

Local Life

Vol.4



in Nara Okuyamato

奈良県・奥大和は、豊かな山の景色の中に

清き水と緩やかな時間が流れる、

どこまでもんびりした場所。

都会の暮らしに疲れたら、ふらりと足を運んでみて。

時に優しく、時に厳しい自然のリズムの中で

暮らす人たちが、あなたを待っています。



発行元・問合せ：「奥大和移住・定住連携協議会（事務局：奈良県奥大和移住・交流推進室）」

☎0744-48-3016 団奈良県橿原市常盤町605-5 [Facebook](#)「奥大和移住定住交流センター engawa」

Local Life
in Nara Okuyamato

※このパンフレットは2017年2月に取材をおこない、2017年3月に発行したものです。情報は変更となる場合がございますので、最新の情報や詳細については各施設へお問合せください。

Local Life

Vol.4

in Nara Okuyamato

奈良・奥大和で、
雨、土、風と
はぐくむ暮らし。



01.

Agriculture in
Okuyamato,
The next generation's
initiatives.

この地に
根ざして生きる、
というリアル。

「移住・定住・田舎暮らし」。
そんなキーワードが定着した感がある昨今。
その土地に移り住み、あるいは戻り、暮らしている人々は、
何を感じ何を思い、何を糧に日々を生きているのか。
ここ奈良県奥大和の地に根ざして生きる人たちの
リアルな声をお届けする。





向かって右から阪上さん、阪本さん、泉澤さん、土居さん、川崎さん、梨子本人。農家の暮らしを積極的に楽しむ若いエネルギーが感じられた



受け継いできた想いと 知恵で命と向き合う。

奈良県五條市。金剛山と吉野連山に囲まれ、吉野川が流れる自然豊かなこの地は、米や野菜、果物や畜産など農業の盛んなエリアだ。そんな五條市で、親や祖父母からバトンを受けとり、農業を継いだ若者たちが活躍している。今回集まつたのは、次世代の農業を担う若手農家6名。地元五條で生まれ育ち、幼い頃から農業にいそしむ両親や地域の人たちの姿を見て育つた若者たちだ。それぞれの仕事や、日々の暮らしについて話を伺つたが、その中で特に強く感じたことは、皆さんがあなたの暮らしを心底楽しんでいるということだ。ともすれば自由も休みも少なく肉体的にもきついイメージがある農業だが、「つらいことや不便なことは?」という

質問に、全員様に「うーん:何

だろう?」と考え込んでしまった

ことが印象深い。もちろん、自然

が相手の仕事ゆえの大変さはあ

るのだが、それがあつてもなお、苦

労が文字通り実を結ぶ喜びや、

お客様の反応が直接感じられる

こと、自然のリズムと共にある暮

らしに、何物にも代えがたい豊か

さを感じていていた。また、

周辺の人たちとの助け合いや繋

がりを挙げる人も多く、親や祖

父母の世代の先輩方からのアド

バイスも嬉しいという。自分自身

の創意工夫がダイレクトに結果

に反映されるのも、やりがいを感じるポイントだそうだ。等身大の

自分で日々の仕事に向き合つてい

る彼らの姿は、希望に満ちてとて

五條市の農業の、次世代を担う若手のホープたち。

さかがみ農園
阪上 弘茂さん

主にあすかるルビーと古都華といいういちごを栽培している阪上さんは農園の三代目。何よりも味にこだわり、最も美味しい状態で食べてもらうよう、完熟したものを直売所で販売している。



一問一答

Q. お仕事で嬉しいことやつらいことは何ですか？

A. 苦労して作った物をお客さんに買ってもらった時が一番嬉しいです。作物を育てることも、楽しいですが。つらいのは、台風や大雪などの天候不順による生育不良。こればかりは自分ではコントロールできませんが、なんとか対応していきたいです。

手作りハム・ソーセージ工房 ばあく
土居 朋子さん

泉澤農園で育った豚や野菜を使ったハムやソーセージなどを提供するレストランで料理を担当する土居さん。ここでしか味わえない料理を提供するため、メニュー開発に勤しむ日々だ。



