて、なんでもやらなきゃダメになるな、という危機感があり、2013年に始まりました。今は、多い時は1開催あたり40弱の出店があり、1店舗1回の平均売上は8万円弱、全体で年間1億円くらいの売上があります。朝市がきっかけで、飲食店をオープンした業者もありますよ。日本各地の朝市を参考にしながらやっていますが、日本最大の朝市は八戸だと聞きつけてすぐに行ってみました。これはいけるかもしれない、という感触を得て、この取り組みが地域経済の中核になり得ると、商工会で1開催あたり100店舗

の出店、年間の売り上げ10億円を目指すことに決めました。もともと朝市はいすみ市で取れたもの・加工したものの販売に限るとしていただければ、最近では農家「農園タロとアキ」さん、コーヒー店「壱珈琲」さん、アクセサリー作家「Life*Bonz」さんのほか、ラーメン店、クラムチャウダー店みたいな、多様な業種に出ていただいています。

土屋 ローカル起業支援という意味では行政よりも、みなさんのほうがはるかに上を行っていますね。ただ、同じ方向を向いていることがわかりました。

——市民と行政の両輪が大事ですよ。その実例となるのが、企業・起業家誘致活動事業「ローカル起業プロジェクト」です。2017年8月に始まった「いすみローカル起業部」のメンバーは83名になって、それぞれが一步を踏み出したり、さまざまなコラボレーションが生まれ始めています。

内野 いすみ市役所は、市民を育ててきたと思うんです。私も活動を始めるきっかけは市役所の職員さんが「もっと出てきたほうがいいよ」と言ってくれたこと。みんなで話し合う場をつくってくれた。今活躍している人たちっていうのは、そういう場所にいた人たちだと思う。

土屋 そう言っていただけでうれしいですね。ほかには、市内で増加している空き家、空き店舗を活用するときに使える補助制度があります。これまでに、トレーニングジム、一棟貸しゲストハウス、パン屋が採択されました。でも最近補助金をつかわない人たちも多くなって、「壱珈琲」さん、「88music bar」さんなど、どんどんお店がオープンしていますね。

先日テレビの取材で5人の取材をアテンドしたんですが、「いすみの魅力ってなんですか？」という問いに対して、5人中4人が「人」という答えでした。いすみは、人とのつながりがすごい。一人知っていれば芽づる式に色んな人とつながれる。

——なるほど、いすみはお互いに知り合う場所とか仕組みが豊富で、複数の活動に参加する人も多い。新しいことをお互いに応援する雰囲気があって、応援してくれる人や仲間も見つけやすい。マーケットや朝市などの小商いを始めるサポートも豊富で、市役所がそれらを全体的にサポートしている、ということですね。みなさんと協力して、ますます「ローカル起業を応援するまち」をつくっていきたくですね！



高原和江 (たかはら・かずえ)
NPO法人いすみライフスタイル研究所 理事長。いすみ市出身。NPOメンバーや地域の人々と共にまちづくりに取り組む。野菜ソムリエ上級プロ・ちばの野菜伝道師でもあり食や農の多面的な魅力や大切さも伝える。
いすみライフスタイル研究所：isumi-style.com



土屋佐津貴 (つちや・さつき)
いすみ市 水産商工課 移住・創業支援室 班長。いすみ市出身。幸せな時間は「人と会う時。つながる瞬間」
いすみ暮らし情報サイト：uji-isumi.com
いすみ市：city.isumi.lg.jp



行武亜沙美 (ゆくとけ・あさみ)
コワーキングコミュニティ hinode 店長 / 田舎フリーランス養成講座事業マネージャー。四国生まれ、千葉育ち。フリーで図解屋やコンサルタントとしても活動。最近のよかったことは「いすみ市に移住できたこと」。
hinode：hinode-isumi.com



内野美佐 (うちの・みさ)
社会福祉法人土穂会 ビジネス営業企画 / クレイアーティスト / isumie 代表 / 外房サイクルサポーターズ事務局。大阪府出身。PTA活動をきっかけにまちづくりにハマる。趣味は「人をつなげること」。
isumie：isumie.amebaownd.com



出口幸弘 (でぐち・ゆきひろ)
いすみ市商工会会長。いすみ市出身。いすみはじめ、外房のお酒を幅広く揃える酒屋さん「酒楽喜〜ラッキー」を営む。酒屋なのにモツ煮込みが人気。最近忘れてしまったことは「人形町のモツ煮よりラッキーのほうがおいしいよ」。
いすみ市商工会：www.isuminavi.jp