

# Local Life

Vol. 4

 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、梨子本さん。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。今回集まったのは、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む両親や地域の人たちの姿を見て育った若者たちだ。それぞれの仕事や、日々の暮らしについて話を伺ったが、その中で特に強く感じたことは、皆さんが農家の暮らしを心底楽しんでいるといふことだ。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とは？」という

質問に、全員一様に「う〜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、それがあってもなお、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るようだった。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。等身大の自分で日々の仕事に向き合っている彼らの姿は、希望に満ちてとても軽やかだ。

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

主にあすカルビーと古都華と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えるよう、完熟したものを直売所で販売している。



「不自由なく普通に暮らせることが幸せですね。」

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。



「命を頂くということ、感謝を忘れずにいたい。」

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、安くて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。



「慌てず、コツコツと、真面目に、が一番です。」

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、先輩たちに教を請う毎日だ。

一問一答

Q. 現在の暮らして、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ながら、事業の基盤作りにも励むことが、本当にありがたく感謝の日々です。



「周囲の人の親切が、とても嬉しくありがたいです。」

梨子本果樹園  
梨子本 知笑さん

柿やりんご、梨を生産している果樹園がご主人の実家だった梨子本さん。嫁いで10年、子育てが一段落し、本格的に農作業のお手伝いを開始。現在は、農業のイロハを日々勉強中だ。

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. 出荷時、お義母さんから「一つ一つお嫁に出すような気持ちで大切に詰めてあげてね」と教わりました。たくさんの方に「おいしい」と食べて頂いた時に、1年間頑張った良かったなど嬉しく思います。つらいことは…特にないですね。

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。



「ここでしか味わえない付加価値が大事。」

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が、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、作ったもので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。



「このじゃないとダメ、の言葉が一番嬉しい。」

一問一答

Q. 現在の暮らして、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、  
デリケートないちごを育てる。

農園を継ぐつもりは特になかったんですが、なんとなく儲かるかもしれないな、という思いで農業を始めた阪上さん。温度の変化に敏感ないちごは、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。エネルギーギッシュな先輩方に助けられながら、今日もいちごに向き合っている。

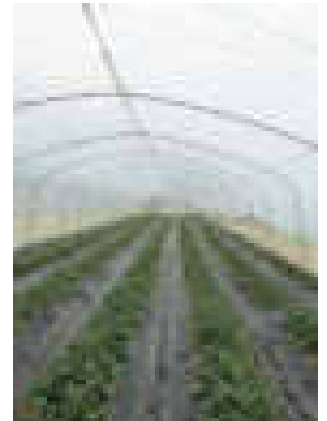
「参考書には書いてないことが、  
勉強になります。」



ビッグサイズのアスカルビー。  
信じられないぐらい甘い!



あすカルビー、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ャベツ畑。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から。栽培している作物は甘くてシャキシャキのキャベツのほか、柿や玉ねぎ、葉草と幅広い。「近年は天候不順な日も多く、今まで採れ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にとらえ、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



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

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

### 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)パ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)パ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畑違いの仕事から農業を目指してきた。日々畑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、お客さんが買っていくのを見るとやりがいを感じること



**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)パンドラファームグループ

パ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 農悠舎王隠堂」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

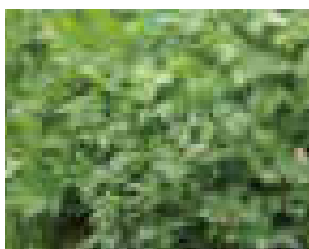
## 02.

### 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。続いては野瀬昌輝さん。前職は飲食関係。何気なく使っていた食材のルーツに関心を持ち、農業に辿り着いた。就農1年目だが、季節を通じた様々な仕事があり、常に新鮮な気持ちで取り組んでいる。最後は東拓輝さん。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、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。タネを採ってまた来年に栽培する予定



奈良に古くから伝わる生葉の一種である大和当帰(ヤマトウキ)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)バ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、そのままバンドラファームで勤務する人も様々だ



伊川 健一さん  
大和郡山市在住35年。日中は茶畑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

### 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、持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 ㊦9時～18時 ㊦土日祝

## 03.

A community that revives with people's connection.

