

大町岳陽高等学校

地域探究プロジェクト2020

信濃大町100人衆 インタビュー

～高校生の創った地域人紹介ブックレット～



大町岳陽高等学校

地域探究プロジェクト2020

信濃大町100人衆 インタビュー

～高校生の創った地域人紹介ブックレット～



皆さんが暮らしている大町市には、いったい何があり、
どのような魅力があるのでしょうか。
かつて旧大町村の有力者としてその手腕を振るった
「大町十人衆」がいたように、現在の大町市には知らないだけで
「地域の担い手」＝面白い“地域人”がたくさんいます。
そこで、高校生の私たちが大町市内外へ紹介したい“地域人”である
「信濃大町100人衆」取材することで、
大町市の魅力をあぶり出すプロジェクトを開始します。
めざせ100人！そして、この100人衆の皆さんとともに、
これからの大町のありたい姿を描き、お互いに繋がり合い
協働する関係を創り出すことが目標です。

このブックレットは、まちの魅力づくり中心市街地の活性化のため、文部科学省「総合的な
探究の時間」カリキュラムの一環で、大町岳陽高等学校2年生が作成しました。

ごあいさつ

大町市長
牛越 徹



市では、平成29年度から10年間、第5次総合計画に基づき「未来を育むひとが輝く信濃おもち」の実現を目指し、市の将来像とまちづくりの基本目標を掲げ、地域の活性化やまちづくり活動に取り組む人材を育み、地域の活力をより一層向上させるため、市民と行政がともに考え、ともに行動する協働と連携によるまちづくりを進めています。

本年度は、国土交通省の「官民連携まちなか再生推進事業」の採択を受け、まちづくりの専門家による支援の下で、将来のまちづくりに向けた具体的な未来ビジョンを策定するための、エリアプラットフォームを構築する事業に着手しました。これは、市内でまちづくりに取り組む市民、学生、団体など「地域の担い手」が結集し、民間主体のまちづくり活動を支援するための枠組みです。

また、大町岳陽高校においても、地域に学び地域で実践する協働型の学びの場として「地域探究プロジェクト」が進められており、この事業推進の核となる「地域の担い手」の紹介にあたり、岳陽高校の生徒の皆さんに「地域の担い手」取材していただくことになりました。このブックレットには、取材を通して見てきた「地域の担い手」の皆さんの魅力が詰まっています。

今後も、エリアプラットフォームの構築に続き、コミュニティの活性化と持続可能なまちづくりを目指す取り組みを推進してまいりますので、ご理解とご協力をお願い申し上げます。

官民連携まちなか再生推進事業

国土交通省により令和2年度に創設された本事業は、官民の多様な人材が参画する「エリアプラットフォームの構築」や、まちなかの将来像を明確にした「未来ビジョン等の策定」、民間まちづくり活動における先進団体が実施する「普及啓発事業」を支援することにより、官民の人材が集うコミュニティの活性化と官民連携による持続可能なまちづくりを促進する事業です。

大町市では、本事業の採択を受け、信州地域デザインセンター（UDC信州）の支援を得ながら、中心市街地の再生に向けて大町市の将来像を描く「未来ビジョンの策定」と、それに向けた公民学が連携する「エリアプラットフォームの構築」を進めています。

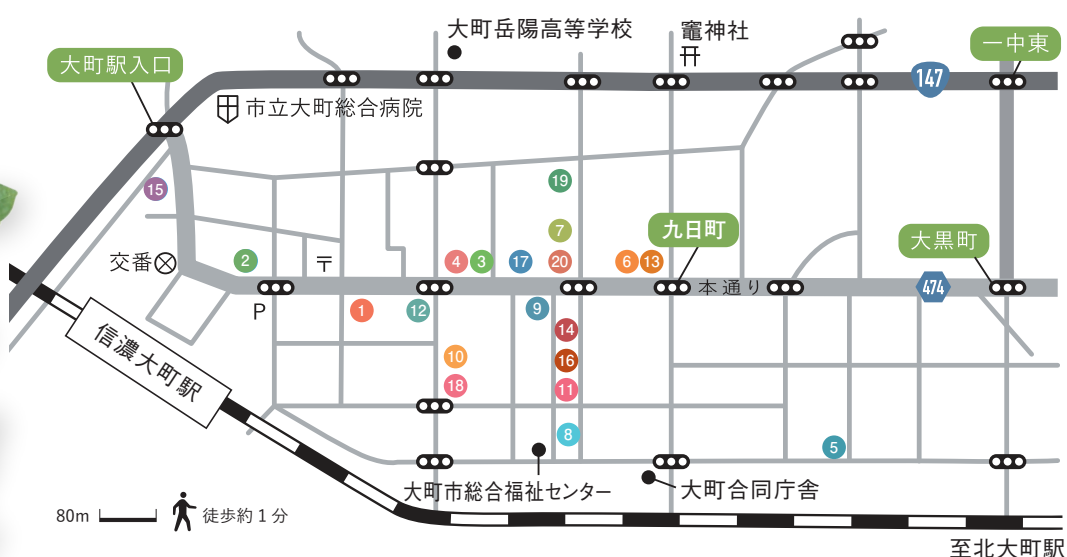
信濃大町100人衆会議

今回のインタビューで紹介した“地域人”のほかにも、中心市街地の再生のために必要不可欠な“地域人”がたくさんいます。来年度以降も引き続きその“地域人”を紹介するとともに、たくさんの“地域人”に参画していただき、地域のプラットフォームとなる「信濃大町100人衆会議」の創立を目指します。

INTERVIEW INDEX

- | | |
|--------------------------------|------------------------------------|
| ① 俵屋飯店／北澤 恵一郎さん 6P | ⑪ がんばりやさん／松澤 重夫さん 16P |
| ② 大町ぶぶ／松本 昌也さん 7P | ⑫ いーずら大町特産館／飯島 志津さん 17P |
| ③ Five5stars／川上 誠二さん 8P | ⑬ まちなかウォーキングの会／塩入 博仁さん 18P |
| ④ 星のキッチン／川上 怜霞さん 9P | ⑭ ハングリーボックスYUKI／手塚 美登利さん 19P |
| ⑤ 工房よってきましょ／平林 康子さん 10P | ⑮ モランボン／中村 久人さん 20P |
| ⑥ 北アルプスブルワリー／成沢 隼人さん 11P | ⑯ ヒマラヤンシェルパ／ラマ・ゲルさん 21P |
| ⑦ 麻倉アート&クラフト／渡部 泰輔さん 12P | ⑰ 創舎わちがい／渡邊 充子さん 22P |
| ⑧ 折弁／荒川 松子さん 13P | ⑱ 相陶窯／相澤 正樹さん 23P |
| ⑨ 北福島／福島 辰郎さん 14P | ⑲ UNITE COFFEE／松浦 周平さん 24P |
| ⑩ ドットベース大町／屋田 翔太さん 15P | ⑳ 庵寓舎を考える会／小田 時男さん 25P |

信濃大町100人衆MAP





Let's 大町市

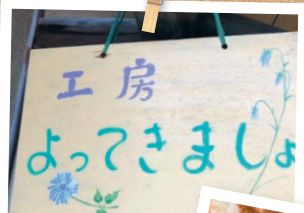
Omachi City

大町岳陽高等学校

地域探究プロジェクト2020

信濃大町100人衆 インタビュー

ようこそ大町市へ！これから私たちが
取材してきた大町市で活躍する
地域人のみなさんをご紹介します！



インタビュー内容は2020年10月11月取材当時のものです

インタビューは
ここから！

INFORMATION 凡例：住 住所 ☎ 電話番号 🕒 営業時間 📅 定休日 🌐 ホームページ ✉ メールアドレス

大町を代表する中華料理店

『大町の駅前に俵屋あり』

信濃大町 ① 人衆

俵屋飯店 店長

きたざわ

北澤

けい いろ

恵一郎さん

踊るチャーハンを操る北澤さん

Q. 人気メニューの餃子について教えてください

私の母と私が修行した神奈川県横須賀市「味ビル 中華飯店」で餃子を教えてもらいました。餃子の大きさと味もそのままです。うちの店はお肉屋さんだったので朝、ひき肉にしたものをそのまますぐに餃子の材料として使えます。だから他よりもお肉の量が多いですよ。それがお店の売りになっていると思います。あとは、隠し味に「信州味噌」を使っています。餃子の数的なところでいうと、1日に1000個～1500個作っているの、週に1万個くらい作っています。それから、デリシアさんには毎週火・木・土曜日に餃子を1000個納めています。なので大量に具材を使用でき、おいしさが増すのだと思います。そして一番のこだわりは、毎日たくさんの量の餃子をつ一つみんなの手で握っていることです！

Q. 新メニューは考えていますか

お店をリニューアルオープンした時にいくつか考えました。1つ目はニューローメンです。簡単にいうと、麺の上にチンジャオニューローズのようなものを乗せます。2つ目は中華カレー

です。3つ目は唐揚げです。

Q. 他のお店との違いは何ですか

お肉屋さんということです。そのため、ふんだんにお肉を使用することができます。あとは、自分の家の田んぼでお米を作ってもらっているのをお客さんに新米を提供できるところです。

Q. 料理を作るときに心がけていることは何ですか

一番は「丁寧」に！ 雑に作ると料理は雑になってしまう。だからお客さんのことを考えて丁寧に作ることを心がけています。ちなみに、餃子は作り置きせず、毎朝手で作っています。

Q. 大町の魅力はどんなところにありますか

北アルプスに囲まれていることです。そして、大町は水がとてもおいしくて、男清水と女清水の二つがあること。リニューアルオープンした時にもお店の中から川が流れているのが見えるように作りました。川が見えることによって水を大切にしよう！と思ってくれると嬉しいのです。

MEMO

俵屋さんといえば、大きい餃子です。いつもなら「俵さんの餃子だ！いただきます。」と、なりますが、今回のインタビュー後に俵さんの餃子を目の前にすると、「これは北澤さんが修行した横須賀の餃子をそのまま再現していて、元々お肉屋さんだからお肉の量が他よりも多い。しかも1つ1つを早朝から手で握っているんだな」と無意識ながら感じていて、少し笑ってしまいました(笑)
(取材：倉科知代)



リニューアルオープンで明るさが増すお店に

Q. 2030年の野望は何ですか

今は67歳。10年後は77歳なのでそれまで仕事を続けられるか分からないです。だから、その頃までには子どもたちにしっかり継いでもらえるようにしたいですね。それと、10年後にはどんどん商店街のお店の数が減っていくかもしれません。ですから、そんな中でもみんなに注目されるように頑張りたいです。



Profile

北澤恵一郎さん

1953年大町市生まれ。東京都明治学院大学進学後、神奈川県横須賀市の味ビル中華飯店で3年間修行。27歳、大町に帰る。大町駅前本通り商店街振興組合理事長。

INFORMATION

株式会社俵屋(中華料理店、生肉店)