一問一答

Q. 移住を考えている人にアドバイスをお願いします。

A. 田舎は、自分が考えているアイデアを、都会よりも少ないリスクでチャレンジできる場所だと思います。人とのつながりで助けてもらえることや、安く済むこともたくさん。モダンにスマートに、情熱的に田舎で力を試してほしいです。



さかもと養鶏(株)
阪本 未優さん

ブランド卵「白鳳卵」の生産を行っていた亡き父の跡を継ぎ、姉妹で養鶏場を経営する阪本さん。始めたばかりの養鶏は右も左もわからず手探りで、先輩たちに教えを請う毎日だ。

一問一答

Q. 現在の暮らしで、幸せに感じることは何ですか？

A. 父が亡くなり、思いがけず家業を継ぎましたが、父が残してくれたつながりがあるので、今もなんとか続けられています。姉妹で頑張ると決め、いろいろな方にお世話になりますながら、事業の基盤作りに励めることが、本当にありがたく感謝の日々です。

泉澤農園
泉澤 光範さん

養豚、ハムやソーセージ等食肉加工業を営む泉澤さん。父から受け継いだ「良質で美味しい豚を育てる」理念に基づいて、「ここにしかない」付加価値の高い商品を生産している。



一問一答

Q. 仕事の苦労や、やりがいを教えてください。

A. 2年間のサラリーマン生活の後、現在の仕事に就きました。基本的に休みはないので、当初は辛いと感じることもありました。でも現在では、生き物を育てる喜びや頑張りが結果として現れること、作ったもののお客様が喜んでくれることがとても幸せですね。

川崎ぶどう園
川崎 一也さん

大学卒業後に両親のぶどう園を継いだ川崎さん。園ではぶどうやいちごをハウス栽培している。特にぶどうはシャインマスカットや巨峰など25品種を栽培。直売所での販売も行っている。



一問一答

Q. 現在の暮らしで、幸せに感じることは何ですか？

A. 自然や、ものを育てるのが好きで、小学生の頃から農業をしようと決めていました。両親の農園を受け継ぎ、果物を育てて、お客様に喜んでもらえる。自分が育ってきた環境で仕事ができ、子供たちも元気に育ってくれていることに感謝です。

生きた知恵と日々の工夫で、 デリケートないいちごを育てる。

農園を継ぐつもりは特になかつたん
ですがなんとなく儲かるかもしれない
いな、といつ思いで農業を始めた阪上
さん。温度の変化に敏感ないちは、
ハウスの気温が一定になるよう、換気
の時間を変えるなど日々の工夫が欠
かせないそうだ。「この土地はこういう
性質なので、この成分の肥料が効果的
だよ」「この畑の水はけはこう」少しでも
美味しいいちごができるようになると、
経験に基づいた先達からの知識吸収
も怠らない。「周囲は、元気で馬力のあ
る人が多いですね」と阪上さん。エネル
ギッシュな先輩方に助けられながら、
今日もいちごと向き合っている。



「参考書には書いてないことが、
勉強になります。」

ビッグサイズのあすかルビー。
信じられないぐらい甘い！



あすかルビー、古都華などが買える直売所



12月～5月は収穫と箱詰め、3・4月は翌年の
育苗作業、収穫後はハウスの片付けと忙しい

さかがみ農園

金剛山の麓から湧き出る水や、寒暖差が激しい高冷地の気候が、おいしいいちごやぶどうを育ててくれるそ
う。直売所は不定休なので問合せを。

■奈良県五條市久留野町953-1

☎0747-22-0647

※いちごは12月～5月頃

Agriculture in Okuyamato, The next generation's initiatives.

