

地域おこし協力隊通信



丹波山村
地域おこし協力隊

vol.22

鴨沢プロジェクト始動！
丹波山村の空き家を有効活用したい



東京都と隣接する鴨沢地区の一番東側、鴨沢橋の近くにある村所有の三角地の古い建物があります。現在そちらは空き家で30年余り手が付けられてきませんでした。丹波山村の玄関口であるこの建物を修繕し、丹波山村の新たな顔にするべく計画に取り組んでいるのが、今年6月に協力隊員になった山本 菜々子さんです。

プロジェクト
鴨沢

学生の頃から地方の空き家問題に興味を持ち、協力隊に入る前から丹波山村にも足を運んでいました。大学卒業後、この課題に自ら取り組むために協力隊員になりました。現在は恩師である一級建築士の本多健氏らと共に鴨沢地区の家々を巡り、地域の人たちへの声に耳を傾け、残置物の処理、清掃、修繕などの実務を行いながら一步一步プロジェクトを進めています。



鴨沢の皆さんから歴史を学ぶ



天城裕太さん

9月に地域おこし協力隊員になった天城さんも鴨沢プロジェクトを手伝っています。空き家の残置物の片付けから今後必要となるボランティアの募集をSNSや旅行しながら地域で短期的な労働を行う体験型のサービスを利用して行う予定です。

何の施設になるの？

鴨沢の建物を直して何に使うのか？登山者向けの簡易休憩所にするか、それとも新しいことに挑戦する人がお試して始められるポップアップストアにするのか、まだ決まっていません。鴨沢地区の人たちのご意見や希望をお伺いしながら進めていきます。まずは残置物を処分し、建物を使えるように修繕することを目標にしています。アイデアやご意見があれば、気軽に山本や天城にお寄せください。



TURNING POINT

9月卒業の協力隊員 それぞれの横顔

マイタケジン可能性の追求 -山崎 慶太-



丹波山村の特産である原木舞茸は、自然に近い形で栽培しているため、収穫期間が年間で3週間程度と非常に限られています。そのため、その時期に収穫された舞茸の一部は乾燥され、だしなどの加工品になります。3年前、地域おこし協力隊の制度を利用し、その舞茸の加工品の一つとしてクラフトジンの製作に取り掛かりました。

初年度は、東京での蒸留研修やヨーロッパにおけるジンの蒸留所やバー、酒屋を巡ってのマーケティング調査を行いました。関連施設へのコネクションがなかったため、ロンドンでの展示会に参加し、出展者へ直接交渉しました。想定以上に多くの蒸留所を訪問でき、また蒸留家からは蒸留技術やジンの熟成など、実のある話を聞くことができました。加えてバーや酒屋など、顧客に近い立場の人々からは、ニーズの変化やクラフトジンブームの陰りについて、ビジネス視点での話もできました。総合的に判断し、建設費が高額な蒸留所の建設は見送り、まずは国内外の蒸留所への製造委託を選択しました。

マイタケジンの製造においては、乾燥舞茸を蒸留所に持ち込み、さまざまな形で蒸留して香りの抽出をテストしました。ジンにする舞茸の香りが決まると、次はハーブやスパイスなど他のボタニカル（材料）との組み合わせをテストしながら、ブレンド比率を確立しました。成果として、協力隊の任期中に3つの蒸留所で3種類のジンを作成させることができました。



丹波山倶楽部の原木舞茸は、原種に近いものを数種類栽培するなど、こだわり抜かれたものです。ジンにおいてもそのような原種や数種類を実験的に使用していく挑戦的姿勢を大切に考え、商品名を「UNICUS」(ユニクス)としました。これは言語の源流(=原種)の1つであるラテン語で「ユニーク」を意味します。世界的にもキノコをメインに使ったジンは片手で数えるほどしか存在しませんが、実験的なプロセスを加えることで、さらに唯一無二のものを作り出すという思いを込めています。このジンを通して、多くの人に丹波山村を知ってもらえたらと考えています。先月末の卒業を機に、今後は開発した舞茸ジンの普及促進に携わっていく予定です。

楽しい三年間でした -小林 寿彦-



一般社団法人たばやま観光推進機構に在籍し、鮎寿司の生産とそのシステムの維持に努めてきました。また住んでいた古い住宅を自力で修繕してきました。なんとか次の人が住める状態にはなっています。この三年間で様々な経験をしました。これを糧に次の職場でも頑張ります。