

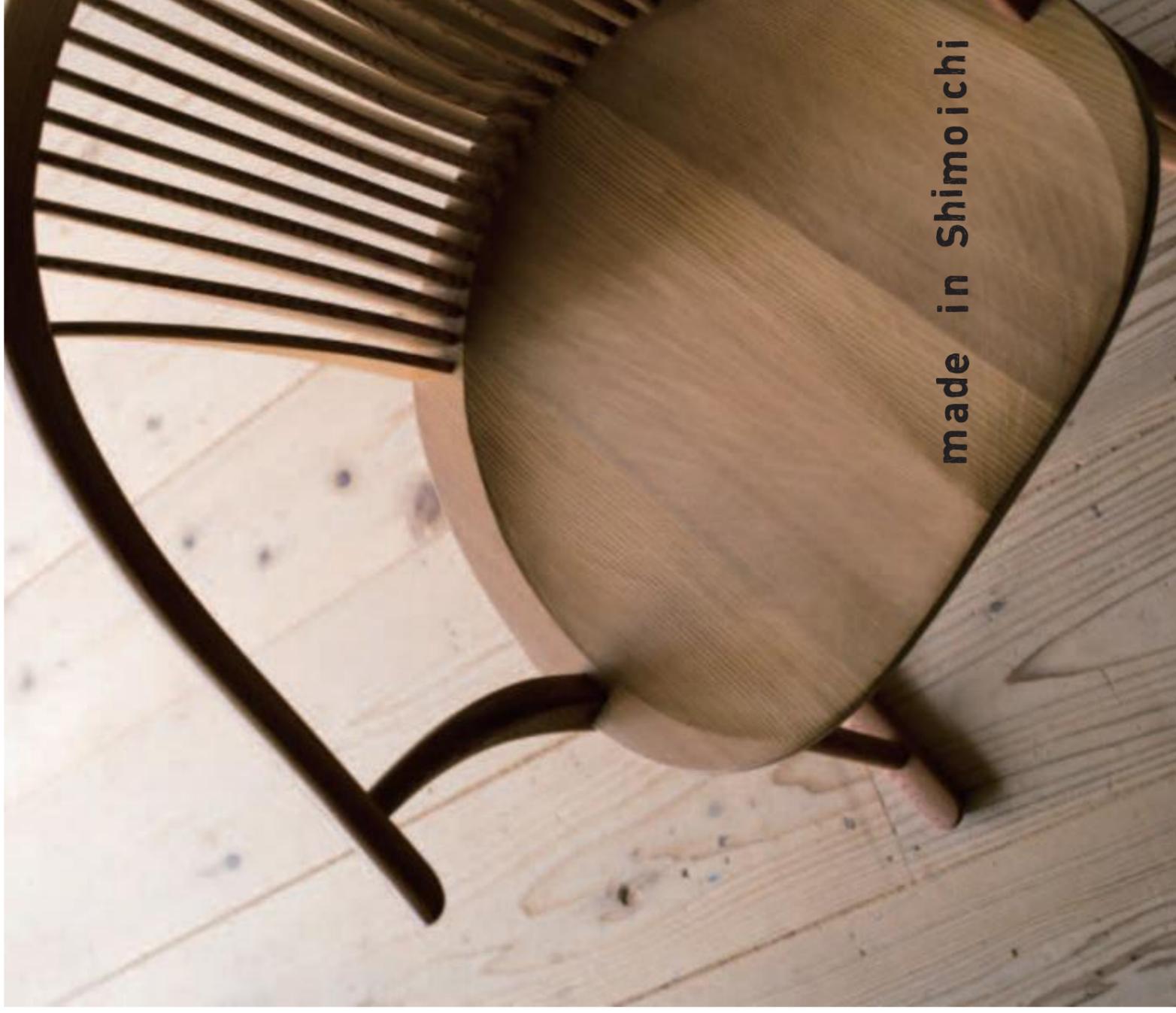
Local Life Journal

ローカル・ライフ ジャーナル

Vol.2

2016 Spring

in Nara Okuyamato



made in Shimoichi

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。
今回は明日香村、黒滝村、高取町、天川村をご紹介します。

from
明日香村
ASUKA
MURA

ポジティブなパワーは
オーガニックの傍から。

飛鳥駅近くで、たるたる自然農園を営む樽井さん。脱サラし、大阪からこの地に移住・就農して10年目。「自然農法の理論は、常にアップデートされている科学の最先端。ワクワクするじゃないですか」と快活な声で話す。2013年に明日香バイオマルシェをスタートしてからは、お客さんや生産者同士のネットワークも拡大中。「マルシェに来られるママさんたちの前向きなエネルギーはすごいです。今年からは皆で畑もやります!」持ち前のバイタリティーで、コミュニティづくりにも一役買っている。



