

つみき

2025.1.22 vol. 25

特集
こ・あきないの学校
EVENT REPORT

利府駅前tsumikiから
まち・ひと・しごとを発信

tsumiki

じあきなんの学校

EVENT REPORT

手の届く範囲で
確かな意志やこだわりを持って働く

組織や事業の規模を拡大し成長していく企業がある一方、必要以上に人に頼らず自分の手の届く範囲で仕事をやって働く人たちがいます。tsumikiでは、2016年の開館以来、小さいながらも強い意志とこだわりを持って働く小商いに注目し、小商いを始めたい方に向けてきっかけと活動の場を作ってきました。今年度の「こ・あきないの学校」では、先駆的に小商いを実践し多様な働き方をしている方をゲストに迎え、仕事の始め方や継続の秘訣など仕事作りのヒントを学ぶ講座を実施しました。

講座には、起業を考えている方、これから何かを始めたい方など、町内外からのべ90名が参加し熱心にゲストの話に耳を傾けました。9月から11月まで全6回にわたり開催された「こ・あきないの学校」の様子をお伝えします。

文 葛西淳子

PROGRAM.01
●9月14日(土) 13:30-15:00

食と地域 とこ・あきない

ゲスト 畠山 菜奈さん
舞根キッチン（気仙沼市唐桑町）

起業までの経緯
2010年夏に、NPO法人森は海の恋人の活動に参加したことが、気仙沼市唐桑舞根に関わるきっかけでした。養殖場で浜仕事見習いなどに従事。結婚、出産を経て、現在は「舞根キッチン」の屋号で、牡蠣や帆立の養殖を行なうながら、海産物や加工品の直売、マルシェなどへの出店を展開しています。

人と食と風土をつなぐ仕事をしたい
「舞根キッチン」は、2022年3月に、地元気仙沼とその近郊で海産物の移動販売を中心とした直売店として開業しました。起業の構想は、気仙沼市主催の起業塾「アクティビューマンズカレッジ5期生」を受講する中で自分自身を見つめ直したことでも生まれてきたものでした。「気仙沼で生産されている牡蠣ですが、地元ではなかなか手に入らないことが多いです。夫が手間をかけて作った牡蠣を食べたいと思っている人に直接届けたい。美味しい食べて楽しんでもらえたら、どんなに嬉しいことだろう」と畠山さんは考えたのです。畠山さんは完全な新規創業ではなく、嫁ぎ先であり仕事場であった水山養殖場という母体があり、地元の生産物である牡蠣や帆立を上手に活用してきたという背景があります。一方で畠山さん自身が、家事や子育てなどいろいろな役割を担う中で家族や地域の方々との協力を得ながら、助けてくれるパートナーを増やすことを大事にしてきたプロセスが、新しい仕事に挑戦し軌道に乗せることができたキーポイントです。

PROGRAM.02
●9月28日(土) 13:30-15:00

カフェとギャラリー とこ・あきない

ゲスト 田代 成さん
Satomi kiln（仙台市青葉区）

起業までの経緯
東京で大工をしていた田代さんは、母親のゲストハウス構想に関わるために地元仙台にUターン。その後、計画の変更などの経緯を経て、カフェとギャラリー「Satomi kiln」を仙台市青葉区台原にオープン。現在は、お店の運営、イベント企画、カフェにてカレー提供、スコーン製造を担当しています。

カフェと器の相乗効果を生かす
「Satomi kiln」の魅力の一つは、カフェと陶芸による相乗効果です。陶芸家である母が創る器を用いて料理を提供することをコンセプトにし、暮らしの中に作家の思いが感じられるることや器に触れる体験を大事にしています。いまこそ店を切り盛りしている田代さんですが、必要な時に迫られて始めた商いでも、真摯に、妥協せずに取り組むことで成り立つことを実証し、成長を続けています。

PROGRAM.03
●10月6日(日) 13:30-15:00

花 とこ・あきない

ゲスト 大塚 のぞみさん
Botanical People 店主（松島町高城）

自分のために花を求めるという価値観や習慣は少し薄いと感じました。そこで、花屋を開業するにあたり、
1.国産の質の良い花を取り扱う店
2.お客様の知的欲求が満たされる店
3.お客様がデザインする経験ができる
4.花を好きになるきっかけとなる店
4つのコンセプトで店作りをスタート。知名度も実績もなく知人や家族もいない土地でお店を知らせるためには、人とつながることを意識しました。店を訪れるお客様のニーズに応えることはもちろん、利府松島商工会に所属し松島町のイベントにも参加することで、まちづくりに積極的に関わってきました。自ら動き丁寧に地域の人たちとコミュニケーションを取りながら仕事をすることが、信頼を得て長く商売を続けることにつながっています。