住 大町市大町3312(仁科町)

☎ 0261-22-0218

営 11:30～14:00、17:00～20:00

休 日曜

HP <https://cantonese-restaurant-33.business.site/>

大町をもっと

住みやすい環境へ

信濃大町 2 人衆

大町ぶぶ一級建築士事務所

まつもと まさや

松本 昌也さん

実際の建物に見立てて作った模型

Q. 建築士の仕事の魅力は何ですか

モノを作ることが楽しい。その延長だと思っています。あとは、家を建てるというのは取り扱っている額がとても大きいです。3000万円とかもっとお金がかかります。下手したらその依頼者の一生を台無しにしてしまうかもしれないのです。また、依頼者だけでなく、家を建てた周りの環境も良くも悪くもなるので責任が本当に重いです。でも、でき上がった時の達成感とか喜びはとても大きいです。そんなところに魅力があると思います。

Q. 大切にしていることは何ですか

仕事に関して言えば、「自分だけで完結しないようにする」ことです。例えば、家が完成してよかったね。ではなく、その一步先のその家の街区が良くなったね。となるようにしています。だから、周りの人にも良い環境が及ぶように作っています。家を1つ建てるにしても、形や値段、製造時間が異なります。安く早く作るだけではなく、自分の行ったことの影響が良く広まるようにどうしたら良いかを考えています。中身と外見、そして街全体を大切にこれから思案していきたいです。

Q. 心掛けていることは何ですか

考え方ってとても難しいと思っていて、どうやったら柔らかく考えられるかを考えるようにしています。ある人が物に名前を付けたらその時点で名前

を付けた物にしかないと聞いてビビッときました。例えば、目の前にある銀のペン立てはペンを全てなくしてしまえばコップにもなるんですよ。だから物に特定の名前をつけてしまえば、ペン立てはペン立てに。コップはコップに。というように定まっています。だから、柔軟に思考を持つ為にも、物に定義付けをしないことを心掛けています。

Q. 大町の良いところはどんなところですか

大町の良いところは周りに素晴らしい山がたくさんあることだと思います。自分自身、山には可能性を感じているんですよ(笑)

Q. 家に、くつろぎやすさと好奇心のどちらを求めますか

自分的に好奇心を求めています。その人に合っているか。その家が好きかどうか。その家に帰りたいかどうか。家でワクワクできるかどうか。みたいなことが好奇心だとすればとても大事なことだと思います。家に愛着がないと意味がありません。服とかスマホとかと一緒に、持っている物に愛着が無かったら、すぐに捨てても後悔はしないし、大切に使おう、なんて思いません。だから家に愛着を持てるのが大切だと思います。

Q. 2030年の野望は何ですか

大町を今よりも魅力的にしたいです！ 具体的に言うと移住を考えている人が住まいを簡単に選択できるようにしたいと考えています。大町には空き家がたくさんあるのに、一軒家が簡単に見つからないんですよ。だから、そういった空き家を移住する人達に向けて作りたいです。



外から見えるガラス張りの職場



大町ぶぶのみなさん
(左から 神山亮さん、松本昌也さん、堀口拓さん)



Profile

松本昌也さん

1980年大町市生まれ。
日本工学院八王子専門学校を卒業後、東京の建築設計事務所勤務。
2017年「大町ぶぶ」を起業。

INFORMATION

大町ぶぶ 一級建築士事務所(建築設計)

住 大町市大町3204-7(仁科町)

☎ 0261-85-2790

営 9:00~18:00

休 土・日曜

HP <https://omachibubu.jp/>

MEMO

それぞれの人が家に住む。ただそれだけのことなのに、それぞれの住む家は色や形、大きさが異なり、1つとして同じ家がないことは不思議でした。しかし今回のインタビューで、家の形状が異なるのはそれぞれが愛着を持てるように設計されているからだと分かり、自分の家も大切にしていこうと思いました。

(取材：倉科知代)

ハンバーガーのおいしさをずっと、 限らない商店街の魅力

信濃大町 3 人衆

キッチンカー「Five5stars」店長

かわかみ せいじ

川上 誠二さん

実際にハンバーガーを
作る川上さん

Q. 料理人になったきっかけを教えてください

昔から物を作ることが好きでした。自分が東京にいたとき、主に飲食店で勤務していました。中学を卒業後、すぐ働いたのでたくさん時間がありました。工場や飲食店で働くなどさまざまな職業を体験してきました。その中で、飲食が一番面白いと感じ飲食店一本でいこうと思いました。

Q. キッチンカーを始めたきっかけは何ですか

自分のお店を持ちたいと思ったのがきっかけです。東京でお店を開こうと思いましたが、予算の都合でできませんでした。他に自分にできることはあるかと思った際にキッチンカーのブームが来ました。全国的に人気が広まると感じ、キッチンカーを始めました。

Q. 店名の由来をブログで拝見した際に「価値を最大限に引き出す」とありましたが、その価値とは何ですか

飲食の価値全体でもあるし、ハンバーガーの専門店なのでハンバーガーの価値を最大限に引き出したいという想いがありました。店名の由来は「Fascinate」食を通じて魅了し「Inspire」食べた人を元気づけ「Value」価値を最大限に引き出し「Elaborate」丹念に造りあげる、というそれぞれの頭文字を取り、また最後のSは五感「Sense」でお食事を楽しんでもらいたいという思いです。

Q. 2030年の野望は何ですか

この10年間でどう変わるかはわかりませんが、この市内が観光客から地元の人まであふれているような場所作りができていればいいと思っています。

Q. 料理へのこだわりを教えてください

ハンバーガーを食べるお客さんのことをイメージすることです。

Q. 大町市を拠点とした理由を教えてください

飲食をやる上で一番重要なのは「水」だと思います。水がおいしいといえは長野県、ネットで調べたときに男清水と女清水という二つの川が流れていることを知り面白く感じました。浄水方法も必要最低限の薬品で済み、また実際に水を飲んだときにおいしいと思ったからです。今の商店街はシャッター街ですが、方法によっては「県内最大の商店街」と言われてもおかしくない可能性を持っていると思います。そんな魅力を持つ大町市がすてきだと感じたからです。

Q. 大町市の魅力は何だと思いますか

商店街です。自分から見たら魅力的だなと思います。現段階では、魅力も少ないですが、この商店街に可能性を感じます。たくさんの人でにぎわい、盛り上がるポテンシャルを持っていると感じます。

Q. 大町市の好きなお店や景色を教えてください

木崎湖がいいなと思います。東京から来たということもあるかもしれませんが木崎湖の朝方は静かでゆっくりできるのでとてもいいなと思います。



Five5starsで販売している
スライダーチーズバーガー



Profile

川上誠二さん

1988年茨城県生まれ。東京都の中学校卒業後、工場や飲食店などさまざまな職業を経験。2019年大町市へ移住、「Five5stars」の営業を始める。奥さまは「星のキッチン」の川上怜霞さん。

INFORMATION

Five5stars

(本格グルメバーガー・キッチンカー)

主な営業エリア:

大町市・生坂村・安曇野ほか

営業・休 不定

【ブログ】<https://five5stars.shopinfo.jp/>

※Twitter、Instagramで情報発信中

MEMO

いつも水曜日電車で帰る際にキッチンカーがあるな、と思っているだけで通り過ぎていました。でも今回取材をした際には今まで寄らなかったことを後悔するほどすてきなお店でした。川上さんもすてきな方で、ハンバーガーへの熱い想いに感動しました。また、ただのシャッター街だと思っていた商店街の見方がお話を聞いてたくさんの可能性を秘めていることを実感しました。
(取材: 勝山優衣)



おいしい料理でみんなを笑顔に
商店街を元気に

信濃大町 4人衆

テイクアウト専門店「星のキッチン」店長

かわかみれいか
川上 怜霞さん

水・金・日曜日限定のお弁当

Q. 料理人になったきっかけは何ですか

もともと料理人をやっていた訳ではなく、飲食業には携わってきたのですがサービスという分野を特に経験しました。最初は高校の学費を払うために飲食業と接客業を中心としていました。この頃の東京では、女性が厨房に立っての機会はあまりなかったので、接客しかできませんでしたが、5年以上働いていたお店で唯一料理をすることにも携わることができました。それから、自分の思い描いているものを作ったり、他にないものを料理で表現できるということが楽しくて、自分のお店を持つことにしました。

Q. 店名「星のキッチン」の名前の由来を教えてください

大町市の商店街は暗いといわれますが、自分はまだ若いのでその若さを売りにして、少しでも明るく星のようにキラキラしたお店として認識して欲しいと思ったからです。

Q. 川上さんの料理へのこだわりについて教えてください

うちはお弁当屋さんで1品だいたい10分程度で提供していますが、料理を出すだけでなく、お客さんも忙しいからお金を払ってくれるので、お弁当を提供するという面と10分という時間を売りにして、提供するだけでなく、その10分を買い物など自分の好きなことに使って欲しいと思っています。

Q. 2030年の野望は何ですか

10年後、この商店街がさまざまな人であふれかえっているような場所になって欲しいと思います。

Q. 新メニューはどのように考えていますか

他にないものをやりたいと思っています。SNSを見ることもそうですが自分で作ってみて、「これは他にはない」、「これは自分にしか作れない」というものを出すようにしています。

Q. SNSで拝見したのですが、国内に限らず国外の料理も作られているようですが、どのようなことに意識していますか

海外の味をそのまま持ってくると、日本人の口に合う合わないが出てくると思います。それなので口に合うように調整しています。味が強すぎず、かつ日本の味付け過ぎずちょうどいいところを目指して、一日に材料がある限り試作しています。

Q. 大町市の魅力を教えてください

商店街だと思います。商店街が駅から近い立地はなかなかないと思います。私は、「せっかくあるのに」ともったいなく思います。そういう面でたくさんの可能性が秘められていると感じます。

Q. 大町市で好きな景色やお店を教えてください

霊松寺の秋の紅葉がとてもきれいで、前訪れたときには、人がいないタイミングで行ったので景色を独り占めできたような気分になりました。



かわいらしくて、おしゃれな厨房



Profile

川上 怜霞さん

1990年沖縄県生まれ。東京都の高校を卒業後、さまざまな飲食店で勤務。2020年大町市で「星のキッチン」営業開始。ご主人は「FiveStars」の川上誠二さん。

INFORMATION

星のキッチン(持ち帰り弁当店)

住 大町市大町4070(下仲町・元「ほか弁」)