「手の届く範囲に自然が
たくさんあることが幸せです。」

自然の大きな輪の中で 農作物と向かい合う。

美しい山々に囲まれた丘陵地のキヤ
ベツ畑。広大な畑で収穫作業をする
のは益田農園三代目の益田吉仁さ
ん。「自然の傾斜をそのまま利用して
いるんですよ」と益田さん。勾配の急
な地形に沿って作られた畑では、水や
養分が自然に作物に行き渡るのだそ
う。栽培している作物は甘くてシャキ
シャキのキヤベツのほか、柿や玉ねぎ、
薬草と幅広い。「近年は天候不順な日
が多く、今まで採っていたものが採れ
なくなることもあります」と益田さ
ん。農業を大きな地球のサイクルの中
でとらえ、持続可能なものにしていく
べく、今日も作物たちと向き合う。

「出荷先の職員や、消費者と直接交流でき
るのがとても嬉しいです」と益田さん



益田農園

化学合成農薬や化学肥料に頼ら
ず、自然界の微生物により発酵させた
堆肥を使う循環型の農業を実践。関西
だけでなく関東へも出荷している。

☎0747-26-0141

■奈良県五條市滝町359

■不定休



採れたてのキャベツ。芯の周辺は果物並みの甘さだ

益田農園 益田 吉仁さん

五條市在住40年。早朝7時から日
が沈むまで農作業の後、21時には
就寝。自然のリズムに沿った日常だ



地域をつなげて、未来を作る「就農」。

自然と共に生きて行く
「農」を選んだ若者たち。

五條市を中心に、紀伊半島で400軒もの農家を組織化し、共同生産や加工を行っている(株)バンドラファームグループ。有機肥料を用いた減農薬の農法で、柿や梅、伝統野菜など多種多様な作物を生産している。そんな(株)バンドラファームグループでは、志のある若者のために門戸を広く開いている。同社の門をたたいた人の多くは全く畠違いの仕事から農業を目指してきた。日々畠で汗を流す彼らに話を伺った。最初に紹介するのは安部和正さん。大阪府寝屋川市から就農で五條市に移住し、今年で5年目。前職はデザイン関係の仕事をして

「毎日太陽の光を浴びて、作ることの喜びを感じます。」



野瀬 昌輝さん

吉野郡下市町在住1年。四季の移り変わりを身近に感じられる暮らしで、朗らかで充実した毎日が過ごせている

東 拓輝さん

五條市在住1年。育てた作物が店頭にならび、お客様が買っていくのを見るとやりがいを感じるところ

安部 和正さん

五條市在住5年。就農前は夜型生活で体調も良くなかったが、近頃は6時起床の規則正しい生活を送っている



(株) バンドラファームグループ

バンドラファームで栽培・加工された野菜や果物は、生協をはじめとした直販のほか「旬の野菜レストラン 農悠舎王隱堂」でも味わうことができる。

☎0747-25-3725(農産事業部)
〒奈良県五條市野原中4-5-27

02.

Getting a job at an agricultural corporation.

いた。東日本大震災をきっかけに、自然に関わる仕事に関心を持ち、現在の仕事に就いた。手塩にかけた野菜たちが色や形よく、おいしく育ったのを見ると「デザインも農業も、作ることの喜びには通じるものがある」と感じるそうだ。続いている野瀬昌輝さん。前職は飲食関係。何気なく使っていた食材のルートに关心を持ち、農業に辿り着いた。就農1年目だが、季節を通じ様々な仕事があり、常に新鮮な気持ちで取り組んでいる。最後は東拡輝さん。前職は介護職で、日中はほぼ屋内での仕事だったが、太陽の光を浴び畑を耕す日々に、心身ともに健康を実感している。今までの野菜嫌いが嘘のように、自分が作った野菜の美味しさに感動する毎日だ。こうした次世代を担う若者たちが、田舎と都会、古きと新しきを結び、「安心で安全な作物を持続的に多くの人に届ける農業」を進化させてくれるだろう。



乾燥させたオクラの実。タネを探ってまた来年に栽培する予定



奈良に古くから伝わる生薬の一種である大和当帰(ヤマトトウキ)も栽培



「作物を育てる人」を育てる 独自の研修プログラム

(株)パンドラファームグループの就農研修には、特定のプログラムや期間は存在せず、全てその人の性格や能力に合わせて行う。独立を志向する人にも将来を見越したサポートをしている。「野菜も人も育てるのは愛やで」と農産事業部長の土井さんは語ってくれた。

独立する人も、そのままパンドラ
ファームで勤務する人も様々だ

03.