PROGRAM.04
●10月26日(土) 10:30-12:00

喫茶 とこ・あきない

ゲスト 菊地 祥史さん
喫茶コーヒーワークス 店主（仙台市泉区）

した。小さい規模からお店をスタートさせ、好きなことで生きていくための具体的なテクニックが書かれているこの本を読んで「創業費用100万円でお店をつくる」ことを大きな指標としました。コストを抑えるため限られた予算の中で、自分が描くコンセプトに合わせる工夫。その一つは、スナックの居抜き物件を活用しているということです。キッチン周りの設備が揃っていて、カウンターもあるスナックは、カフェを開くにはちょうど良い環境でした。スナックの味わいを残した店舗はどこかノスタルジックで、若者を中心に夜の居場所となっています。

**小さくスタート
100万円でお店をつくる**
菊地さんがコーヒーに興味を持つようになったのは学生時代。大学卒業後に仙台市内の有名店で働き、カフェのイロハを学びました。店を開くきっかけは『しあわせ起業で生きていこう』という一冊の本との出会いで

PROGRAM.05
●11月9日(土) 13:30-15:00

こ・あきないの学校 をふりかえる

実践者から学ぶ こ・あきない 5か条

- 1、「好き」+「人を魅了する」を要素にすべし
- 2、家族やパートナー、地域の協力を得るべし
- 3、真摯に妥協せず、覚悟を決めて取り組むべし
- 4、人や地域と向き合い丁寧にコミュニケーションをすべし
- 5、小さい規模からスタートし限られた資源を活用すべし

じしないと何も始まりません。資金や時間がなくても熱意と工夫で乗り越えられることを「こ・あきないの学校」であらためて学ぶ機会になりました。参加者の中には将来カフェを開いてみたい方、自分のお店を持ってみたいと言う方が多く、それぞれの目標に向かって、大きく背中を押してくれたのでは無いでしょうか。

(tsumikiディレクター 桃生和成)



宮城の味と安心を届ける 炊飯のプロフェッショナル「ボン・リー」

年中無休の炊飯工場 おいしいご飯をあなたのものに

利府町菅谷産野原にあるボン・リー宮城は、フランス語のその名が示すとおり、「おいしいお米」を提供するための炊飯工場です。業務は、白飯、酢飯、塩飯、茶飯などの炊飯と配達。主な取引先である仙台圏の事業所、スーパー、百貨店などへ、年中無休で新鮮でおいしいご飯を届けています。また、仙台名産の牛タンと相性の良い麦飯も提供しています。その他、ご飯の加工品も提供し、加工品の中でも特に「おにぎり」に力を入れています。

おにぎりは、毎日5,000~6,000個も生産され、スーパー・コンビニ、高速道路のサービスエリアや大学の生協など多岐にわたる場所へ届けられます。形や素材のバリエーションが豊富で、形状は三角おにぎり、直巻おにぎり、二個入りセット、丸型の混ぜご飯タイプなど様々。素材は鮭や梅などの定番から、宮城特産の仙台麩や茎ワカメなど地域色豊かなものを幅広く取り揃えています。

炊飯から配達までの仕組みは、前日までに受け付けた注文に応じ、夜間に炊飯したものを順次配達しています。炊飯には最新のチーム炊飯機械が導入され、一定



△お話をきいた宝塚さんと阿部さん

の色・艶・弾力・食感を持つご飯が安定的に提供されます。

使用するお米は、宮城県加美町のナカリ株式会社から供給されています。今夏世間を騒がせた米不足の事態も、ナカリとの年間契約により供給が安定しているため、影響はありませんでした。また、お米を炊く水は、工場敷地内に掘った利府町の井戸水を使用しています。コストを抑えつつ地域資源の利用にもこだわる徹底ぶりです。利府の地下水は昔から「おいしい水」として評判で、軟水であるため、ご飯の味をさらに引き立てています。

徹底した衛生管理 おいしく安全なご飯を

ボン・リー宮城が最も大切にしているのは、「厳選された素材」、「品質管理」、そして「徹底した衛生管理」です。使用するお米は、各取引先から特に指定がない限り宮城県産ひとめぼれを採用し、チーム炊飯機によって一貫しておいしいご飯を提供しています。

地域とともに歩み 地域の味と文化を伝えたい

今後のビジョンは地域密着型の企業として、利府町や宮城県全体における地元の魅力ある食材を使った商品づくりにさらに力を入れていくそうです。たとえば、牛タンや仙台麩、三陸産のワカメを素材にしたおにぎりは、地域の特色を反映した商品として各地で好評を博しています。また、東日本大震災後の原発事故の影響で輸出が減少した「ほや」を素材にしたおにぎりも開発し、JRなどの協力を得ながら宮城の魅力を伝えつつ、地域産業を支える取り組みを続けています。

△取材・文 石井宏之
△tsumikiスタッフも美味しいと聞いています!