☑ hoshinokitchen2020@gmail.com

営 11:00~19:00

休 月曜

【ブログ】<https://hoshinokitchen2020.shopinfo.jp/>

※Twitter、Instagramで情報発信中

MEMO

私はあまり商店街で外食することがないので、星のキッチンというお店があることを知りませんでした。でも、実際はとてもオシャレでおいしいような料理がたくさん食べに行きたいと感じました。また、大町市の商店街はシャッター街で魅力はないなと思っていましたが、川上さんは可能性を秘めているとおっしゃっていて自分と違う商店街の見方をしていてとても面白かったです。
(取材：勝山優衣)

やりたいことはなんでもやろう

楽しい毎日を送る秘訣

信濃大町 5人衆

工房よってきましょ 代表
ひらばやし やすこ

平林 康子さん

平林さんが実際に制作した座布団やバッグ

Q. 工房よってきましょを運営しようと思ったきっかけは何ですか

高齢化が進むなかでとにかく、お年寄りが元気でいれば若い世代への負担が減ると思ったからです。私は、大町社会福祉協議会で、障がい者の地域活動支援センターの指導員として勤務していました。機織りなどさまざまなことを学んでいたとき、ある方から「私達もここに来たいなあ」という声を聞いたので、大町でお年寄りが楽しめる場所を作ればいいのかと思ったのがきっかけです。

Q. 楽しかったこと、苦しかったことを教えてください

苦しかったことは本当にはないです。もしあげるなら、松本でやっていたフリーマーケットで自分達の作ったものを出店した時くらいです。松本までせっかく行ったのに、なかなか売れなくて大変でした。家族や地域の方と麻雀や機織り、リース作り、手芸などおしゃべりしながら活動できてとても楽しいです。また、いろんな方と知り合いになれることで、自分の知らないことを学べるのも楽しいです。

Q. よってきましょを運営する上でこれだけは譲れない、こだわりはありますか

やりたいことはなんでもやろう、ということです。私の好きな相田みつをさんの言葉に、「やれなかった やらなかつた どっちかな」というのがあります。自分が与えられた大事な命を毎日

大切にしながら、やりたいことを一生懸命やっていたら、とても気分がいいな！って思うんです。そのことに対して自分が納得できることが大事なことになるんじゃないかと思っています。

Q. 家族の方とも、麻雀などで遊びますか

お正月など家族のそろったときにはあります。みんなで教え合いながら和気あいあいと楽しんでいます。

Q. 大町の好きなお店、場所はありますか

自宅の二階の窓から見える北アルプスが朝夕で赤に染まったり、朝日に輝く白銀の姿、晴れた夜の濃紺の星の下シルエットです。また、旭町の陸橋から見える北アルプスが好きです。北アルプスを一望できると、とてもテンションがあがります。

Q. 大町の魅力は何だと思いますか

相田みつをさんの言葉で「土 水 空気 人間が作ったものじゃねえんだよなあ」という言葉があるのですが、大町はこのすべてが詰まっているところだと思います。



奥ゆかしい雰囲気を持つ外観



平林康子さんの思い出が詰まっている作業場



Profile

平林康子さん

1949年大町市生まれ。大町北高等学校卒業。子育て後に大町市社会福祉協議会、地域活動支援センターで勤務。2017年「工房よってきましょ」の運営開始。

INFORMATION

工房よってきましょ
(介護予防のための交流の場)

住 大町市大町1276-6(白塩町)

☎ 0261-23-0991

🕒 9:30~12:30

📅 水曜のみ開設

MEMO

私は最初は工房とあったので、手芸などをやるのかなと思っていたら、実際にはたくさんのお年寄りの方と触れ合い、やりたいと思ったことをなんでもやる、自由な場所と分かりました！ 自分も実際に麻雀をやらせて頂いたのですがとても楽しかったです。平林さんが大町市にずっと住んできたからこそ知っている大町の魅力についてお話を聞けて貴重な体験ができたなと思いました。
(取材：勝山優衣)

Q.2030年の野望は何ですか

野望やこれを作りたいなど、思うことは特にありません。毎日毎日やりたいことにはなんでも挑戦することが目標です！

大町市の水のおいしさを
そのままに味わってもらいたい

信濃大町 6人衆

株式会社 北アルプスブルワリー 専務取締役

なりさわ はやと

成沢 隼人さん

ブルワリーと成沢さん

Q. 北アルプスの湧き水で仕込むクラフトビールとありますが、北アルプスの湧き水にこだわる理由、また、北アルプスの湧き水でないとできないことは何ですか

北アルプスの水のおいしさは、地元に住んでいるとあまり感じたことがないと思います。会社を立ち上げるとき自分の他に2人県外のメンバーがいて、その2人は大町に来た時に水のおいしさにすぐ気付きました。自分たちはお酒やビールが好きだったので、大町のおいしい水でビールを作ったらどんな味になるのかと思ったことから、ビール作りが始まりました。調べていくと、大町の水は超軟水という水質のビール作りに適した滑らかでスッキリした水でした。そのようなこともあり、大町の水でビールを作りたいと思いました。

Q. Facebookで仕込みの様子をあげていますが、仕込みのこだわりはありますか

水がいいところなので、水の性質を壊さないように気をつけて仕込んでいます。一般的にビールを作る際に水質を調整することがありますが、一切行っていない。ビールの種類によっては

大町の水の性質が合わないものもあります。ですが、あえてそのまま使ってみたらどんな味になるのかと実験してみた結果その特徴とは少し違うけど、凄くおいしいビールができたので、なるべく手を加えないことを心がけています。

Q. 数あるビールの中で作る過程が大変だった思い出の商品はありますか

氷河ラガーです。ラガーという種類のビールは他の工場では時間がかかるのであまり作られていません。というのも、一般的なビールは3週間から一ヶ月で完成するのですが、この種類は二ヶ月弱かかってしまいます。私たちのような小さな工場では、どんどん作って売っていききたいという気持ちがありますが、この種類は大町の水の性質が最も適していたので、時間がかかってでも作るべきだと考えています。

Q. ラベルが特徴的ですが、ラベルを作るときに意識していることはありますか

北アルプスの山や、動物、植物、特産品などをラベルのデザインに入れるようにしています。



クラフトビールを販売している
北アルプスブルワリー



Profile

成沢隼人さん

1983年大町市生まれ。大町北高等学校卒業後、東京で8年ほど生活し、Uターンして前身となる会社を立ち上げた。2019年北アルプスブルワリーを仲間と設立。

INFORMATION

株式会社北アルプスブルワリー
(クラフトビール)

住 大町市大町4134-1

☎ 0261-85-0780

営 平日16:00~21:00(LO)
土日祝12:00~21:00(LO)

休 月・火曜

HP <https://n-alps.beer/>



大町の特産品などがデザインされているブルワリーのクラフトビール

Q. 2030年の野望は何ですか

地元が元気になることに繋がることならビールに限らず何でも挑戦したい。とにかく地元を盛り上げたいと思っています。

MEMO

自分は生まれてからずっと大町市に住んでいて、景色がきれいなことや、水がおいしいことは当たり前のことのように感じていました。ですが今回のインタビューを通じて、成沢さんのように一度地元を離れることで地元愛を感じ、「地元が元気になることなら何でも挑戦していきたい」と思えるような地元を愛する人間になりたいと思いました。

(取材：荒川拓夢)

(撮影：松澤昂大)



美しいところで育った人には
すてきな感性がある

信濃大町 7 人衆

麻倉アート&クラフト 副代表
わたなべ たい す け

渡部 泰輔さん

麻倉2階のイベントギャラリーに展示されるアート作品

Q. なぜ麻倉アート&クラフトを始めたのですか

川や北アルプス田園風景や、里山、おいしい空気と水がある美しい大町で育った人にはすてきな感性があります。それを引き出す手助けができればうれしいです。毎日、北アルプスのようなダイナミックな山々を見ていると、知らず知らずのうちに、個性ある感性がはぐくまれていくと思います。地元に住んでいるとなかなか気付かないかもしれません。麻倉は、大町を出て帰ってきたときに楽しく表現できるきっかけになる場所の一つにしたいです。

Q. 麻倉を始めてからずっと続けている企画はありますか

アンデパンダン展です。今年で7回目になります。他には春と秋に空間美術展、クラフト作家展、年に1回の演劇祭と音楽会、玄関前に「町に森の精霊がやってきた!」という精霊さんの制作もずっと続けて行っています。

Q. 渡部さんは「北アルプス芸術祭」をどう思いますか

今年参加予定です。とても面白い企画だと思います。芸術祭は大町の人達にとって、とてもいいものだと思います。なぜなら、大町市を知る機会になり大町の良さを再発見、再認識できるからです。芸術への見方が変わり、いろいろ考えることができると思います。素晴らしいアーティストが来る貴重な機

Q. 2030年の野望は何ですか

みんなが集い情報を共有し、交流し発信できる場にしていきたいです。麻倉からさまざまなジャンルのアーティストが巣立って、世界中で活躍してくれることです。

会なので、大人にも子どもにとっても、さまざまな観点から楽しむことは、いい体験になると思います。

Q. 渡部さんの思う芸術とは何ですか

芸術は本当は身近なもので、映画や音楽や演劇、文学、ダンスなども芸術です。私達は其中で暮らしています。そのことに気付いて自分の手で表現していった欲しいと考えます。もはや人の生き方自体が芸術なのかもしれません。私は、人生=芸術だと思います。

Q. 渡部さんは訪れた人にどのように楽しんでもらいたいと思っていますか

アートとクラフトの2本の柱で運営しています。作家たちの秀作を手にとって触れてもらうこと、それは作家に触れることに繋がります。倉番の作家との会話も楽しんで欲しいです。作品を見てもらうだけでなく「自分で作ってみたい!」と思ってもらえたら最高です。子どもの頃のように、何も気にせず、描いたり作ったり始めると楽しいですよ。



麻倉に展示されている作品の数々



誰でも芸術にふれることができる麻倉



Profile

渡部泰輔さん

1953年大阪市生まれ。インドの大学を卒業後、映像プロダクションのディレクターになる。その後東京で絵描き喫茶を開く。以前からやりたかった山小屋を開くため、1987年に山

が美しく感動した大町に移り住み、宿を始める。2009年仲間と麻倉を始める。

INFORMATION

麻倉アート&クラフト(アートスペース)

住 大町市大町4095-13(堀六日町)

☎ 0261-85-2139

営 10:00~17:00(4月~10月)

11:00~17:00(11月~3月)

休 火・水曜

HP <http://asagura.com/>

MEMO

自分が普段、生活している中でも知らないところで芸術に触れていることを知りました。人と交流し、情報を共有する。その過程で自然と楽しい思い出や、新しい出会いなどがあると思います。麻倉さんは、大町の隠れた芸術家さんに出会うことができる場です。足を運ぶことによって、新しい世界に出会い、自分のものの見方が大きく変わるかもしれません。大町にこんな素晴らしい場所があることに喜びを感じています。
(取材：荒川拓夢)