A community
that revives
with people's
connection.

健一自然農園

大和茶の生産、加工、販売のほか
社会の様々な構成要素とのコラボ
レーションを通じ、永続可能な社会モ
デルの構築に取り組んでいる。

0743-56-3313 奈良県大
和郡山市筒井町696-1 閉9時～
18時 土日祝

伊川 健一さん

大和郡山市在住35年。日中は茶畠や
お茶の工場の見回り、夜は会食や交
流会と多忙な日々を過ごしている

人と人が紡ぐ、
ふるさとの景色。

「確実に形になっていくことが
うれしいですね。」



土に落ちているお茶の実。絞ったオイルは化粧品などに加工

「環境問題や貧困問題に注目したのは中学生の頃。世の中の様々な矛盾にぶつかり、近しい人の誕生や死に向かい合い、自分の使命に気づかされました」と語ってくれたのは伊川健一さん。奈良県北部に広がる大和高原で、自然農法によるお茶の生産をしている。テレビ番組で見た自然農法に感銘を受け、高校に通いながら農業を学んだ伊川さん。自然と農村をつなぎ、壊れ行く世界を緑化したいという壮大な夢を胸に抱いたそう。しかしながら、夢の実現には継続してビジネスを成立させることも必要だと気づき、目をつけたのが「お茶」だった。大和高原は1200年前に弘法大師が中国より茶の種を持ち帰って以来、お茶の生産が盛んな地。しかし、人口の減少

Q1 現在の仕事で叶えたい
夢があれば教えてください。

人と自然が調和した社会を作りたいですね。「自然農法茶農家×あらゆる社会的コンテンツ」志と倫理性の高い事業創造」を、「一つ作り出していく」です。

Q2 移住を考えている人に
メッセージをお願いします。

奈良は昔から日本人が住み続けてい るステキな土地です。いにしえを訪ねる心と、未来の世代により素晴らしい奈良を残すための志を携えて、ぜひおいでください。

や茶葉価格の下落などでお茶の生産量が減少、耕作を放棄された茶畠が増えている。そんな耕作放棄茶園を借り受け、2001年より開園したのが「健」自然農園だ。緑茶、ほうじ茶、三年晩茶など、商品は全て無農薬の自然栽培茶。現在は、茶葉を使った化粧品や健康食品などの開発や、お茶を通じたライフスタイルの提案など、活動の幅を広げている。「たくさんある耕作放棄地を全て担えていないので、まだまだこれからですが、少しずつ夢が形になっていくのはうれしいですね」。そう語る伊川さんの瞳は希望に満ちて輝いている。



三年晩茶の収穫風景。茶葉と枝と一緒に炒り上げる

里山の風景を取り戻す、新しい取り組み。

大和高原の北部にある山添村で、都市と農村の交流を目的に2013年より農業体験型イベントを開催する「かすがーでん」。旧保育園の跡地を利用した施設を拠点に、地元のボランティアスタッフが活動中だ。「60年ほど前、ここには森永製菓の紅茶園があつたんです」と教えてくれたのは企画運営に携わる向井秀充さん。

耕作放棄地が目立つ村の景色を少しずつ変えていくため、2015年から自然農法の紅茶栽培をスタートさせた。アドバイザーは先述の伊川さん。先人達が残してくれた旧茶畠が、再び緑に染まる日も近い。



向井 秀充さん
山添村在住63年。山添村観光協会事務局長。村の魅力について、パンフレットやホームページ、SNSを活用して紹介する日々だ



お茶摘み、お茶揉み、お茶作り体験。講師は伊川さん。摘みたてのお茶の香りにみな感動!