目指しているのは、単なる食の提供者としてだけでなく、地元の文化や資源を生かした地域の「味」を伝える役割を担うこと。今後は積極的に地元の子どもたちの自由な発想やアイディアを取り入れ、これまでにない商品開発に挑戦していくことを意欲的です。こうした活動を通じて、日本三景の松島などを訪れる観光客だけでなく、地元の人々にも宮城の魅力を再発見してもらうきっかけを提供し続けたいと考えています。

ボン・リー宮城は、おいしいご飯を届けるだけでなく、安全・安心な商品づくりと地域密着の取り組みを大切にし、これからも地域社会とともに成長を目指しています。

from RIFU-CHO CHALLENGER

— CHALLENGER —
かりやす
利府町刈安染めプロジェクト
佐藤春美さん



利府町に伝わる刈安染め

かつて利府町に存在した「刈安染め」という文化。平安時代、京の都から利府の赤沼を訪れたお姫様が里人から育児の手助けを受けた御札に染め物の技法などを伝えました。現存する染殿神社は、姫が住んでいた跡地の傍にお堂を建てたものだと想われています。「刈安(かりやす)」というイネ科の多年草を用いた刈安染めは、鮮やかな黄色に染めあがるのが大きな特徴です。いまではその原料となる刈安草は、利府でほとんど見ることができなくなってしまいました。かつて利府町にあった文化を復元し利府町を盛り上げようという「刈安染めプロジェクト」です。

先人の営みに学ぶ

刈安染めプロジェクトは、利府町地域女性リーダー育成事業からスタートしました。プロジェクトのリーダーである佐藤さんは、「利府町の伝統文化でもある刈安染めを知ったのが始まりでした。衣食住の営みの中に『あそび』や『感性』が交わることで、より人生が豊かになることを会得した当時の人々の喜びを想像すると、こちらまで幸せな気持ちになりました」と活動のきっかけを語り、歴史のストーリーから学ぶことが多く、先人からのメッセージに背中を押されたようです。佐藤さん自身、学生時代には芸術文化について学び伝統民俗芸能研究サークルに所属していました。地域に根ざした文化と触れ合ったり、それを国内外に広げる活動をしたりする機会もあった一方で、後継者不足や過疎化などの課題を持ちながらも、受け継がれてきていた伝統文化の現状を目の当たりにしてきました。「先人の知恵が消えてしまうというなら、自分たちが町に伝わる文化をもう一度蘇らせ盛り上げなければ」と活動を始めました。町の文化を継承し再構築してより楽しく心豊かな生活ができるならという思いがこのプロジェクトの核となっています。

利府産の刈安染めを復活させたい

利府産の刈安草で染めるのが、プロジェクトにおける目標の一つだと佐藤さんは話します。「刈安染めを通して環境のことを考えるきっかけとなり、世代を超えたコミュニケーションツールとしてシビックプライドを育てる一助なってもらえたたら嬉しい」と佐藤さん。利府の土地で育った刈安草を使って、染め物を作ることができたらプロジェクトとしても大きな意義となることでしょう。

現在は存在を認知してもらうために、染め会などを通して町民との交流を精力的に図っています。また、染め物を商品化し tsumiki で開催される「こ・あきない市」などのマルシェへの出店活動も行っています。活動を共にする会員も募集しながら、利府町に伝わる文化を復活させ育もうとする「刈安染めプロジェクト」の挑戦は続きます。

△取材・文 吉田音生

“ 生活の中に伝統と彩りを、
染め物から見い出す
新たな町の可能性 ”

INFORMATION

△ Instagram @rifuchokariyasuzome.project

data:



ポン・リー宮城株式会社

● 利府町菅谷字新産野原45-1
● 022-356-7666(代)
● <https://www.bonriz.net/index.php>



5
カ所目



ポン・リー宮城 株式会社

業務用米飯・米加工食品を販売する会社です。

利府町菅谷に工場を構えるポン・リー宮城株式会社は、炊飯HACCPを取得し、徹底した衛生管理とおいしさを追及し「白飯から米加工食品まで、ごはんのことならお任せください」がモットーです。ポン・リー(Bon Riz)とは、フランス語でおいしいお米という意味。品質・味を吟味し、おいしいごはんを常に提供したいという気持ちが込められています。