50年前から変わらないお弁当を提供する
地域に愛されるお弁当屋

信濃大町 8人衆

大町魚介類加工事業協同組合「折弁」支配人

あらかわまつこ
荒川 松子さん

仕出し弁当と荒川さん

Q. お弁当屋を始めようと思った
きっかけを教えてください

これは今から40年～50年前、魚屋さんが18くらいあった時にはまだスーパーマーケットがなかったんですね。それでたくさん個人が経営するお魚屋さんさんが市内にあったんですよ。お婚礼とかお葬式の時とか鯛を焼いて入れた折詰があったりして、折詰を魚屋さん同士で手を組んで提供していたんです。ところが、婚礼などをする場所がだんだんホテルなどに変わったり、鯛のお引き物の注文が入らなくなり、ここも提供するのをやめたんですよ。それから何をしようかということで仕出し・宴会、昔からやっていたお弁当をやり始めました。

Q. 折弁さんでは毎月第4金曜日にカラ
オケ大会を行っているそうですが、な
ぜカラオケ大会を開こうと思われたの
ですか

カラオケ大会のきっかけは従業員と篠ノ井の温泉に行った時に、偶然カラオケ大会をやっていて歌の上手い従業員が優勝したんです。帰りに喜びながら「大町も何かこういうことをやってにぎやかになってくれればいいね」と言って始めました。最初は参加者が20人程度だったのが多いときは60～70人来てくれたときもありました。

Q.2030年の野望は何ですか

カラオケ大会も26年目を迎えてコロナの状況の中でやめようと思ったこともありました。でもお客さんが遠くから来てくれて歌声を聞かせてくれることが今の私にとって生き甲斐になっています。今、コロナで精神的に参っているけど早くこの問題が解消されて「キレイな大町」であって欲しいなと思っています。例えば、道路の白線だったりそういうのをきっちりやって欲しいなと思っています。

今年もコロナの影響の中でも、40人ものが来てくれます。

Q. 折弁さんのお弁当のメニューは売
り始めた当初から同じメニューで売ら
れているのですか

そうです。なるべく既製品を入れないよう手作りでやっています。

Q. 折弁さんの昔から変わらないこだ
わりはありますか

やっぱり「手作り」ですね。それと職員同士が仲良くすること。仲良くやっていると良い仕事ができない。人間関係が一番大事。家庭でも学校でも良い仕事をやるには仲良くしないとできない。長年働いてくれている神様みたいな人がいるけれど、その人は他の人に当たらずにずっとコツコツと働いてくれる。何においても人間関係が一番大事だと思っています。



折弁さんの仕出し弁当。
すべて手作りで色鮮やか



仕出し弁当の折弁さん



Profile

荒川松子さん

1944年新潟県糸魚川市生まれ。結婚してからずっと折弁で働いている。趣味はカラオケ大会で歌ってくれるお客さんの歌声を聞くこと。

INFORMATION

大町魚介類加工事業協同組合 折弁
(仕出し弁当)

住 大町市大町1119-6(東町)

☎ 0261-22-2891

営 8:30～17:00(宴会時、土日を除く)

休 年中無休

HP <http://oriben.net/>

MEMO

初めてのインタビューだったのでとても緊張しました。インタビューを通して興味深い話だったり、何事においても通用する大事な話を伺うことができたので良かったです。特に仲間と仲良くすることの大事さについてのお話はすごく印象に残っていて、今後実践していきたいなと思いました。インタビューについては質問からキーワードを抜き出して深堀りするというのがあまりできなかったのも、キーワードを聞き逃さないように注意して積極的に深堀りしていくようにしたいです。
(取材：松澤昂大)

時代に合わせ変化してゆく 地域に愛される文房具店

信濃大町 9 人衆

有限会社「北福島」代表取締役

ふくしま たつろう

福島 辰郎さん

歴史を感じる北福島さんの店頭幕

Q. 北福島さんの社名の由来を教えてください

私の祖父が生きていた明治から大正の時代に今のこの店の土地を買いました。おじいさんはいわゆる福島の本家の次男でした。当店より2軒隣に「福島商店」というお店があります。昔は「福島金物店」という名前で今も家庭金具や大工用品などを売っていて、あそこが本家なんです。

元々は一つの家でしたが、次男が家を出て別の商売をやり始めました。福島金物店より北にあるということで「北福島」という名前になりました。最初は生糸をやっていましたが、昭和の初め全国的に全く売れなくなってしまって、生糸を生産していたおじいさんも生活に困るようになってしまいました。生糸に代わる別の商売をしなくてはならないということで和紙を主体としてさらに箒などといった雑貨を売るようになったというのが文房具を売るようになったきっかけですね。

Q. 北福島さんではインターネット販売を行なっているとお聞きました。なぜ始めるようになったのか教えてください

文房屋さんというのは大きな長野市や松本市ならいいけど、そうでない大町の規模だったら一つぐらいしか必要なかったんですよ。文具というのはあまり売れる商品でもないし、カテゴリーから言ったら狭い分野なんですね。まず、なぜインターネット販売が社会全体で行われるようになったきっかけで

すが、昭和の終わりから平成の始まりにかけて日本に広がったアメリカ生まれの流通業によるものです。それに危機感を持ち、お店を開けていても入ってくるお客さんが少ないということもあり、直接事業所を訪れて、商品を購入してもらうという形式の訪問販売を始めました。文房具屋さんの経営から考えると、鉛筆や消しゴム、ノートなどは非常に安い商品なので、少なくとも10万円はかかるパソコンや50万円から100万円はかかるコピー機をどんどん売りたいんですよ。なので多くの文房具店はパソコンやコピー機を売るようになりました。

さらには事業所へ訪問販売に行き、消耗品などを売るようにして流通業に負けないようにしました。消耗品というのは床を掃除するモップや洗剤などです。それらをコクヨなどといった企業がカタログに安い値段で書き、売り始めたのがカタログ販売の最初ですね。現代のカタログ販売では注文をすると在庫さえあれば翌日の夕方には大町に届くんですよ。それはメリットですが、インターネット販売の利益率はとても低いです。だけどやらないと時代に置いていかれてしまうのでやっています。



鉛筆、消しゴムのほか電卓なども扱う



様々な事務用品が置かれている



Profile

福島辰郎さん

1940年大町市生まれ。武蔵工業大学（現・東京都市大学）電気通信学科卒業後、横浜京三製作所で交通信号などを製造。それから8年後、家業を継ぐため大町市に戻る。

INFORMATION

有限会社北福島（文具、事務用品販売）

住 大町市大町2537（上仲町）

☎ 0261-22-0123

営 9:00～18:00

休 日曜

HP <http://www.kitafukusima.co.jp/>

MEMO

北福島さんが明治、大正の時代からあったことに驚きました。文房具店でいろいろそろえることができるのはそういった裏側があるんだなということを知ることができました。大正からの歴史と関連づけて話していただいたので歴史的背景なども知ることができました。質問を深堀りした後に話が逸れてしまったので、戻し方なども勉強して万が一話が脱線した場合も戻せるようにしたいです。

（取材：松澤昂大）

Q.2030年の野望は何ですか

今年はコロナがあって旅行に行けなかったのので、家族で旅行に行きたいです。

大町市発信の新たな拠点

ドットベース

信濃大町 10 人衆

株式会社フリーフロート 代表取締役

大町温泉観光株式会社 代表取締役

や だ し ょ う た
屋田 翔太さん

空き家を改装したドットベース大町さんの店頭

Q. なぜこのような施設を作ろうと思ったのですか

空き家を減らすためにどうするか話し合う場所やそれを発表していく場所としての施設を作るためです。また、世界チャンピオンとなった選手が大町市出身ということをアピールする場所にもなって欲しいと思っています。

Q. なぜ鷹狩山トレイルランニング大会を開こうと思ったのですか

鷹狩山などの地域の資源を活用して大町市を発信するための企画です。地域の人から走ることを遊ぶこととして大町市を盛り上げたいな、という思いから始めました。また、大会に参加してくれた後に、大町市内でホテルに泊まったり、ご飯を食べてもらうことで大町にしか無いものを知ってもらい、ここはいい町だと思ってもらえたいと思います。

Q. この場所の年代ごとのおすすめの使い方を教えてください

運動のためだけでなく、高校生はテスト前の勉強合宿に使ってもらったり、走る人達にはシャワールームとしたり、外へ出るきっかけの場として使われています。また、年配の方向けには陶芸教室も開催しました。それ以外にも、この町で自分達ができることを皆へ発表したい人達のための場としても使ってもらえれば良いな、とも思っています。最終的には県外から観光目的で来てもらえるような場所になって欲しいです。

Q. 2030年の野望は何ですか

今の町は新しい取り組みを視察する側なので、日本中、世界中から参考になれるような町にすることです。

Q. SNS上での紹介ではなぜ上田選手からの発信となっているのでしょうか

トレイルランニング世界一の選手が大町市から生まれているということをアピールすることで、大町市を知ってもらうきっかけになったらいいなと思ったためです。

Q. 様々な商品を取り扱っている中で、特にこだわっていることはありますか

海外から輸入しているスキー板をもらい、売ることに力を入れています。また、500円でシャワールームや更衣室が一日中使えて、さらにランニングシューズも無料でレンタルできます。それらに伴ってランニングで使う水筒や靴下などプロ監修の製品を販売しています。

Q. 大町市の中で行きつけの場所や、好きな場所はありますか

昼食は大町市の商店街でよく食べています。普段からいろいろな所へ行っていて、その日の食べたい物の気分によってお店を変えて楽しんでいます。また、木崎湖や青木湖ではサップをしたりします。冬になればスキーもします。



自由に使えるミーティングルーム



上田瑠偉さんの功績の数々



Profile

屋田 翔太さん

1985年白馬村出身。白馬高等学校卒業。2003～2005年スノーボードワールドカップに出場。2019年に白馬村から大町市に移住する。2018年株式会社フリーフロートを設立し、2019年ドットベース大町をオープン。爺ガ岳スキー場経営。

INFORMATION

ドットベース大町(イベントスペース、トレイルランニングステーション)

住 大町市大町2576-1(八日町)

☎ 0261-85-2571

営 平日10:00～18:00 土日祝8:00～17:00

休 水曜

HP <https://dotbase-omachi.com/>

MEMO

大町市の中で、普段意識していなかったけれど、これほど活発に大町の発展について熱心に考えている人達がいて、とてもいいことだと思いました。これからただ過ぎていくのではなく、いろいろな場所を見て、たくさんの人へ発信できたら、とも思いました。またインタビューする機会があれば、もっと落ち着いてインタビューするようにしたいです。(取材：和田侑樹)

大町の共同作業所「がんばりやさん」 いろんなお店で地域に寄り添った支援を!

