

特集「いとほこ 愛し誇らし、 たけはら暮らし。」

Vol.4

都市部の人材を受け入れ、地域の活性化を図ることを目的とする「地域おこし協力隊」として、今年の7月から市内で活動を開始している、赤堀憲司さん、藤崎大輔さんのお二人にお話を伺いました。

●移住のきっかけは

赤堀 全国の市町で地域おこし協力隊が募集されていることを知り、その中で竹原市が調理師免許を優遇するとして募集していたので、これまでの経験を活かし働くことができると思い、応募を決意しました。

藤崎 以前、会社で働いていた時の先輩が竹原市出身で、農村の活性化事業を行っていることを知り、それに対して貢献したいという思いから、応募を決意しました。

●竹原の魅力とは

赤堀 私は京都に住んでいたのですが、毎日、海が見えるということに、まずびっくりしました。現在は竹原市郷土産業振興館で海を見ながら仕事をしていますが、このような環境で暮らせることに魅力を感じています。

藤崎 竹原は歴史的文化があり、山と海に囲まれているというところが魅力だと感じています。日々山で作業しながら時折海に降りていくことが出来ますし、瀬戸内海沿いの町や町並み保存地区は夜散歩するとい風が流れていて、このような環境で暮らしていて、すごく居心地が良い場所だと思っています。

●これからチャレンジしてみたいこと

赤堀 『全国に通じる味』を竹原から発信していきたいと思っています。その第一弾が『京風たこの炊いたん』です。

この商品は、京風にたこを柔らかく炊いたもので、誰にとっても食べやすくなっています。竹原では朝捕ったたこを午前中には加工できるという「新鮮さ」が武器になると思いますし、やはり味にも表れてくると思います。

藤崎 現在、商品開発をしているチーズや菜種油、揚げパンを『田万里町ブランド』として、広島から関西、関東へと広げていきたいと考えています。

それに伴って、田万里町に若い人が入ってくるような流れを作り、町の魅力や若者が働きやすいということを情報発信するなど様々な取り組みを行っていきたいです。



あかほり けんじ
赤堀 憲司さんのプロフィール

京都府から移住。長年経営していた料理店での経験を活かし、現在は竹原市郷土産業振興館で、海産物を中心とした特産品の加工・開発を行っています。



ふじさき だいすけ
藤崎 大輔さんのプロフィール

東京都から移住。農業を主とした町おこしを志し、現在は田万里町を中心に、農業の振興や菜の花などを活用した商品開発を行っています。



▲赤堀さんが中心となって加工・開発を行った『京風たこの炊いたん』現在、道の駅たけはらなどで販売中です。



▲藤崎さんが主に活動している田万里町の菜の花畑では、来春に向けて11月に種蒔きの作業を実施しました。