サツマイモ収穫体験。お昼は採れたてのサツマイモを使った炊き込みご飯&プリン



和紅茶、フレーバーティーなどを商品化。ホームページにて販売中



かすがーでん近くの風景。青々とした茶畠が丘陵地に広がっている



かすがーでん

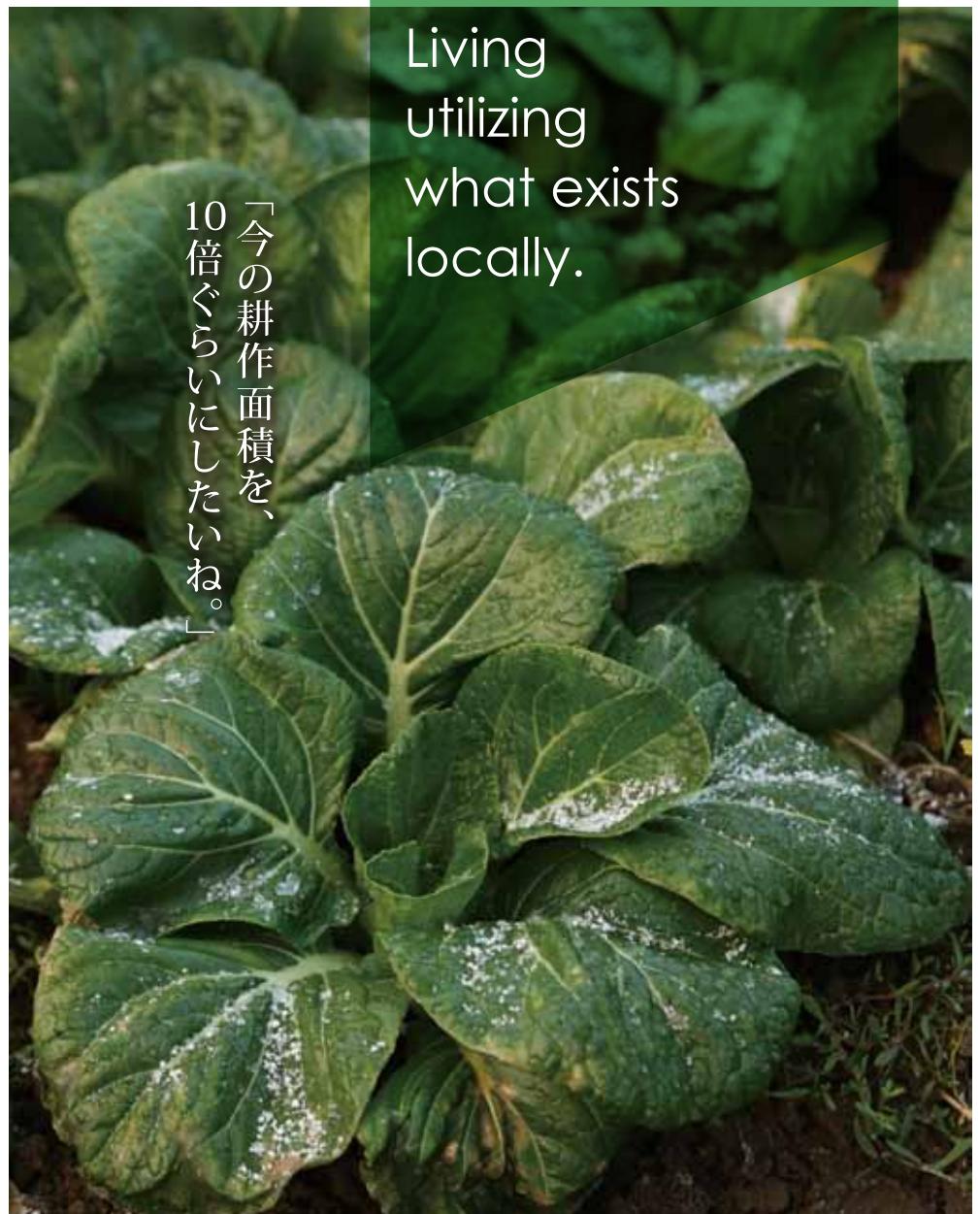
山深い山村の風情ながら、名阪国道が通るので大阪から車で60分、名古屋から90分と便利。農業体験イベントは都心からの参加者も多数。

☎0743-85-0081(山添村観光協会) ☎0743-85-0048(山添村役場 地域振興課) 国奈良県山辺郡山添村大西151

04.

Living
utilizing
what exists
locally.