信濃大町 11人衆

NPO法人北アルプスの風 障がい福祉部長

まつざわ しげお
松澤 重夫さん

インタビューを受ける松澤さん

Q. どうしてがんばりやさんという名前なのですか

障がいを持っている人たちの事を知らない人がまだまだ多いです。障がいを持つ方が支援を受けるだけでなく、生活を確立できるように頑張っている姿を知ってもらいたいのでした。

Q. 始めたきっかけは何ですか

私が福祉に興味を持ったきっかけは、弟が障がいを持っていたからです。もともとは医者になりたかったんですけどね(笑)。大学を卒業して長野に戻ってきて、初めは佐久で就職をしました。7年ほど仕事をして、大町で今の仕事を始めました。

Q. 大町の魅力は何だと思いますか

大町の魅力はやっぱり、自然だと思います。仁科三湖とか、北アルプスとか。大町にいと気付かないけど、本当に自然がいいところだなと思います。あとは人ですね、大町にはやればできる人、力のある人が多いから、その気になればどうにでも良い方向へ変わっていくんだと思います。

温かみのある雰囲気
のがんばりやさんの
事務所

Q. 住み良い大町への願望はありますか

障がいを持っている方が住みやすいということは、誰もが住みやすい街ということだと思うんですね。障がいのある方が生きにくさを感じるのは本人の責任ではなく、社会の責任だという考えを広げていけたらと思います。障がいを持つ方が住み良いと感じる街に変えていきたいですね。

Q. 私たちへのアドバイスをお願いします

頭って物を考えるためについているじゃないですか。だから、与えられたことをただこなすのではなく、考えてやって欲しいです。イメージをもって仕事をして欲しいと思います。常に準備をしておくことは大切だと思います。そして努力をすることも大切です。将来は障がいを持つ方たちをあなたたちと、社会全体が支えていって欲しいと思います。



がんばりやさんのなかには、たくさんかわいい商品も!



Profile

松澤重夫さん

1974年小谷村生まれ。日本福祉大学卒業後、佐久市の福祉関連会社で約7年勤務。2017年「北アルプスの風」に就職。

INFORMATION

共同作業所がんばりやさん(福祉施設)

住 大町市大町2532-10(名店街)

☎ 0261-23-3423

HP <http://www.kita-alps.org/>

Q.2030年の野望は何ですか

脱松澤ですかね(笑)。これは僕の目標っていうか、職場の目標にもなっているんですけど、これまでかなりのテンションで仕事をやってきました。今はだいぶ追いついてきましたが、大町には福祉の環境としていい所がない(施設が少ない等)っていう声も多いんですよ。別の地域の方が環境が充実しているって言う親御さんも多くて、それが悔しくて、そこに追いつきたいという気持ちでやってきました。それなので、将来を支えてくれる若者たちにしっかり引き継いでいって欲しいと力を入れています。

MEMO

福祉と大町のこと、これからをすごくよく考えている方でした。どうすれば過ごしやすくなるのか、どのように社会支援をしていくのか、私の知らないことはまだまだたくさんあって、とても勉強になりました。

(取材：北村日和)



大町市の良い所を紹介してくださる
素敵な職業の地元民！

信濃大町 12 人衆

いーずら大町特産館 館長

い い じ ま し づ
飯島 志津さん

赤いれんが目印のいーずら大町特産館

Q. どうしていーずら大町特産館を作ろうと思ったのですか

いーずらはできてから24年経つので、当時の方にお聞きしました。当時あった大町の特産品などを宣伝、販売する団体の方々が、駅前の通りになるべく空き家を少なくしたいということ、大町の特産品や情報を発信できるベースにしたいということが始まりだったそうです。

Q. 特産品を販売しているとお聞きしましたが、一番おすすめしたい商品は何かですか

これが一番というのは難しいですが、大町市のおいしい水で作った地酒や大町の銘菓である「雷鳥の里」は都会の方でも知っているお菓子です。他にも、昔からうちのお店限定で販売している、信濃大町で採れたそば粉だけを使って作っている「大町そば」や、薄井商店さんで仕込んでいただいている日本酒「野良仕込み」もおすすめです。

Q. 商品を企画するにあたって工夫していることはありますか

いーずらは「事業協同組合」といって、何人の方が共同出資をして運営しているお店なんです。一番は地元根付いている生産者の方と何かすてきな新しい商品を生み出せないかなと考えています。また、生産者さん同士と一緒に生み出せるものがあればと思って

います。なかなか実現するのは難しいですが、このことはいつも意識しています。

Q. 他県のイベントなどに参加して感じる大町のここは負けない！と思うことはなんですか

商品もそうですが、土地柄や山などで知ってくださっている方がたくさんいるので、やっぱり自然や土地柄ですかね。

Q. 飯島さんが考える多くの人に発信したい大町の魅力とはズバリなんですか

“良いところ”です。すごくざっくりした答えだけど、自然もそうだし、食べ物もそうだし、私は大町出身なのでそれが当たり前になってしまうけど、お客さんや、移住してきた人からのお話を聞いて改めて気付くことはたくさんありますね。

Q. 私たちへのアドバイスをお願いします

いい意味で欲張り過ぎないで欲しいし、みんなが県外に出ていくということを考えたときに、いずれ帰ってきたいと思える場所を維持したいです。みんながふとしたときに帰ろうかなと思ってくれるといいですね。



大町市のゆるキャラ「おおまびよん」



いーずら大町特産館には、多くの地酒が！



Profile

飯島志津さん

1977年大町市生まれ。専門学校卒業後、大町へ戻り大町山岳博物館で動物飼育員として13年働く。市内の小売店で勤務後出産を経て、2016年から「いーずら大町特産館」で働く。

INFORMATION

いーずら大町特産館
(土産物店、情報発信スペース)

住 大町市大町3300-1(仁科町)

☎ 0261-23-7511

営 9:30~18:00

休 水曜

HP <http://www.alps.or.jp/iizura/>

MEMO

大町のことを他の市や県、国の方に、知ってもらえるきっかけを作ることのできるともすてきなお仕事だと思いました。大町市で育って、進学後に大町市で就職しようと思って地元に戻ってくる人は多いとは言えないけど、地元を愛する心がインタビューからすごくよく伝わってきました。飯島さんの仕事は、大町の地域人の方々に会うことができ、新しい発見もたくさんあるやりがいを感じられる仕事だと感じました。自分も将来やりがいを感じられる仕事を見つけられるようになりたいと思いました。

(取材：北村日和)

Q. 2030年の野望は何ですか

今はコロナ禍で、お客様が少ないこともありますが、10年前より元気になったね、活気があるねと言われるようなお店、街でありたいです。そのために何かできることがあればと思っています。

(撮影：奥原夏海)



みんなが健康で
活気があふれる
大町になるには

信濃大町 13 人衆

「まちなかウォーキングの会」事務局
しおいりひろと

塩入 博仁さん

ウォーキングで健康

Q. なぜ「まちなかウォーキング」を始めたのですか

商店街が“小店街”、“消店街”になり寂しくなってきた商店街を歩いていた人達を見て皆でそろって歩いたら町がにぎやかになるだろうと思い平成21年にウォーキングの会を発足、「健康ウォーキングで商店街と体の健康づくり」としてスタートしました。翌22年に県の地域発元気づくり事業にユニークな事業で貢献をしたとして県知事表彰を受けました。翌年には名称を「まちなかウォーキングの会」として商店街活性化、健康長寿で自立した生活ができる市民になりたいとの思いから現在も続けています。まちなかウォーキングの会では県内外の先進地へ観光も兼ねたウォーキングもしています。

Q. まちなかウォーキングはどんな人達が集まっているのですか

意外かもしれませんが、集まっているのは商店街の人達はほとんどいないです。健康に積極的な人が多いです。2.8kmの距離を歩いています。歩くことはとてもいいですよ！

Q. どのくらいの頻度で「まちなかウォーキング」を行われているんですか

5月から11月の毎週火曜日と木曜日の18:30から行っています。

Q. この活動で一番魅力に感じているのはどんなところですか

自分自身は健康になりましたね。いろんな人と知り合うこともできました、健康のことになると思えば話ができるんです。

Q. 今まで塩入さんが参加してきたイベントなどで、最も印象に残っているのはどんなことですか

まずは若一王子祭を応援しようと始めた流鏑馬饅頭（やぶさめまんじゅう）の販売ですね。饅頭で得た利益を、お祭りで使える商品券として発行したのは良かったと、自画自賛しています（笑）。あと「100歳まで歩こう」という講演会を開催したことも印象的です。

Q. 大町のいい所はどんな所だと思いますか

自然が豊かというところですかね。100年前から北アルプスと木崎湖は大町の目玉だったんです。もっと宣伝していればいいなと思ってますね。

Q. 塩入さんは若者達にどんなことを伝えますか

「地元を愛する」ということですね。地元、大町の名所を理解する事だと思います。そしてしっかり大町はここですよ！といえる郷土愛のある人生を送って欲しいです。

MEMO

まちなかウォーキングの会を初めて知りましたが、素晴らしいものだと思います。商店街を中心に活動することで地域の活性化にも繋がり、健康増進にもよくて一石二鳥でした。塩入さんはお話好きな方でたくさんお話を聞けて良かったです。まちなかウォーキングの会では多様なイベントを行っていて、どれも良いなと感じるものばかりでした。なかでも若一王子神社でのお饅頭を売って商品券としてお祭りで使えるシステムはとても画期的なものでした。すごく良かったです。（取材：奥原夏海）



明るくお話し上手な塩入さんは元気をくれました

Q.2030年の野望は何ですか

元気だったら店を続けたいです。元気でいられるように体づくりをしていきたいですね。女房の食事が良いので10年くらい大丈夫だ（笑）。



Profile

塩入博仁さん

1941年大町市生まれ。松商学園高等学校卒業後、塩入洋服店を営む。79年間ずっと大町に住んでいる。

INFORMATION

塩入洋服店

（「まちなかウォーキングの会」事務局）

住 大町市大町4142（九日町）

☎ 0261-22-0275

営 10:00～19:00

休 水・日曜



レトロな雰囲気で
愛される人気店

信濃大町 14 人衆

「ハングリーボックス YUKI」店長

手塚 美登利さん

大町で愛される店

Q. 店名のYUKIの名前の由来は何ですか

主人が北関東の人で、スキーが好きだったんです。白馬によくスキーに来ていて、雪が良いなと思っていて、一番好きな雪からYUKIにしよう。

Q. 昭和47年創業と伺いましたが、ここまで続けられた理由は何ですか

いい時も悪い時もありませんでしたが、SNSのおかげで変わってきていますね。インターネットを介してYUKIを知ってくださる方が多いんです。それでたくさんの方が来てくださってうれしいですね。

