

天川村

チャレンジキッチン・コワーキングスペース等の整備 シェアオフィス西友



・外観



・コワーキングスペース



・チャレンジキッチン



・チャレンジキッチン

1 雇用の場の確保に関する課題及び基本的な考え方

- ① 天川村では中学卒業後、自宅から高校へ通えないことや、高校卒業後の進学率が高いこと、併せて村内には安定して働ける事業所が限られているので、多くの若者は村外に就職、定住するため少子、高齢化、過疎化が進んでいる。
- ② 天川村は、観光地であるが、繁忙期と閑散期の差が激しいため、多くの観光事業者が個人経営で、必要とするときだけ人がほしいのが現状。（雇用者と労働者の思いが一致しない。）
- ③ 新たな観光産業や事業所の創出支援が課題。

2 取組の概要

- 平成28年に廃業していた旅館を改装し、1階をチャレンジキッチン、2階をコワーキングスペースに整備した。
- 平成29年7月オープン。1階チャレンジキッチンを利用して、調理や販売を体験できる。移住して開業する意思のある利用者を支援。
 - ・料金 1人1日 1,000円 元年度利用人数 8人
- チャレンジキッチンの利用がない時はカフェとして、地域おこし協力隊により、運営している。夏のメニューは、地域の気候特性を生かした特産品「洞川夏いちご」を使用したパフェや生いちごジュースなどを利用し、PRを兼ねて活動を行っている。

3 取組の効果 または 苦労した点や今後の課題

- コワーキングスペース（2階）とチャレンジキッチン（1階）を共存させた施設は、多様な利用者間での相乗効果が期待できる。
- チャレンジキッチンを運営していた地域おこし協力隊が、起業し定住している。
- 移住・定住に新たな空き家の確保が必要だが、そのまま住める物件が限られている。
- 洞川温泉旅館街の中という立地の良さを生かし、1人ないし2人でできる飲食店経営の出発点となる施設として、もっとPRしていきたい。

詳しくは西友ホームページ <https://nishitomo.jp/>