「今の耕作面積を、
10倍ぐらいにしたいね。」



ここでしか収穫できない
幻の野菜を育てる人々。

「下北春まな」をご存知だろうか？

大和野菜のひとつで、下北山村で古くから自家野菜として栽培されてきた漬け菜の一種だ。甘みとほんのりと

した苦みが特徴で、塩漬けした下北春まなでご飯を包んだ「めはり寿司」

は昔から山のご馳走として愛されてきた郷土料理だ。実はこの下北春ま

なは、ここ下北山村でしか育たないと

いわれている。大峰山脈の清らかな水、霜が降りる冬の寒さが、この独特の味を生み出しえのだそうだ。集落の過疎化に伴い生産量が減っている現在この伝統野菜の復活を目指して、日々奮闘するお二人に話を伺った。

お一人目は西岡道則さん。下北山村役場で定年まで勤められ、現在は村の特産物加工組合の仕事に従事されている。自らも畑で栽培をはじめ今まで5年目。年長者に育て方を教わりながら、日々畑で汗を流している。

Q1 お仕事で工夫されていることや苦労を教えてください。

夢や計画を教えてください。

販売先を広げたいが情報網が少なくて、まなの粉末の大量の購入先を見つけるのに苦労します。今は植付け期を長くすることで、生産量の拡大を図っています。

Q2 仕事を通じてかなえたい

PR力を高めるために耕作面積を10倍にしたい。休耕田を活用して、移住希望の若者を呼べたら嬉しいです。



西岡 道則さん

下北山村在住47年。休日は近隣にある池の平ゴルフ場で汗を流す。半農半ゴルフがモットーだ



霜が降りるほどの寒さが、下北春まなの甘みを引き出すのだそう

そこにある命と、
ともに生きていく。

Living utilizing what exists locally.

特産品を育てることで、 地域おこしに取り組む。



下北春まなのハウス栽培。
先輩方の指導を仰ぎながら栽培に取り組んでいる



工藤 延春さん
下北山村へ移住して4年4ヶ月。時間に追われる生活から解放されて、近頃は不便さも楽しんでいるそう

続いてお話を伺ったのは、工藤延春さん。宇陀市の山口農園で有機農業を学び、地域おこし協力隊として下北山村に移住。現在は集落支援員としてNPO法人「サポートきなり」で活躍中だ。下北春まなを中心に、30種類ほどの野菜の栽培、出荷や販売を行っている。また、地域支援の仕事として、畑作業の代行業や草刈り、害虫駆除なども行う多忙な日々だ。



Q2 仕事を通じてかなえたい。
Q3 夢や計画を教えてください。
有機農業を中心とした田舎暮らしや、新しい特産物の開発など農業を振興することで、移住者や二地域居住者を増やしたいです。また、その受け入れ体制も整えたいですね。

Q3 移住を考えている人に
メッセージをお願いします。

奈良県には、古さの中に新しさの芽があると思います。「温故知新」でより良き未来を！

Q1 お仕事で工夫されていることや苦労を教えてください。
畠仕事は主に一人ですが、そこのほかの作業は、他の仲間たちとの共同作業が多いので、スケジュールの組み方を効率的にするなど工夫しています。天候に左右される仕事なので、その点の苦労は多いです。



山岡 昌幸さん
下北山村在住57年。四季折々の仕事や遊びが忙しいので、1年が365日では足りないぐらいなんだとか

豊かな恵みを受け取り、 感謝をささげる毎日。

大峯山脈や大台ヶ原など、四方を山に囲まれた下北山村。いにしえの時代から修験者たちが歩いてきた「大峯奥駈道（おおみねおくがけみち）」の里としても知られている。山々に息づく数多の命のエネルギーを感じようと、現在も多くの観光客や修行者が訪れている。そんな豊かな山の恵みとともに生きているのが山岡昌幸さん。40年間続いている狩猟のほか、養鶏や養蜂、土木作業にいそしんでいる。日々の暮らしについて話を伺った。

Q1 一日のお仕事の流れを教えてください。
村内の国道や県道で、土砂崩れなどが、通行の安全に問題がないかなど、道路のパトロールをしています。朝から獣犬と一緒に山に入り、15時ぐらまで狩猟をしています。