Q. 商店街が歯抜けになってしまったとおっしゃっていたのですが、その時代でもお店を続けられた理由は何ですか

昔から来てくださるお客さんに助けられています。おばあちゃんやおじいちゃんが孫を連れてきてくれたり、三代に渡って続けて来てくれるので、とても助けられていますね。

Q. どうやってメニューを考えていますか

主人が東京で修行していたときに好きだったものを取り入れました。ですが最初は、スパゲッティやピザなんかは大町の人に受け入れてもらえなかったんです。でもだんだんと受け入れてもらえるようになってうれしいですね。たくさんの方に親しまれるように定食も取り入れています。だんだんメニューも増えて大変なことになった(笑)。

Q. 2030年の野望は何ですか

目標は元気でいる限りお店を続けることです。跡取りもいませんし、自分たちの体の続く限り頑張りたいと思います。

Q. YUKIのおすすめメニューは何ですか？そして理由も教えてください

やっぱりスパゲッティですかね。開店した当初から太麺のスパゲッティなんです。今どきは細麺が多いですがうちのスパゲッティは太麺で人気があります。昔ながらの今はなかなか食べられない味だと思うのでぜひ食べていただきたいです。

Q. お店やっていて一番幸せな瞬間はありますか

「おいしかったよ」「また来るね」という言葉は励みになっていますね。

Q. 大町の魅力は何ですか

大町から見える山はとてもきれいだと思います。観光客の方がたくさん写真を撮っているのを見て、当たり前を感じていたこの風景がすてきだったんだと感じさせられました。SNSで大町の写真を見た時改めてきれいだと感動しましたね。

Q. 私たちへのアドバイスはありますか

大町は、住んでると当たり前になって気付かないことがたくさんあるんです。大町にはたくさんいい所があるので発見して行って欲しいです。

レトロで
かわいらしい
看板



良い雰囲気で落ち着ける



Profile

手塚 美登利さん

1954年大町市生まれ。
1973年 ハン グ リ ー
ボックスに嫁ぎ、家主
と二人三脚で現在に至
る。

INFORMATION

ハングリーボックス YUKI(レストラン)

住 大町市大町2531-8(名店街)

☎ 0261-22-4067

営 11:30~20:00

休 日曜

MEMO

YUKIさんは大町に住む人に愛されるお店だけれど、インタビューをして初めて知ることや、手塚さんの思いなどを知ることができて本当に良かったです。体の続く限りお店を続けていくとおっしゃっていたので、これからもたくさんYUKIに行きたいと思いました。メニューの考え方なども教えていただけてとてもうれしかったです。お店には女優の満島ひかりさんがお店の前で写真を撮られたという貴重なお写真も見せていただけて楽しかったです。

(取材：奥原夏海)

(撮影：北村日和)

すべてのお客さんに

愛されるお店を

信濃大町 15 人衆

「モランボン」店長

なかむら ひさと
中村 久人さん

共に成長してきたお店と中村さん

Q. 国産黒毛和牛にこだわっているのはなぜですか

お客さんにお肉を提供するのに、いいものを提供したい。日本の肉の中で、最高ランクとされている国産黒毛和牛の中でも、できるだけいいものを使ってその味を覚えてもらいたいということからです。そのためにできるだけ営業努力をしてリーズナブルな価格で提供するようにしています。

Q. 焼肉のタレ、キムチ、ドレッシングなどをすべて手作りにしているこだわりは何ですか

お客さんの好みがそれぞれ違うため、自分たちで作れるものをお店で提供することが一番いいと考えたからです。モランボン独自の味、モランボンのやり方を第一に考えて作っています。

Q. モランボンのオススメのメニューは何ですか

一番よく注文されるのはカルビです。他にはハラミ、ビビンバ、ユッケジャンスープなどがオススメです。女性や子どもさん、家族連れで来るお客さんにもいろいろ食べてもらうために、サラダを「サラダ」「モランボンサラダ」「パリパリサラダ」の三種類にしたりして工夫しています。

Q. 2030年の野望は何ですか

大町は、今どんどん少子高齢化で人口が減少しているのを何とか食い止めて欲しいと思います。大きな企業が来たりすると、いろいろな人が大町に出入りして活性化すると考えています。それなので、みんなで協力して大町全体を盛り上げていく企画を考え、大町が活発になっているといいですね。個人的には健康で、人に迷惑をかけない生活ができていて、なおかつゴルフができていればいいなと思いますね(笑)。

Q. 飲食業をする中で最も大切にしていることは何ですか

安全が第一。それでいておいしいもの。お客さんの好みに合ったものを提供することを大切にしています。もうすぐ世代交代するので、飲食業に対する熱意を人一倍持つことと、私が大切にしていることは受け継いで欲しいですね。

Q. 年中無休ですが休みの日は何をしていますか

仕事を家族で交代で休むようにしていますが、一番は無理をしないこと、それから食べ物をバランスよく食べること。柔軟な考えができるように気分転換するようにしています。運動は週3、4回ゴルフをしています。柔軟体操を必ずしてから練習を始めるようにしています。

Q. 大町の好きな食べ物や、魅力は何ですか

大町の好きな食べ物は、野沢菜や山菜の天ぷらが好きですね。魅力は、よくいわれている山と水。いろいろな山を見た中で北アルプスは素晴らしいと思うね。あと、黒部ダムもよそにないと思いますね。日本は水道水が蛇口からそのまま飲めるけど、特に大町のお水がおいしいですね。



店長オススメ！ 一番人気のカルビ



Profile

中村久人さん

1950年大町市生まれ。名古屋市の高校在学中から家族の経営する店で修行を積む。1976年に「モランボン」を創業。

INFORMATION

モランボン(焼肉・韓国料理)

住 大町市大町3099(仁科町)

☎ 0261-22-6883

営 17:00~24:00

休 年末年始

HP <http://www.13.plala.or.jp/moranbon/>

MEMO

お客さんを第一に考え、女性や子ども、家族にも焦点を当て、他のお店ではあまりないモランボン独自の工夫がたくさんあることを知りました。だからこそ、世代を問わず愛されるお店になっていると思いました。インタビューの中で、「お客さんにお肉のおいしい味を覚えてもらいたい」という言葉が心に残りました。私は焼き肉の中でタンが大好きです。今まで食べてきたタンの中で、モランボンさんのタン塩がNo.1です。ぜひ食べてみてください！
(取材：塩入木葉)

本場のネパールの味を 自然あふれる大町で

信濃大町 16人衆

「ヒマラヤンシェルパ」店長

ラマ・ゲルさん

ネパールの家庭料理「ダルバート」

Q. 大町にお店を開こうと思ったきっかけは何ですか

初めは松本にお店を開いたのですが、山が大好きなのと、山岳博物館があるのが日本で長野県の大町市だけだったからです。ここにお店を開けば山が好きな人と交流やお話ができるかなと思ったからです。

Q. 天井にあるたくさんの旗は何ですか

「タルチョ」という祈禱旗で、チベット仏教のお守りです。登山の時に安全を祈って旗を付けるのですが、お店ではお守りとして付けています。

Q. オススメのメニューは何ですか

オススメのメニューはダルバート（ネパール風定食）や、ダルバートモモです。このお店のダルバートはネパールに行ってもほぼ同じものができますね。インド系のカレーよりもマイルドなので食べやすいと思います。

Q. ネパール料理とインド料理の違いはどこですか

ネパールは民族ごとに作り方や食べ方が違うのですが、インドカレーとは使うスパイスが若干違いますね。私のお店では10種類以上のスパイスを使っています。お店で出しているのは生のスパイスではなく、油で一回揚げたスパイスを使用しています。なぜかという、ヒマラヤは標高が高いところで、生のスパイスを使うと食あたりしたり、じんまし

んが出たりして病気になったりしてしまいます。そのため、しっかり油で火を通せば安全なスパイスになるからです。

Q. 飲食業をする中で最も大切にしていることは何ですか

お客さんとコミュニケーションをとること、来てくれたお客さんに満足してもらうことを一番大事にしています。

Q. 大町の好きな食べ物、魅力は何ですか

大町の好きな食べ物はそばです。小さいころからそばが好きで、他のところのそばよりも、大町の水を使ったそばがおいしいです。信濃大町駅の立ち食いそば「かたくりの花」に、週1回食べに行っていた頃がありました(笑)。大町の魅力は、山にすぐ行けることや、北アルプスの登山口があるところです。以前は知り合いが少なかったのですが、今は知り合いがたくさんできて自分の村みたいです。



母国愛あふれる店の外観



お店を守る、チベット仏教のお守りの旗タルチョ



Profile

ラマ・ゲルさん

1977年ネパールのクーンブ生まれ。2004年結婚を機に神奈川県に移住。その後松本市に店を構えたが、大町市に移転。登山が好きで、エベレストをはじめとするヒマラヤの登頂経験が多数ある。

INFORMATION

ヒマラヤンシェルパ(ネパールレストラン)

住 大町市大町2542- 4(名店街)

☎ 0261-85-2432

営 11:00～15:00、17:00～23:00

休 水曜(祝日営業)

※フェイスブック更新してます

MEMO

大町の山が好きという理由で大町に来て店を構えてくれる人がいるありがたさを感じました。標高が高いところの知恵が詰まった本場の料理が食べられるのは大町ではあまりないと思います。私は学生セットをよく食べに行きます。ナンがカリカリもちもちで塩加減も丁度よく、三種類のカレーが食べられるのでぜひ食べて欲しいです。ネパールのことをもっと聞きたいと思うインタビューでした。

(取材：塩入木葉)

Q.2030年の野望は何ですか

アウトドアが好きなんで、山にキャンプ場を作って大町に来てもらえるようにしたいです。そのキャンプでは、遊ぶ楽しさだけではなく子どもたちに火のたき方や料理の仕方などを一から学んでもらい、災害などにあったときにしっかり対処できるようにして欲しいからです。

(撮影：塩入木葉、塩島くるみ)



この歴史ある屋敷を
何度も訪れてもらう場所に

信濃大町 17 人衆

「創舎わちがい」代表取締役

渡邊 充子さん

昔ながらの雰囲気に包まれている入り口

Q. お店を始めた経緯を教えてください

もともと、24年前から館長をしていた「いーずら大町特産館」の近くにあったこのお屋敷と出合ったのがきっかけでした。経営の経験が浅い自分にとって、いきなり事を興すことは難しいと感じ、まずは半年間だけこちらをお借りすることになりました。室町時代からの長い歴史をもつこの場所を博物館や資料館にしようという意見もありましたが、何度も足を運んでいただくためには、お食事処かと。結果として郷土の食を味わえる店舗を目指すようになりました。

Q. 周りからの反対はありましたか

ありましたね。「駅から遠い」とか「駐車場が横付けにない」「人通りが少ない」などのご意見がありました。ですが私は、わざわざ来くなるような「温かくわくわくするような処」にすることで、お客様はだんだんと定着するのではと考えたので、大した問題ではないと思いました。