自然農を志したのは「自然の理を追究したい」という思いから

電線がなくのとかな真弓の丘。ここに体験型ファームが登場する予定



無肥料とは思えないほど大きく、形の揃ったにんじん。味は濃く、雑味がまったくない

明日香バイオマルシェ 毎週金曜日/9時~12時/あすか夢の楽市駐車場にて

Facebook「明日香バイオマルシェ」

from
黒滝村
KUROTAKI
MURA

林業の明るい未来へ
今こそまさに変換期。



黒滝村森林組合に勤める吉村さんは、北上山村で5年間林業を経験後、黒滝村へ移って1年。以前は親方と2人だった職場も、現在は仲間が7人に、30歳の吉村さんの他に、20代の新人2人を含む。「山仕事に興味のある若者は増えていと思っています。地元で継承していた昔と違い、今は都合からの参入者も多いため、教育が重要になっていきます。僕たちが技術向上でできる場も欲しいですね」。危険を伴う仕事ゆえ、次世代へ向けた新しいしくみづくりが求められている。

黒滝村は吉野杉の名産地。1haに8000~1万本という密植により、年輪が細かく幹が真っすぐな杉を育て上げる



高校時代に読んでC.W.ニコル氏の本がきっかけで山の世界へ。大学卒業後、緑のふるさと協力隊からスタートした

黒滝村森林組合 ☎0747-62-2124

from
高取町
TAKATORI
CHO

地域貢献を惜しまず
町全体でとらえる暮らし。



土佐街道沿いの料理店「やまと吉永」は、大阪から移転オープンして15年。知人の紹介で訪れた高取町で、江戸末期の旧造り酒屋に出会い即決、全面改装した。商売の傍ら、地域の文化祭やCMづくりになどに協力したり、海外交流を行うなど積極的に活動。「うちのお客様も2、3組移住して来られましたよ。この町並みに惹かれた方は多いので、空き家を若い芸術家に自由に使ってもらえたら...なんて思い描いています」と奥様。移住者の新しい風が、町を活性化させる好例だ。



高取町の城下町として栄えた面影が色濃く残る。最近では食事に訪れる海外のお客様も増えているのだから



庭を望む朱塗りのカウンターが印象的。料理はもとよ、吉永さん夫妻の明るい人柄も魅力

やまと吉永 ☎0744-52-1008 高崎市郡高取町観音寺1433

奥大和移住定住交流センター「エンガワ」2016年4月OPEN

奥大和への移住者と地域の人たちをつなぐ交流スペースが、橿原総合庁舎(まほろばキッチン隣)にオープン。奥大和移住コンシェルジュがお待ちしています。

☎0744-48-3019 橿原市常盤町605-5 朝9時~18時 毎土曜

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。

from
天川村
TENKAWA
MURA

住めば住むほど
面白くなってくる。



家族で移住して4年目。「やっとな心のゆとりが出てきました」と話す

空き店舗を活用したカフェ。地元人と観光客が集う



茶色い皮が特徴の茶豆。これで作った豆乳や豆腐は、ほんのり甘く清涼感のある味わい

天河大舟財天社のすぐ近くでカフェOh Tree おおとりを営む山本さん。先日、商工会からの依頼で、奈良県主催「あったかもんグランプリ」に出品するご当地グルメ、茶豆を使った豆乳汁を開発。「茶豆との出会いは、天川へ来てすぐ、チヨエばあちゃんに種を分けてもらったことがきっかけ。茶豆を村の特産に育て、天川の良さを発信したり、仲間を増やしていきたくらいな」。1つ1つの縁が今につながっていると感じる日々だと語る。

Oh Tree おおとり ☎090-4949-4124 面吉野郡天川村坪内240-1

Facebook「Oh Tree おおとり」

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

engawa

奥大和移住定住交流センター

Local Life
in Nara Okuyamato

1 研修生の皆さん。左から、岡さん(奈良県田原本町出身)、臼井さん(東京都出身)、鈴木さん(福岡県出身)
2 工房は下市の町を見渡す気持ちの良い高台にある



順調に前進中! 地場産業のイノベーション。

下市町から全国、世界へ。
鉋が引き出す吉野杉の美。

豊かな森林資源を活用した産業が根付き、割箸発祥の地として知られる下市町。近年は、林業の衰退や輸入品の台頭により元気を失くしつつあった地場産業だが、2014年12月、新しく家具工房がオープン。さて、どんな活動をしているのだろうか。