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。」



## 耕作放棄された茶畑で 育てる「希望の茶葉」。

「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あい、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うけ、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



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



三年晩茶の収穫風景。茶葉と枝と一緒に炒り上げる

**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」と倫理性の高い事業創造」を、「一つ一つ作り出していきたいです。」

**Q2** 移住を考えている人にメッセージをお願いします。

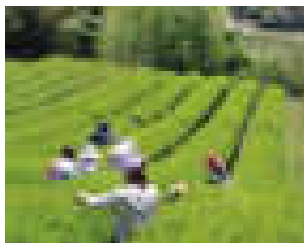
奈良は昔から日本人が住み続けているステキな土地です。いにしえを訪ねる心と、未来の世代により素晴らしい奈良を残すための志を携えて、ぜひおいでください。

## 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、地元の人や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畑が、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。青々とした茶畑が丘陵地に広がっている



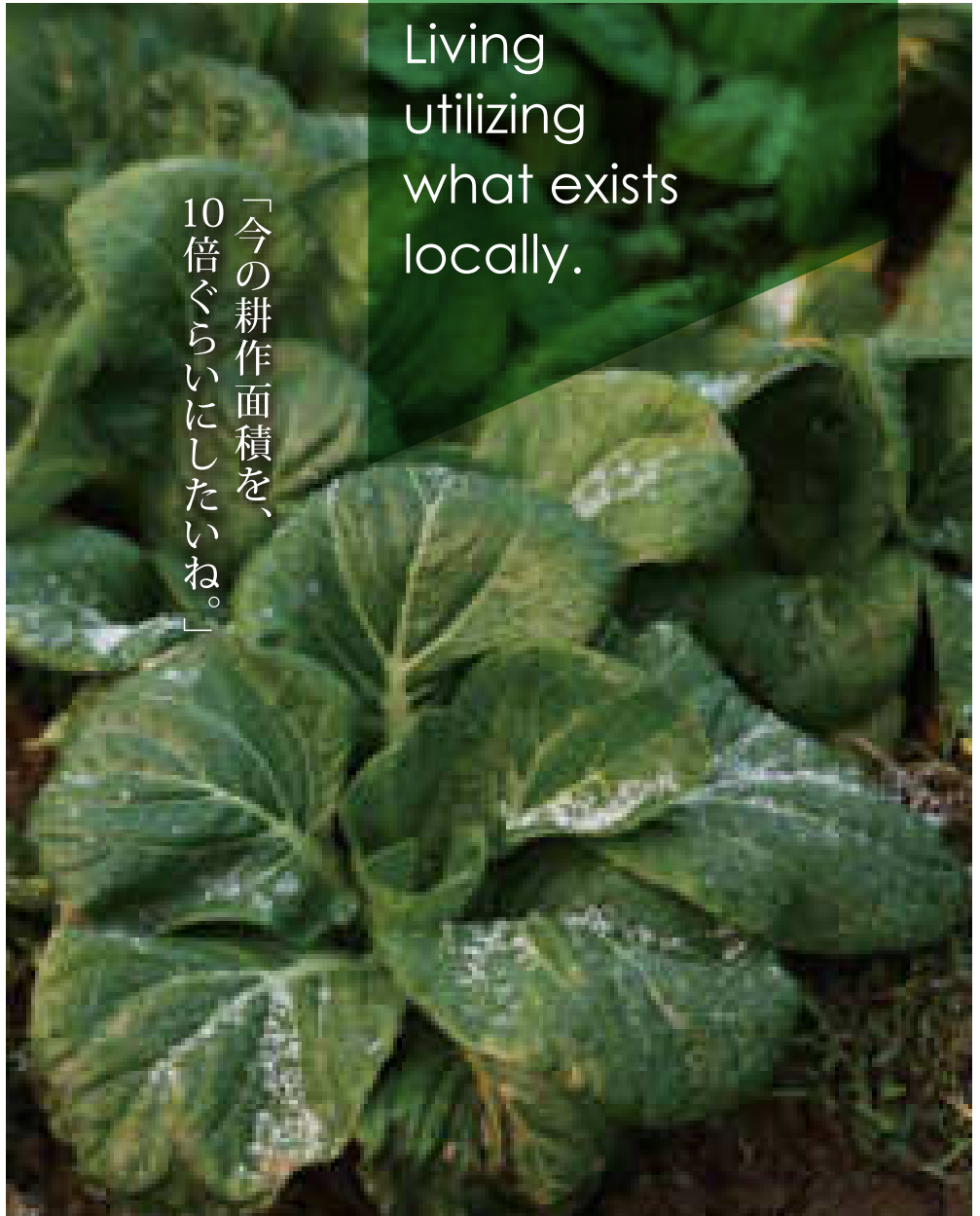
## かすがーでん

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) 園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の特徴で、塩漬け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。大峯山脈の清らかな水、霜が降りる冬の寒さが、この独特の味を生み出すのだそう。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年で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勞を教えてください。

販売先を広げたいが情報網が少なく、まなの粉末の大量の購入先を見つけるのに苦勞します。今は、植付時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ない夢や計画を教えてください。