Q2 仕事を通じてかなえたい。

村内で、狩猟で獲ったシカやイノシシなどのジビエ肉を販売したいと思って、食肉処理と販売の施設を整備中です。将来は、ジビエ肉の料理を提供して、観光客を増やしたいですね。

Q3 移住を考えている人に
メッセージをお願いします。

一日として同じ日がないのが田舎暮らし。「為せば成る」の精神で、自分の価値観を持って、チャレンジしてみて。



整備中の食肉処理とジビエ肉のお店。「自美獲（じびえ）やまおか」と名づける予定

「ここに大きい作業機械を入れて…」と山岡さん。膨らむ夢に顔もほころぶ



山岡さんの狩猟のパートナー。「薩摩ピーグル」というとても珍しい犬種だそう



05.

Creating
along to
the natural
rhythm.



清き水が流れる山村に、
集うクリエイティブな人々。

どこまでも澄んだ水を湛える高見川。神武天皇ゆかりの地として知られる東吉野村に、クリエイティブワーカーたちが集まっている。若者定住策の一環で誕生したシェアオフィス「オフィスキャンプ東吉野」が、多くのメディアに取り上げられ注目を集めている。村への移住を決断した人や、シェアオフィスを拠点にしたプロジェクトに携わる人など、彼らを魅了する村の魅力について話を伺った。



ゆるやかに流れる村時間 四季を感じる暮らし。



「おいしい空気と、
気の合う仲間がいて幸せです。」

比留間 郁美さん
東吉野村在住7ヶ月。週末になると、近くにある温泉に友人と一緒にでかけ、疲れを癒しているそう

陶芸家の比留間郁美さんが東吉野村を初めて訪れたのは、村が主催する移住体験ツアーに参加した「昨年の秋。自然豊かな環境が気に入つて移住を決めたという。「なんだか呼ばれた気がしました」と比留間さん。理想的な引越し先も見つかり、昨年の春に東吉野村に移住を果たした。比留間さんの作品は、陶芸用のシールや古いヨーロッパの図版などを器に焼き付ける転写プリントの技法で作られている。様々な図柄をコラージュして作り出される器は、独特的の世界観に満ちていて見る人を楽しませる。村に流れるゆるやかな時間が彼女のイマジネーションを刺激して、これまでに

ない作品を生み出してくれる」とを期待したい。

Q1 村に来て一日の仕事の流れや

時間の使い方は変わりましたか？

窯焼きの時間に左右されますが、9時から17時ぐらいで製作しています。以前は限界が来るまで仕事をしていましたが夜も暗いので寝る時間が早くなりました。料理や園芸などの趣



味、村の友人と会うなど、息抜きの時間も増えましたね。

Q2 移住ってきて、幸せだと感じることはありますか？

空気がおいしくて、四季折々の景色が楽しめることが、それを共感できる、気の合う仲間たちが住んでいるんですね。

「どこを見渡しても山の緑が目に入るの、いつも開放的な気分です」と比留間さん



食器にはそれぞれ物語があり、使う人が空想の世界に浸れるようにしているそう

転写用のシールや図版。レトロで可愛らしい図柄ばかりだ

西岡 潔さん
東吉野村在住1年6ヶ月。奥様の祖父母の家が農家だったため、自然が豊かな場所への憧れもあったそう

写真家の西岡潔さんと東吉野村の出会いは5年前。現在オフィスキャンプ東吉野を運営する坂本さんへの取材がきっかけだ。様々な場所を検討しつつ、移住への思いを募らせていた西岡さん。「昨年に行われた東吉野村への移住体験ツアーに夫妻で参加した際、流れる川の美しさと命あふれる自然を奥様が気に入り、移住を決意しました。「近頃は、より仕事に対してもっとすぐに取り組めるようになりました」と西岡さん。都会の生活に比べれば不便はあるが、逆に不便だからこそ考える時間が増えたり、思考を整理できるようになつたそう。四季の移ろいを感じ、それを写真に撮ることが生業になつている。そんな今の暮らしに生きる喜びを実感しているそうだ。