水の品質管理にも厳しい基準を設け、年に4回の水質検査を実施。ろ過機や軟水器を使って衛生管理された利府の井戸水は、飲み水としても安全な状態まで処理されています。万が一でも食中毒が発生すれば、全体の信頼が失われてしまうため、気を抜くことなく「衛生第一主義」を徹底し、安全で安心なご飯を提供しています。

ボン・リー宮城は、おいしいご飯を届けるだけでなく、安全・安心な商品づくりと地域密着の取り組みを大切にし、これからも地域社会とともに成長を目指しています。



利府町で活躍する事業者を紹介していきます

十符(とふ)とは? 昔、利府町の湿地帯には、良質な蕎(スグ)草が生じ、「菅鷺(スガコモ)」と呼ばれる敷物が作られていました。その蕎の編み目が10編あることから「十符(菅鷺)」と呼ばれ、みちのくの「歌枕」としてもうたわれていました。これが、「十符の里」「十符の浦」と呼ばれるようになり、十(と)が利(と)に、符が府に変わったと言われています。



“ 生活の中に伝統と彩りを、
染め物から見い出す
新たな町の可能性 ”

INFORMATION

△ Instagram @rifuchokariyasuzome.project

tsumiki TOPIC

Rifuのいいとこめっけ!
「まち自慢コンテスト2024」結果発表!!

利府町×MEQQE×tsumiki企画として、4月からエントリー作品の募集をはじめ、7月~8月にかけて一般投票を実施してきた「まち自慢コンテスト2024」。利府町愛が詠まれた素晴らしい作品の中から受賞作品が決定しました。

受賞者の感想

記事にすることであらためて利府町の魅力的な場所を思い、訪れることができ楽しかったです。

他の記事なども見て利府についてたくさん知ることができて楽しかったです。



これからもMEQQEを活用し、他のテーマでの投稿も行い、地元のPRに貢献したいです。楽しい企画をありがとうございました。

利府の魅力を客観的にリサーチすることができました。

アプリの仕組みがとても面白かったです。同じ場所でも、作成者の偏集が異なるので見比べるのも楽しかったです。

なかなか更新できなかったのですが、みなさんが子育て情報に関心があるのが分かりました。

MEQQE(めっけ)
「利府町まち自慢コンテスト」
全エントリー作品はこちらから!

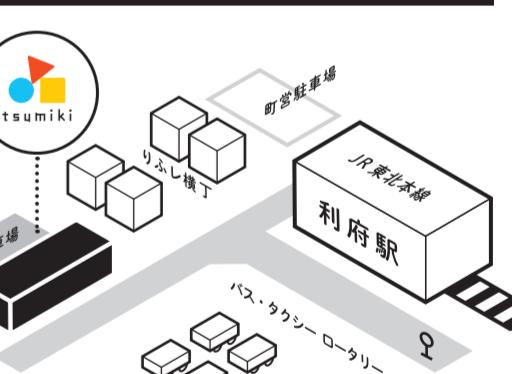


tsumiki
利府町まち・ひと・しごと創造ステーション

利用時間
9:30-17:30
(水・金曜日は21:00まで開館)

休館日
火曜日・年末年始

〒981-0104
宮城県宮城郡利府町中央1-5-2
TEL 022-766-9231
FAX 022-766-9232
Email info@rifu-tsumiki.jp



設置者 利府町(商工観光課シティセールス係)

利府町では、地方創生に向けて良好な住環境に「ワクワク感」をプラスした魅力的なまちづくりを進めています。起業・創業や「利府ならでは」のシティセールス政策や、移住・定住施策などに取り組んでいます。同時に「Granny」には「おせっかい」という意味があり、地域のおせっかいをやく役割を担うという意志が込められています。

公式ウェBSITE
rifu-tsumiki.jp
Twitter
[@rifu_tsumiki](https://twitter.com/@rifu_tsumiki)
Facebook
[@tsumiki](https://www.facebook.com/tsumiki)で検索
Instagram
[@rifu_tsumiki](https://www.instagram.com/@rifu_tsumiki)

「つみきのキモチ」は、利府町内を中心に隣接する市町村の公共施設、カフェ、店舗などで配布しています。
つみきのキモチ vol.25 発行日●2025年1月22日 発行●利府町 企画●一般社団法人Granny Rideto 編集●島西淳子・桃生和一(一般社団法人Granny Rideto) デザイン●伊藤谷美穂(intergaire)