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。



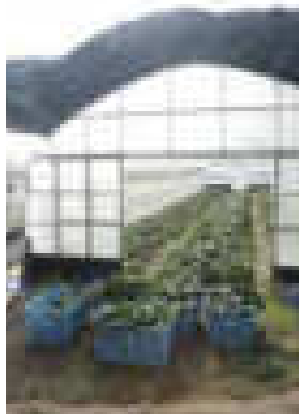
西岡 道則さん  
下北山村在住47年。休日は近隣にある池の平ゴルフ場で汗を流すそう。半農半ゴルフがモットーだ



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。

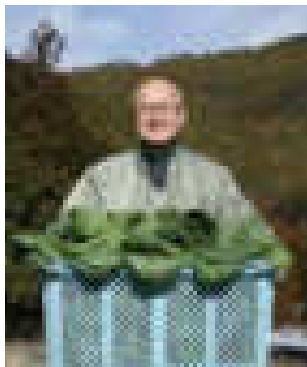
Living utilizing what exists locally.



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



## 特産品を育てることで、 地域おこしに取り組む。

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。

**Q1** お仕事で工夫されていることや苦勞を教えてください。

畑仕事は主に1人です。そのほかの作業は、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、その点の苦勞は多いです。

**Q2** 仕事を通じてかなえたい夢や計画を教えてください。

有機農業を主にした田舎暮らしや、新しい特産物の開発など農業を振興すること、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。

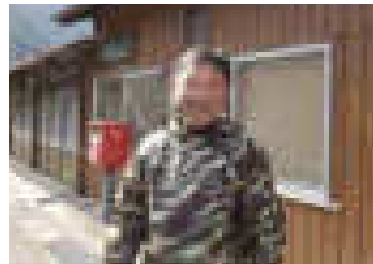
**Q3** 移住を考えている人にメッセージをお願いします。

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！



## 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(おのみねおくがけみち)」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年間続けている狩猟のほか、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。



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

**Q1** 一日のお仕事の流れを教えてください。

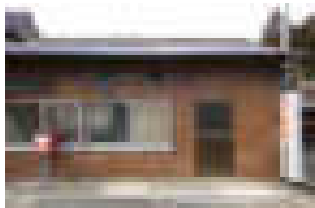
村内の国道や県道で、土砂崩れがないか、通行の安全に問題がないかなど、道路のバトロールをしています。朝は猟犬や鶏の世話ですね。休日は、朝から猟犬と二緒に山に入り、15時ぐらいまで狩猟をしています。

**Q2** 仕事を通じてかなえたい夢や計画を教えてください。

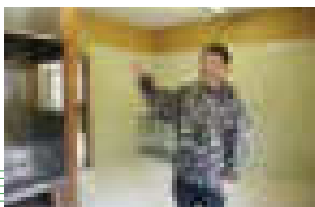
村内で、狩猟で獲ったシカやイノシシなどのジビエ肉を販売したいと思っていて、食肉処理と販売の施設を整備中です。将来は、ジビエ肉の料理を提供して、観光客を増やしたいですね。

**Q3** 移住を考えている人にメッセージをお願いします。

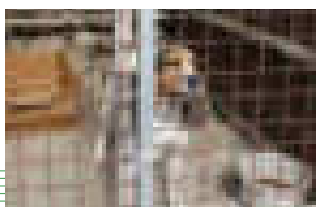
一日として同じ日がないのが田舎暮らし。「為せば成る」の精神で、自分の価値観を持って、チャレンジしてみて。



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。「薩摩ビーグル」というとても珍しい犬種だそう



05.

Creating  
along to  
the natural  
rhythm.

自然と  
呼吸を合わせ  
創造する。



写真撮影 西岡 潔  
丹生川上神社 太鼓台奉昇安全祈願祭

清き水が流れる山村に、  
集うクリエイティブな面々。

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。若者定住施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。

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っ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。様々な図柄をコピージュして作り出される器は、独特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メージ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ことを期待したい。

Q1 村に来て二日の仕事の流れや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

織的な作業も多く、何度も同じ失敗をしたり、色やサイズを間違えることもあるそう



味、村の友人と会うなど、息抜きの時間も増えましたね。

Q2 移住してきて、幸せだと感じることはありますか？

「どこを見渡しても窓から山の緑が目に入るので、いつも開放的な気分です」と比留間さん

「どこを見渡しても窓から山の緑が目に入るので、いつも開放的な気分です」と比留間さん



「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



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

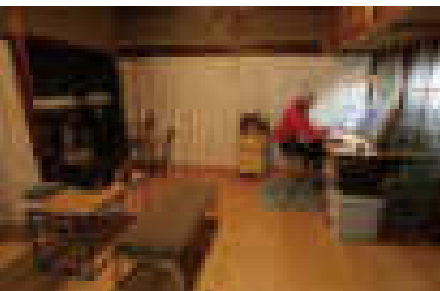
西岡 潔さん  
東吉野村在住1年6ヶ月。奥様の祖父の家が農家だったため、自然が豊かな場所への憧れもあったそう