撮影がない日は広い部屋で画像処理などを行う

吉野の四季のリズムが、写真や作品にリンクする。



「仕事にまっすぐ取り組むことができるようになりました。」

自然としての健やかな選択を積み重ねて生きていく。

「SlowCulture」という屋号で活動する赤司さんのお仕事を一部。どの仕事を「健やかな選択につながる」視点で編集・執筆されているぞう
<http://slowculture.jp>

赤司 研介さん
宇陀市在住3年。2児のパパで、絵本の読み聞かせなど子育ても積極的なイクメンだ



神奈川県から移住し、宇陀市の山村に家族と暮らす赤司研介さん。肩書きは編集者・ライターだが、その活動はNPO法人の研究員から奈良の魅力を発信するフリー・ペーパーの編集長など多岐にわたる。「自身が自然の深いところに身をおくようになり、人間も本来自然であるのだと感じたようになりました」と赤司さん。移住を通じて感じたことが、現在の仕事に生きているという。「社会的価値の高いプロダクトやサービス、移住に関する情報の発信を通じて、健やかな選択を世の中に提供したい。子どもたちの未来を少しでも健やかなものにしていきたいですね」と語ってくれた。



「人も、鳥や虫と同じように自然そのものだと思う。」



オフィスキャンプで和やかにコーヒーブレイク



「自然の中で子育てできるのが幸せ」と赤司さん

06.

Challenge to make the future.

奥大和発、世界とつながる
デザインキャンプ。

オフィスキャンプ東吉野をハブに、
奥大和地域をデザイナーの拠点として
PRする滞在型プログラム「デザイン
キャンプ@奥大和」がスタートした。
インドネシアから来日したデザイナー
と、奥大和在住のデザイナーが共同
生活を送りながら、地元事業者の農
園や酒蔵での就労体験を通じて、そ
の事業者の思いや課題を肌で感じ、
商品のラベルやパッケージのデザイン
を作成。事業者のアジアでの販路拡
大につながる、デザイン提案を行った。
奥大和発のクリエイティブなデザイン
プロジェクトが、世界を驚かせる日も
そう遠くないだろう。



シェアオフィスの運営を務めるデザイナー坂本
さんを中心に仕事に勤しむ人々。先述の赤司
さんもプロジェクトメンバーとして参加した



オフィスキャンプ東吉野

古民家を改装したシェアオフィス&コーヒースタンド。2015年4月のオープン以来移住者の交流拠点として注目を集めている。

☎0746-48-9005 奈良県吉野郡東吉野村小川610-2



デザインキャンプでの就労体験の様子。(株)テラ
スの農園での収穫体験、美吉野醸造(株)での日
本酒造り、健一自然農園でのお茶の収穫や茶も
みなど、初めての体験にみな汗を流していた



製麺所の作業場。参加に
あたり仕事の風景や体験
をSNS等で発信してもらう



(株)坂利製麺所

3人の子を持つ専業主婦が、
冬場の雇用対策のために立ち
上げた製麺所。手延べそうめん
や葛入りのそうめんなどを製造・
販売している

☎0743-67-0129 奈良県吉野郡東吉野村瀧野 置8時～18時 団土日祝

地元の人たちと一緒に作業をしな
がら、村の暮らしに触れてみよう



トライアルステイに
関する問い合わせ

☎0744-48-3016
奈良県地域振興部
奥大和移住・交流推進室

「ゆつたり田舎暮らし」に憧れるが、
実際のところは?そんな疑問を解消
できるのが「仕事つきトライアルステ
イ」。田舎での暮らしぶりや魅力を仕
事や生活を通じて肌で感じることが
できる取り組みだ。夏の洞川温泉旅館
(天川村)、秋の柿農家(五條市)、冬
のそうめん作り(東吉野村)と季節ご
とに実施。東吉野村では、2017年4
月まで「(株)坂利製麺所」において
そうめん製造の仕事と地域での暮ら
しが体験できる。シェアハウスでの滞在
なので他の体験者との交流も可能。
ぜひトライしてみよう。

田舎暮らしのリアルを
トライアルステイで体験。