吉野杉のイメージを
いい意味で裏切る。

シロシロシロシロ。静かな工房に響き渡る鉋の音。家具職人と3人の研修生たちが黙々と仕事に取り組んでいる。ここは下市木工舎。ここは吉野杉を使った鉋仕上げの家具製作と若手の職人育成を目的とする工房である。指導運営にあたるのは、兵庫県三木市の徳永家具工房で修業を積んだ森さん。徳永家具工房と言えば「鉋

仕上げで有名な工房だ。やすりでではなく、鍛冶師が作った特別な鉋で仕上げすることで、木の個性を引き出し、驚くほどの力強く艶のある家具を生み出すことができる。そんな日本の伝統技術が、同じ日本人が誇る吉野杉と出会った。師匠である徳永の工房で、初めて吉野杉のデスクを製作した時、ものすごく綺麗なものができて驚いたんです。杉は柔らかく家具には不向き

だと言われてきたけれど、実はもっと使い様があるのではないかと、そこから吉野杉との関係が始まりました。鉋技術の伝承を志す徳永には日本の林業や地場産業に対し

ても同じ思いがあつたのだと思います。と森さん。縁あって下市町と奈良県が工房兼宿舎を用意して迎え入れることになり、約 4人の応募者の中から4人の研修生が選ばれた。オープンから1年と少し経たない今、順調に注文が入り家具製作に追われる日々。「研修生たちも道具には慣れ、次は自分のイメージを形にする段階へ進む時ですね」と森さん。4名研修生たちは「1日も早く自分の思い通りに鉋を扱えるようになりたい」と(鈴木さん)。「吉野杉の鉋仕上げという技術は、海外でも勝負できると思う」と臼井さんと意欲と夢を抱いて仕事に励んでいるようだ。

杉を愛する下市人が
町ぐるみで応援。

対する地元への反応はどうか。だろーと若い人が木の仕事をし



面皮を使ったオープンジエ。年輪をキレイに削がせる吉野杉の特性を利用
イベントで一掃になることも多いという花井さんと森さん

に「市」のイメージを壊して、地元の人もまさか杉を鉋で仕上げること、あんなに綺麗な家具を作れるとは思ってなかったよ。自分もやってみたいって言い出すおちゃんもいて、吉野杉はネーミングはあるけど、実際使われているのは建築材や建具材、たたりと身近じゃないですよ。そのころ杉の家具と言えば下市。そういう時代が来たらいな。花井商店は市 iichi の仕入れ先。吉野杉の工場トップである社長の利博さんは、森さんのよき相談者だ。「市場に連れて行ってもらったりと色々良くしてもらっています。自分で材料を仕入れてくると杉は特に地元の山で人が手をかけて育てているものなので、大事に仕なあん」という意識が強く、なりますね」と森さん。そんな活動を見守る、本町町長も杉を愛する一人。「市」のイメージが出てきたので、地元の子にも興味を持ってもらえるようなけたいですね。今は空き家と同時に空き工場調査が済んだところ。林業、木工業の町、下市をまた盛り上げていきたい。杉は

印象も当たり前柔らかくて良いんですよ。杉の話になると皆、それぞれの思いがけい出てくる。下市の方々、奥深い魅力と秘めた吉野杉、新たな技術や感性との融合により、広がる可能性は無限大だ。



「けなされたら腹が立つほど(笑)」と、吉野杉への愛が溢れる花井社長。「杉は温もりがあり飽きがこない。価格も美は高くないよ」

杉は一番上品。森くんも吉野杉の虜になってるわ。



枚本龍昭町長。割箸も林業衰退の賜を受けけているが、祭りの町として伝統を守っていききたいと意気込み

市 iichi の家具に出会いに行こう。下記の施設でも家具に触れることができます。

- **ホテルサンルート奈良**
奈良公園・猿沢池近くのホテルロビーに置かれたテーブルや椅子が、旅の疲れを癒す。
☎0742-22-5151
〒奈良市高畑町110
- **OFFICE CAMP**
東京野村のシェアオフィス。コーヒースタンドもあるのので、プロが立ち寄ってみて。
☎0746-48-9005
〒吉野郡東吉野村小川610-2
- **ときのもり LIVRER**
東京・白金台に2016年1月オープンした、奈良の上質な食材や工芸品などを伝えるカフェ。
☎03-6277-2606
〒東京都港区白金台5-17-10

Information

旧水道事業所の建物を改装した工房。「市」という名は、下市町が吉野の玄関口として栄え、市が立っていたことから。地場産業の、若い労働力を生み出す拠点となることを目指す。今年3月には東京にて初の展示会を開催するなど、広く発信している。

☎0747-68-9118
〒吉野郡下市町阿知賀61
☎8時30分～18時30分
※日曜
http://iichi-shimoichi.com/
※個人オーダーも歓迎です

市 iichi
Facebook「下市木工舎」
美しき日本「吉野郡下市町」