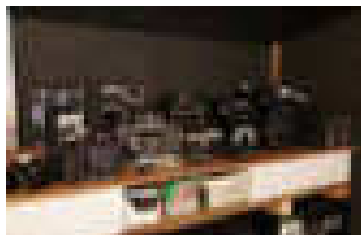
「仕事にまつすぐ取り組むことができるようになりました。」

吉野の四季のリズムが、写真や作品にリンクする。

写真家の西岡潔さんと東吉野村の出会いが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。一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る、移住を決意した。「近頃は、より仕事に対してまっ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なったそう。四季の移ろいを感じ、それを写真に撮ることが生業になっている。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



スペースが広いので機材を沢山置いて余裕だそう

Creating along to the natural rhythm.

自然としての健やかな選択を積み重ねて生きていく。

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法人の研究者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るようになりました」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。

「SlowCulture」という屋号で活動する赤司さんのお仕事の一部。どの仕事も「健やかな選択につながる」視点で編集・執筆されているそう  
<http://slowculture.jp>



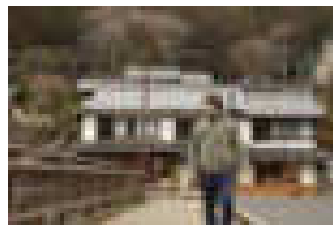
赤司 研介さん  
宇陀市在住3年。2児のパパで、絵本の読み聞かせなど子育てにも積極的なイクメンだ



「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

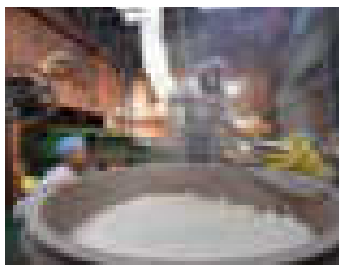


「自然の中で子育てできるのが幸せ」と赤司さん

# 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面々。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

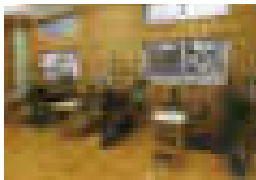
### オフィスキャンプ東吉野

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のみなど、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



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



# 大切なものを 未来へ繋ぐ チャレンジ。

**田舎暮らしのリアルを  
トライアルステイで体験。**

「ゆったり田舎暮らし」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事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。

### (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

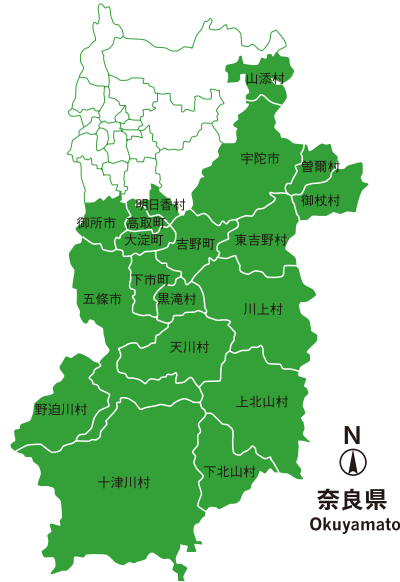
☎0743-67-0129 奈良県吉野郡東吉野村瀧野 8時～18時 土日祝

### 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

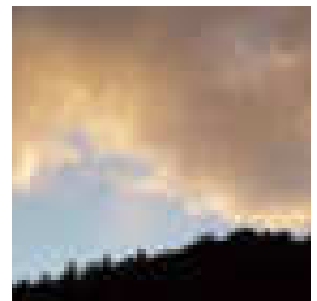
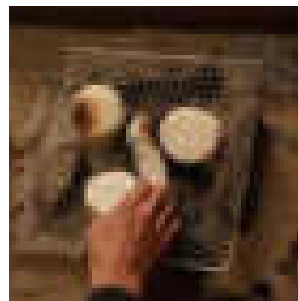
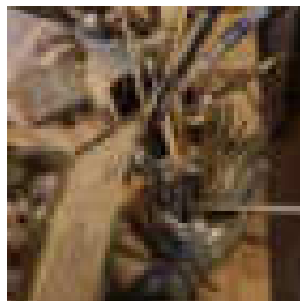
# Local Life

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、  
どこまでものんびりした場所。  
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 ㊟奈良県橿原市常盤町605-5 ④Facebook「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。