

# Local Life journal

ローカル・ライフ ジャーナル Vol.4  
2017 Winter

in Nara Okuyamato

五條市で起きる、確かな歩み。



奈良・奥大和

## Local Life Report

奥大和エリアの移住・定住にまつわる動きをレポート。  
今回は、御所市、十津川村、野迫川村、五條市をご紹介します。

from  
御所市  
GOSE SHI

家族でご飯を食べる、  
そんな幸せな時間が、ここにはある。



金剛山の麓で鍛をふるい農業を営む松永さん。大阪から移住・就農し、自然と共に生きるようになって8年。彼が作る無農薬野菜には熱いファンが多い。セット定期便で販売をする際には、必ず手紙が添えられ、野菜を活かしたレシピと、彼の思いのメッセージが込められる。「人間らしく生きることを大切にしたい」就農して収入は下がったが、幸せの時間が増えたという。サラリーマン時代には味わえなかった家族とご飯を食べる時間。今はかけがえのない幸せな時間だ。人とのつながりを大切に生きる。「2月に家族が増えたんです」松永さんは笑った。

まつなが畑

▶金剛山麓の肥沃な土壤  
に、野菜が生き生きと育つ



from  
十津川村  
TOTSUKAWA MURA

十津川の木を使って、  
子どもたちの笑顔を生み出す。



◀子育てにちょうどいい高さの設計、手すりの取り付けなど優しさが溢れる下駄箱

ちやんとも最適な場所とほぼ笑む坂口夫妻と娘の愛子ちゃん

from  
野迫川村  
NOSEGAWA MURA

家族みんなで力を合わせ  
地域の恵みを食に変えて届ける。



▲日替わり「いなかランチ」800円。全て手作りで、お手製みそはコクと甘味がつまった絶品



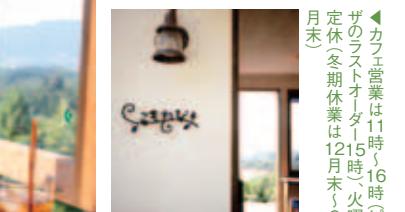
▲裏の山で採れた本シメジ。  
スーパーではお目にかかるれない大きさ。その日に採れた食材を地元料理で味わうのが田舎食堂「別所」流

from  
五條市  
GOJO SHI

金剛山地を見下ろす絶景を  
1日1組限定のひとり占め。



▲周囲には五條名産の柿畠が広がる



▲ピザはきのクリーム1200円など4種類  
カフェ&農家民宿 こもれび 園五條市西吉野町湯塩210 ☎0747-32-0600 □1泊2食9800円~1万1000円、素泊まり6500円※1棟貸し／1日1組。11月上旬~2月末まで冬季休業

奥大和移住定住交流センター

### engawa 奥大和移住定住交流センター「engawa」

地方と都会、若者と大人、移住者と奥大和地域の方々など、いろいろな場所とひとをつなぐ「engawa」。Wi-Fi完備のコワーキングスペース、打ち合わせスペースとして、誰でも利用可能なオープンスペースだ。併設している相談窓口では、相談員が移住について様々な情報を提供してくれる。奥大和での生活について、就業について、空き家についてなど、市町村と連携してタイムリーな情報がここに集まっているので、移住定住を考えているひとの駆け込み寺の存在である。

☎0744-48-3019 園橋原市常盤町605-5 園9時30分~18時 困金・土曜、祝祭、年末年始

本紙は、奥大和地域に暮らしている方々へ、移住者や地域での移住・定住に関する取り組みを紹介し、自らが住む地域の良さを実感していただくために発行しています。

発行・問合せ：  
奥大和移住・定住連携協議会  
(事務局：奈良県移住・交流推進室  
☎0744-48-3016)  
奥大和移住・定住連携協議会は、  
奈良県と奥大和地域19市町村で構成されています。

Local Life  
in Nara Okuyamato



五條市を舞台に、人と人をつなぐ。



地元のバレーボールチームに入って、様々な先輩と出会えた。飲み会も盛んで親睦も深い

近所の方が柿を差し入れてくれた。  
「五條 新町通り」の中央に位置する古民家「みよし邸」。ここにいま、熱く燃える男がいる。北海道稚内市から移住してきた木村さん。大学を卒業後五條市へ移住してきた。彼の目的は五條市を舞台に人と人を繋ぐことだ。彼が所属する「GOJOチャレンジ」は五條の歴史や文化的な魅力を大切にし、地域の人と起業志向の高い大学生や都市部で活躍する若手ビジネスマンが中心となり、次世代に