Q. 美術大学へ進学されていますが、興味を持ったきっかけは何ですか

小さい頃から絵を描いたり手先で何かを作るのが好きでした。広い世界を見たかったので、大町を出て東京の大学で美術を学びました。卒業後は染色の道に進み、「日本現代工芸美術展」に出品もしましたね。

Q. 大町の魅力を教えてください

「静けさ」ですかね。お客様に外で待っていただくときに、街中を歩いてもらうことがあるのですが、皆さん口をそろえて「静かでいい所だ」と言います。そのとき、「都会にないものがそこにある」ことが大町の魅力だと感じました。それを探しに人が訪れるのではと思います。そして、決して同じ顔を見せることのない北アルプスも魅力です。毎朝見るたびに、私自身もすてきな表情を持つ女性になりたいと思います。

Q. 大町の好きな食べ物やお気に入りの場所はありますか

昔からお酒が好きなので大町の水から作られる日本酒がとても好きです(笑)。あと、鹿島槍ヶ岳と爺ヶ岳が壮大に見える美麻の丘がお気に入りです。今でも疲れたときには、そこで癒やされます。

Q. 休日は何をして過ごしていますか

夫の野菜作りを手伝ったり、一緒に紅葉を見に行ったりなど、なるべく一歩外に出ることを心掛けています。あとは、お客様に満足していただくことに緊張してしまうのか、疲れ切って寝てしまうこともありますね。

MEMO

初めてのインタビューだったので、とても緊張して話の続かないことが多々ありましたが、渡邊さんの気さくな雰囲気のおかげで緊張が少し解けたような気がしました。1000字では書ききれないほどのたくさんの大町の歴史や魅力について話していただき、私はまだまだ大町について何も知らないんだと驚かされました。この信濃大町100人衆を機に、まだまだ知られていない魅力をどんどん伝えていけたらうれしいです。お忙しい中、お時間をとっていただき、ありがとうございました！

(取材：塩島くるみ)



秋には水場と共に紅葉も楽しめ、癒やされる庭園

Q. 2030年の野望は何ですか

市街地が魅力的になっていることと、女性が生き生きとしていられるような雰囲気になるといいと思います。今、いろいろな方々が動きを興しているので、それらの活動が実を結んでいくようになるとうれしいです。ワクワクするような市街地を夢見ています。



Profile

渡邊 充子さん

1956年大町市生まれ。女子美術大学卒業から2年後に大町に戻る。1996年「いーずら大町特産館」館長就任。2005年「創舎わちがい」オープン。

INFORMATION

創舎わちがい

(郷土料理&カフェ・ギャラリー)

住 大町市大町4084(上仲町)

☎ 0261-23-7363

営 10:00~15:30

休 月・火曜

HP <https://www.wachigai.com/>

北アルプスの見える場所で 仕事することが夢だった

信濃大町 18 人衆

陶芸家、「相陶窯」主宰

あいざわ まさき

相澤 正樹さん

相澤さんが制作された作品

Q. 陶芸はいつから始めましたか

15歳からです。勉強が嫌いだったので高校へ行ってもつまらないだろうと思い、陶芸家である父親の跡を継ぐことにしました。まずはろくろを回すことから始め、毎晩練習を続けました。ろくろを回せるようになった時、学歴がなくても技術があれば周りの大人に認めてもらえるのだと気付きました。

Q. 作品を手がけるときにこだわっていることはありますか

人の真似をせず、自分の個性を出すことです。こう簡単に言いますが、苦しみもあります。そういうときはとにかく苦しんで、いろいろな先生方や先輩方の作品を見て乗り越えています。今でも悩みながらやっています。

Q. 信州に来たきっかけは何ですか

もともと宮城県仙台市で焼き物の仕事をしていましたが、山の見える場所で仕事をしたいという思いがずっとありました。移住する数年前に仕事で安曇野へ来た時「北アルプスの見える場所はすてきな」と思い、池田町に移住したことがきっかけでした。そのあと白馬村へ移り、3年前に大町市に移り住みました。

Q. 大町の魅力を教えてください

都会よりも時の流れがゆっくりと感じられるところだと思います。出先から大町に帰ってきたとき、心が落ち着いてホッ

とするんです。昔はスキーもよくやりましたが、怪我が怖くてもう何十年もやっていません。でも、やってみたい気もします。

Q. 大町のお気に入りの場所はどこですか

北アルプスをはじめとする山々です。登った経験はありませんが、初めて北アルプスを見たときの感動は今でも覚えています。四季がハッキリしていて本当にきれいだと思います。山に対する思いは、地元の方よりも強いかもしれません。

Q. 休日は何して過ごしていますか

最近、コロナウイルスの影響で空いた時間に、趣味で妻と小さな畑を始めました。形や色が悪くても、自分が育てたからか愛着が湧くんです。それがささやかな毎日の楽しみになっています。ただ、自営業なので休日というものはありません。ストレス発散は、ろくろを回し、集中することかもしれません。



実際にろくろを回す相澤さん



玄関に飾られているさまざまな可愛い焼物



Profile

相澤正樹さん

1961年宮城県仙台市生まれ。15歳から陶芸を始め中学校卒業後、陶芸家である父の跡を継ぐ。日展に史上最年少の18歳で初入選。2011年池田町、2012年白馬村を経て、2017年大町市に移住。

INFORMATION

相陶窯(ギャラリー・陶芸教室)

住 大町市大町2583(八日町)

☎ 0261-85-2049

営 4月～10月 9:00～17:00

11月～3月 10:00～16:00

休 不定休

HP <http://www.soutougama.com/>

MEMO

2回目のインタビューだったので、1回目よりもスムーズに質問ができたと思います。また、相澤さんが実際に間近でろくろを回していただき、一つ一つの陶器がすごく繊細で高度な技術によって作られているということが分かりました。陶芸に対するこだわりや熱い想いを語っていただき、お土産(2021年の干支である丑の焼き物)までいただきました。たくさんの貴重なお話を早く記事にしたいという思いになりました。お忙しい中、お時間をとっていただきありがとうございました！

(取材：塩島くるみ)

Q. 2030年の野望は何ですか

陶芸は体力を使いますし肉体的に大変な仕事なので、10年後も大町市で技術レベルを落とさずに焼き物の仕事ができれば最高だなと思います。そしてシャッター街(商店街)がとても寂しいと感じるので、もっと活気あふれ、若い人たちが戻ってきたくなるような場所になっていればいいなと思います。

(撮影：塩入木葉、平林桃佳、塩島くるみ)



それぞれのお客さんに
合わせたこだわりの1杯を

信濃大町 19 人衆

自家焙煎珈琲屋「UNITE COFFEE」店長

まつうら しゅうへい

松浦 周平さん

笑顔でコーヒー豆のこだわりを語る松浦さん

Q. なぜ大町でお店を始めようと思ったのですか

もともとスノーボードをしたくて、白馬に来ました。白馬は閑散期の仕事が少ないため、松本や安曇野で仕事をしやすい大町に住み始めました。そこで分かったのが“大町のお水はおいしい”ということです。コーヒーの98%以上が水なので、おいしい水を生かせる大町でお店をやりたいと思うようになりました。

Q. 店名「UNITE」にはどのような意味が込められているのですか

UNITEとは“繋がる”という意味ですが、自分自身、兵庫で生まれ、高校は鳥取、大学は大阪、そして大町でお店を開くようになったり。また、学生時代は陸上、20歳からはスノーボードを本格的にやったり……。

一見、今までコーヒーとは関係ないことをやってきたように思えます。しかし、このカフェで今までの経験を“繋げられるのではないか”と思いました。大町は観光地なので、関西から来るお客さんや、スノーボード帰りに寄ってくれるお客さんとの会話の中で、自分の今までの人生を“繋げてくれる”お店にしたいという意味が込められています。そして、カフェはもともと情報交換の場で、別々の人が来てそこで違うものが生まれるというのがカフェの役割です。そのため、ここでお客さん同士が“繋がってくれたらいいな”という願い

が込められています。

Q. コーヒーに興味をもたれたのは、いつ頃からですか

25ぐらいのときかなあ。昔は、ブラックは一切飲めなくて、缶コーヒーの甘いものばかり飲んでいました。ですが、たまたまコーヒー専門店に入って、せっかく専門店だから「自分でも飲めるようなコーヒーを出してください」と注文して出てきたコーヒーがとてもおいしくて、衝撃を受けました。自分はハマったらまっすぐなタイプなので、その頃から独学で勉強し始めました。

Q. コーヒーの知識はどのように学ばれたのですか

25歳から29歳までは、いろんなコーヒーやカフェについての本を読んで知識を得ました。29歳からの1年半は、東京の南千住にある自家焙煎珈琲の名店「カフェ・バッハ」で、実践的な焙煎の仕方を学びました。

Q. 大町の魅力はどのような所だと思いますか

特に生活に不便もなく、田舎過ぎず、街過ぎず、住みやすいということですね。日常の中に雄大な北アルプスの風景など、非日常がたくさんあるのが最大の魅力だと思います。

MEMO

珈琲屋をされているのに、もともとはブラックが飲めなくて甘いコーヒーばかり飲んでたというのが驚きでした！ そんな松浦さんだからこそ、きっとブラックが苦手なひとでも、おいしいと思えるコーヒーが作れるのだと思いました。また陸上、スノーボード、そしてコーヒーやビール。様々なことに挑戦されてきた松浦さん。まだまだたくさん聞きたいことのあるインタビューでした。

(取材：平林桃佳)



“繋がり”を大切にした温かみを感じる店内

Q.2030年の野望は何ですか

この10年はしっかり仕事を頑張って、今現在自分が病気になってしまったら、コーヒーを作れなくなってしまうので、「人を育てていきたい」と思っています。また、大町の10年後はどうなっているかわからないですが、間接的に役に立てたらいいなと思います。



Profile

松浦周平さん

1979年兵庫県加古川市生まれ。近畿大学(陸上推薦)卒業後、2002年スノーボードをするため白馬に住み始める。2004年大町に移住。2009年自家焙煎珈琲屋「UNITE COFFEE」オープン。

INFORMATION

自家焙煎珈琲屋 UNITE COFFEE(カフェ)

住 大町市大町4098-4(堀六日町)

☎ 0261-85-0180

営 11:00~16:00

休 日・月曜

※フェイスブック更新してます

大町の大切な財産である古い建物に、
もう一度光を

信濃大町 20人衆

「庵寓舎を考える会」副代表

おだときお

小田 時男さん

昔の建物の良さを生かした落ち着いたお洒落な外観

Q. 庵寓舎の名前の由来は何ですか

「庵」は小さな建物、「寓」には仮住まいにこもるという意味があります。そこから小さな建物にこもり、壮大なことを考える場所という意味になりました。例えば、僧侶が小さな部屋にこもり、宇宙のことを考えるようなイメージですね。

Q. 庵寓舎を考える会はどのように集まったメンバーですか

「麻倉を有効に使えるようにしたい」ということをきっかけに、もともと大町に住んでいた人と、私のような移住してきた人との出会いがあり話をするようになりました。そこに安全に古い建物を使うように、建築家の方が加わりました。

Q. なぜ麻倉に注目されたのですか

私が住んでいる美麻では、アメリカのメンドシーノと国際交流をしています。そこで子どもたちだけでなく、芸術家同士の交流もしようということで、「メンドシーノ芸術交流プログラム」という展覧会を始めました。その展覧会の場所を大町で探していたときに、たまたま「わちがい」の渡邊さんと「市野屋」の福島さんと出会いました。話しているうちに、麻倉をギャラリーにしないかという話が持ち上がりました。それで麻倉プロジェクトを立ち上げ、今のようにギャラリーにしました。

Q. 古民家のリノベーションをする際に、大変だったことは何ですか

長年使われていない建物なので、傷みがあり、それをきちんと安全なものに直すことです。また、昔は建築基準法がなかったので、現代では昔の建物をその法律に合わせることが難しいです。そしてどこから資金を持ってくるのかというのが一番大きな問題ですね。

Q. 活動を通してやりがいを感じることは何ですか

今の便利な社会も良いですが、私は本来人間がもっている、または培ってきたものを忘れてはいけないと思います。それは今こういった形で残されているか考えたときに、古い建物、町、家具などに、人々が忘れてはならない知恵や技術があると思います。古い物を探し、新しいものを生み出していくことに、やりがいを感じます。

Q. これからどのような大町の魅力を伝えていきたいですか

大町には、塩の道があり、かつてそこにいろんな地域から人々が大町に来て、商売や交易をしていた歴史があります。もう一度、交流の場所として、もともと持っていた大町らしさを考えていければよいと思います。

MEMO

家具を作ることはもちろん、古民家をリノベーションすることや、外国の人と交流をしたりすることなど、どれも本当に好きなことで楽しんでやられていることなのだと伝わってくるインタビューでした。インタビューの中で、「偶然の出来事を後から、必然だったかもしれないと思えるくらいそこで頑張ればよい」という小田さんの言葉が心に残りました。自分も、一つ一つの出会いを大切にしていきたいなと思いました。

(取材：平林桃佳)



江戸から明治時代に豪商、伊藤家の居宅だった庵寓舎

Q. 2030年の野望は何ですか

10年後も今のように、いろんな人と話したり、お酒を飲んだり、外国の人と出会ったり、そういったことを繰り返していけたらと思います。10年後の大町は想像できないですが、古い建物が残されていて、次の世代の人達がそこを利用してくれるような町に、なっていたらいいと思います。



Profile

小田時男さん

1955年福井県福井市生まれ。千葉大学で木材工芸を専攻。卒業後松本の家具職人に弟子入り。1982年「JIO工房」設立し家具作家として独立。

INFORMATION

庵寓舎(古民家活用)

〒大町市大町4093(上仲町)

☎090-1868-3727

※現在、利用方法を検討しながら改装中

みんなの今と2030

私たちがインタビューしました!

ガクヨウ生徒

Q1.2030年の目標は?
Q2.大町の好きな食べ物は
Q3.全体を通しての感想

この3つの質問に答えてもらいました!



勝山 優衣 Yui Katsuyama

Q1.ファイナンシャルプランナーの資格を取得し、得意な英語を活かして、グローバル化されている社会経済の中で活躍したい。

Q2.cake & cafe立田屋のケーキ

Q3.最初は慣れないことばかりで大変でしたが、実際にやってみると地元の大町市はたくさんの魅力があると実感しました。また、私が知らないだけでたくさんの面白い人がいることが分かりました。貴重な経験ができました。



倉科 知代 Tomoyo Kurashina

Q1.自分が働きたいと思っている会社で働き周りから信頼されるように頑張りたいです。そして、世界を旅したいです。

Q2.そば処しみずのそば

Q3.取材をしている中で大町の魅力を多く感じることができました。誰かの為に一生懸命働いている方や少しでも周りを元気づけようとしている方に会い、取材ができたことはとても良い経験になりました。



松澤 昂大 Koudai Matsuzawa

Q1.自分の好きなONEOKROCKのライブをまだ実際に見たことがないので、コロナが収まったら2030年までにライブを見に行きたいと思っています。

Q2.美麻の山品のそば

Q3.元々、積極的に話をするのが苦手だったので、インタビューの時心配でした。取材を受けてくれるインタビュアーの方はとても親切で、人と話すことへの抵抗感を感じなくなり、どんどん人に話しかけられるようになりました。

荒川 拓夢 Takumu Arakawa



Q1.外国語の勉強をして、ヨーロッパ各地を巡り、サッカー観戦や観光をして楽しく過ごせるように頑張りたいです。

Q2.折弁のお弁当

Q3.取材をしていく中で、今までずっと住んできた町にも自分の知らない人や、食べ物、場所などがありました。自分が普段の生活を大町市で安心して過ごせるのも、地域の方々のおかげだということに気づくことができました。



和田 侑樹 Yuuki Wada

Q1.就職して充実した生活を送りたいです。また、今の趣味だけではなく、新しい趣味も見つけたいです。

Q2.ハングリーボックスYUKIのピザ

Q3.全体の中でも遅れての参加だったので、分からないことばかりのままインタビュー当日となりました。緊張の続くインタビューでしたが、とてもいい経験になりました。また大町市内の様々な場所や人を知ることができました。





北村 日和 *Hiyori Kitamura*

Q1.小さいころからの夢だった幼稚園教諭になるという夢を叶えたいです。また、お金の遣い方をしっかりと直したいです。

Q2.ミルフィーユのスープカレーとプリン

Q3.今回何人かの地域人の方にインタビューに行って、自分の知らなかった大町のことをたくさん知ることができ、新しい発見をすることができました。また、私は今まで、大町の良くないところを多く見がちだったけど、もっと違う目線でものを見ようと思いました。

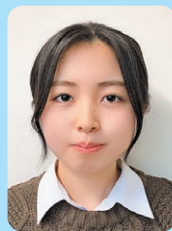


奥原 夏海 *Natsumi Okuhara*

Q1.就職をして、たくさんお金を稼いで大好きなことに突き込みたいです。そしていい人と巡り会いたいです。

Q2.食道園のテクタンスープ

Q3.思っていたより大変だったけど良い経験ができたと思います。当たり前だと思っていた大町の魅力を改めて感じだし、地元でも知らなかったことをたくさん知れてすごくよかったです。



塩入 木葉 *Konoha Shioiri*

Q1.毎日が楽しく活気あふれた生活をして、20代でしかできないことをたくさん体験したいです。また、お世話になった親にいろいろな形で親孝行したいです。

Q2.タカラ食堂の肉うどん

Q3.大町にはすてきな人たち、大自然、魅力にあふれてれているなと思いました。インタビューを通して自分とは違う考え方や感じ方があり、面白いなと思いました。また、ブックレットを作るというすてきな体験ができて楽しかったです。



平林 桃佳 *Momoka Hirabayashi*

Q1.2030年の目標は、銀行員になってバリバリ働いていたいなと思います。また英会話ができるようになって、海外旅行に行ってみたいです。

Q2.丸福パンのコッペパン

Q3.私はこの活動のほとんどが初めてで、最初は探り探りでした。ですが、実際にインタビューに行ってみると、その人の人生を知ることができ、楽しかったです！ 大町にはたくさんの面白い地域人がいることを実感できました。



塩島 くるみ *Kurumi Shiojima*

Q1.職に就き幸せな家庭を築いて、順風満帆な人生を送ることです。コロナが収まり、好きなアーティストにたくさん会えるといいなと思います。

Q2.ジェラートショップ花彩のジェラート

Q3.実際にインタビューをすることによって様々な大町の魅力や面白い地域人を発見でき、一つ一つの授業がとても貴重な経験だったと思います。この信濃大町100人衆という活動がこれから先もっと発展して欲しいです。

オウエン隊

田中俊博 (岳陽高校教員)

Q1.平日は農作業と「何でも手作り」の趣味の追究と休日は松本山雅の応援でゴール裏で飛び跳ねる。できたら、孫の子守をしてみたい。

Q2.俵屋飯店のAウマ(Aランチと旨煮ラーメンのセット)

山本文治 (岳陽高校教員)

Q1.自家用ジェットに大型キャンピングカーを積み、世界を巡る……夢を見ながら犬と遊ぶ毎日を過ごしていきたい。

Q2.やはり大町といえば私の場合は駅前の三洛さんの海鮮丼です。

稲澤そし恵 (講師)

Q1.未来を見据えるために今回設定した共通質問ですね。私はライターと農家民宿の二足の草鞋を両立させつつ、少しでも地域に貢献できる人物になりたいです。

Q2.美麻ベーカリーのパン「みあさのみ」

Q3.編集作業では手を出し過ぎないよう、自主性を尊重しました。コロナに負けず学習する姿をみて「教えることは、教わること」を心から実感。地域人の皆さま、ご協力本当にありがとうございました。

稲澤 博 (講師)

Q1.今よりもスノーボードがうまくなる。そして花豆栽培の達人になる。さらにクマパチと会話できるようになる。

Q2.俵屋飯店の餃子、三洛の海鮮丼、麻の館の天ざる

高橋和也 (講師)

Q1.10年後は高断熱の家で穏やかに暮らしていきたいです。そして、仕事での交流をもっと増やしていきたいです。

Q2.葉月の親子丼

本プロジェクトは国土交通省「令和二年度官民連携まちなか再生推進事業」に採択されています。

■講師：稲澤そし恵先生(統括・編集／美麻オリザ編集工房)、稲澤博先生(撮影／美麻オリザ編集工房)、高橋和也先生(デザイン／エイブルデザイン)

■担当教員：田中俊博、山本文治(大町岳陽高等学校教員)

■メンター(大町市職員)：商工労政課：降旗 渉、山口 征廣、横澤 実、下條 毅
建設課：松田 紀幸、内山 雄太郎 まちづくり交流課：飯島 秀美、倉科 大樹
福祉課：小日向 勲

■協力：征矢 悠、佐久間 圭子、倉根 明徳(UDC信州)

■アドバイザー：新 雄太(東京大学)



大町岳陽高等学校 地域探究プロジェクト2020

信濃大町100人衆インタビュー

～高校生の創った地域人紹介ブックレット～

発行／令和3年2月 長野県大町市

〒398-8601 長野県大町市大町3887 ☎0261-22-0420

印刷・製本／株式会社北辰印刷

国土交通省「令和二年度官民連携まちなか再生推進事業」

▶ これまでの活動を紹介しています

[https://www.city.omachi.nagano.jp/00011000/
kanminrenkei/hyakuninsyukaigi.html](https://www.city.omachi.nagano.jp/00011000/kanminrenkei/hyakuninsyukaigi.html)