繋いでいくことを目指す。そのオフィスがここ「みよし邸」。1階は塾、2階はシェアオフィス。さらに飲食店を始めようと企んでいた。地野菜、地鶏を使ったメニューと地酒を提供する、徹底的に地元の食を発信するお店。「地元の人がふりりと立ち寄れる空間を提供したい」届託のない笑顔の中に熱い決意を滲ませる。五條に来て約1年、「五條の人は温かいです」と近所のひとが差し入れてくれた柿の甘さを誇らしげに語る彼は、見紛うことなく「地元の人」である。

オフィスのある新町通りには、昔ながらの趣のある町屋が立ち並ぶ。「左がみよし邸」

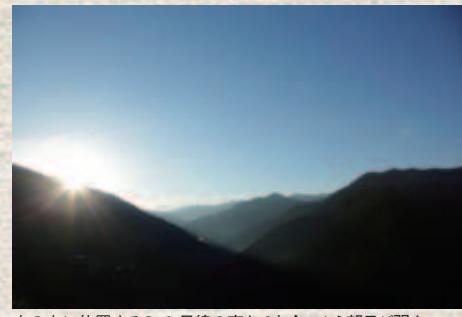
●GOJOチャレンジ  
〒520-0025 五條市本町2-5-19  
TEL 0747-32-8471



古民家をリノベーションした「平雄」。水回りは一新されていて使いやすい



田舎の家に帰ってきた。そんな趣の側道



山の上に位置するので、目の高さで山合いから朝日が覗く  
とにかく広い

### 移住体験できる宿泊施設が誕生

山村の暮らしをリアルに感じる。

五條市の山村の暮らしを体験してもらうため誕生した、移住体験型住宅「平雄」。五條市の南部、西吉野町平雄は標高500mを超える山村地区。周囲に民家がないので、夜は満天の星、朝には山間からご来光が拝める。

### 移住体験型住宅 平雄

[料金]無料  
[期間]連続する7日以内(宿泊利用に限る)  
[対象]移住を検討している方  
[使用人数]9名まで  
[問合せ]五條市役所 都市整備部まちづくり推進課  
[電話]0747-22-4001(内線415)



完全有機素材で作るソーセージは絶品。喰めば喰むほど旨味が広がる

▼黒豚と肉の中に霜を降らせる性質を持つ特別なデュロックという豚を交配することにより泉澤農園特有の品種の豚肉を作っている



自然の素材だけで、美味しいものをつくる。



右から泉澤ちあ子さん、朋子さん。言いたいことが言い合える、仲良し母娘



▲金剛山中腹に位置する農村レストラン。使われる野菜は周囲の畑で採れたもの

家族で立ち向かう。「しあわせな食卓」を生み出すお手伝い。

## 「オール自然素材」への挑戦。 家族で同じごちそうを食べられる世界。

五條市、金剛山麓で有畜有機複合農業に取り組む一家がいる。

大麦、小麦を中心に自家配合した飼料で豚を育て、その堆肥で農作物を育てる。

40年前、1から始めた有畜有機複合農業が、いま日本各地のひとに支持されているそのわけとは?

アレルギーでも安心して食べられる。

「ケンカ? しあわせですか?」(笑)。

でも毎回、母の考への正しさに気づかされるんです」

こう、「ばあく」は畜産場であり、レストランでもある複合施設。五條市の金剛山麓で泉澤さんが、豚を飼つてその堆肥で農作物を作る【有畜有機複合農業】を始めたのは40年前。きっかけは娘の朋子さんのアレルギー。大阪堺からのUターンだった。「自分の手で納得のいくもの食べさせたい」そう考えたちゑ子さんは、この地の自然に目を向けた。金剛山の健やかな水に育まれる植物たち。この土壤で農作物を育て、食を生み出す。そしてスタートを切った新たな事業。初めの2年は、全く商売にならなかつた。金剛山の健やかな水に育まれる植物たち。この土壤で農作物を育て、食を生み出す。そして収入に対する葛藤の日々だった。祖父の代から続く畜産業ではあるが、有畜有機複合農業自体、泉澤さんは、ちゑ子さんは娘の朋子さんと連れ、さらに自然を軸にした手法をとることで、非常に難易度の高いものだった。「でもこの道を曲げる気はなかった。娘への思いが、泉澤さんを支えた。現在では、息子の光範さんとご主人の光生さんが畜産を、ちゑ子さんは娘の朋子さんと一緒に切り盛りしている。お店のストラーナーのことで意見がぶつかることも少なくない。しかし朋子さんは言う。「いつも母が正しいと気づか

れる。半歩先を見ているなって。尊敬する母です」家族で同じごちそうを食べられる世界を作るため、一家は一丸となって挑戦する。



▶自然豊かな清潔な環境で育つ黒豚は、元気そのもの



◀「豚は繊細な生き物。大切に育てることが大事なんです」息子の光範さんは学校で畜産を学び、他県の肉加工会社で修業をしてUターン。師匠である父・光生さんと自然循環畜産に励む

