

特集

「こ・あきない市」
その魅力と秘密

6年間の出店者はのべ309店。
毎回約300名の来場者を集める「こ・あきない市」。
オープンから17回開催の歴史を振り返ります。

おさらい

tsumikiでは、開館当初からチャレンジマーケット「こ・あきない市」を年3回定期的に開催してきました。「こ・あきない塾」、「新・生業塾」、「委託販売tsumikiセレクトショップ」と連動する起業支援事業の一角を担っています。店舗を持つのはハードルが高いと感じる方に向けて、**気軽にチャレンジできる場**を提供しようとスタート。出店者が作る雑貨・洋服・食品等オリジナルの商品を販売し、新しい

開催回数を重ねるごとに認知度も上がり、利府町内はもとより周辺市町から毎回300名ほどが来場するマルシェイベントとして定着してきました。そんな矢先、コロナ禍の中で緊急事態宣言が出された影響で施設が臨時休館となり、2020年2月と2021年3月のこ・あきない市は開催中止を余儀なくされました。しかし、これまで頑張ってきた方々の努力と熱意を弱めるわけにはいきません。コロナ禍でも出来ることをやろうと、YouTubeやインスタライブを活用してのオンライン配信、ウッドデッキを使っの屋外販売を併用するなど、**ハイブリッド形式**へと形態を変えながら試行錯誤を続けてきました。

2016.11.19
tsumiki オープン!

2017
チャレンジ期

第1回
2/26

第2回
6/17

第3回
10/15

第4回
2/12

第5回
7/15

第6回
11/11

第7回
2/17

第8回
7/6

第9回
11/16

第10回
2/29

第11回
8/22

第12回
12/5

第13回
3/20・21

第14回
7/24

第15回
12/4

第16回
3/19

第17回
7/30

第1～7回 ゲストトーク実施

第8・9回 相談会 実施

地域に目を向け 地域資源を 再発見

INAGO BALL 鈴木俊明さん (利府町)

●こ・あきない市 第1・2・5・15 回出店

第1回こ・あきない市に参加しました。当時から歯科技工士と陶芸家の二足のわらじを履いて活動していました。陶芸家として出店するにあたり、まずは屋号を決めることから始め、小学生の頃の思い出に由来する「INAGO BALL」と名付けました。初めての出店は刺激的で、トークゲストの小谷真理氏と意気投合。店番をスタッフに任せて、昼ごはんをご馳走しちゃったというエピソードは今でも語り草です。こ・あきない市出店後も、tsumikiの委託販売に出品したり、新・生業塾を受講したりと精力的に小商いの方法を学んできました。現在は、利府梨の灰を釉薬にした「利府焼」の制作に力を入れています。町内の旅館とコラボし、料理に合う器を提供。地域に目を向けた仕事が生まれています。



特産品を冠に 廃棄梨を活用した

商品開発

利府おもて梨園 近江貴之さん (利府町)

●こ・あきない市 第11～15 回出店

地域おこし協力隊として、2019年から利府町で利府梨栽培を始めました。栽培を学ぶ傍ら、梨の廃棄ゼロを目指して、規格外や傷物の梨を積極的に活用したカレー作りに挑戦しました。試作を重ねる中で対面販売して商品の完成度を高めたいと、こ・あきない市に出店。お客さんの評判も良く、徐々にファンが増えていきました。利府梨のPRを兼ねていつでも手軽に多くの方に食べてもらいたいと考え、試行錯誤の末レトルト商品化を実現しました。現在は、「金の利府梨カレー」と銘打ち、利府特産のお土産品として、町のふるさと納税返礼品として、注目を集めています。



こ・あきない市を飛び出し、出店の場が

広がる

コモノヤ 佐藤満美子さん (仙台市)

●こ・あきない市 第2～7 回出店

金沢に伝わる伝統工芸「加賀ゆびぬき」を制作。また、加賀ゆびぬきの作り手が増えてほしいという思いを込めてワークショップを行っています。こ・あきない市を機に、tsumikiの委託販売に採択され、月に1度開催していたもくようマルシェの実行委員としても活躍。人と場のつながりを広めていきました。小商いの秘訣は「継続的に出店すること」。現在は毎月、塩釜水産物仲卸市場SevenStreetやマルシェイベントに出店しています。



ルッテル 寄せ植え Rötter 北條恵子さん (利府町)

●こ・あきない市 第6・8・12・13 回出店

こ・あきない市出店の経験を活かし販路を広げようと、「コモノヤ」佐藤満美子さんと同じく塩釜水産物仲卸市場SevenStreetに出店しています。プランツギャザリングは、根っこのついた花やグリーンを組み合わせて小さな花束を作り、器に植え込む手法。フラワーアレンジのような華やかな寄せ植えが特徴的です。ギャザリングは、たくさんの上質な苗を使用するため、価格は高くなりがちです。でも、こ・あきない市やイベントに定期的に出店し、ギャザリングの魅力を対面で伝えることで、いいものだと思われて買ってくれるお客様が増え、客層が広がりました。



トム けしゴムはんこ tom☆ 長谷川智子さん (山梨県都留市)

●こ・あきない市 第1～7 回出店

こ・あきない市には、1回目から連続参加。趣味で作っていたけしゴムはんこが売り物として通用するのかを試してみたいと応募しました。子連れでも出店がOKだったことも魅力の一つでした。たくさんのお客様からお褒めの言葉やはんこのオーダーをいただき手応えを得ました。利府町の作家さんたちとつながり、親睦を深められたことが一番の財産となりました。現在は転居したことやコロナ禍の影響で活動がセーブされているなか、コトリコーヒーさんが覚えていてくれて、新



利府を離れても
仲間とつながるゆるやかな

ネットワーク

Kero*Kero 遠藤直美さん (多賀城市)

●こ・あきない市 第1 回出店

「がま口づくり」に出会ったのは、先生に付いて習ったのがきっかけです。がま口を中心とした布小物作品は、知人のお店やハウスメーカーのマルシェなどに出品し、第1回こ・あきない市にも出店。その後も仲間とtsumikiを借りて、定期的にマルシェを開催していましたが、コロナ禍で軒並みイベントが中止。その時、以前から母と「駄菓子屋さんをやりたいね」と言っていたこ



tsumiki コーディネーター 大宮紗紀

こ・あきない市は、制作から販売を一手に行う作家活動においてとても大切なイベントです。ここでの経験は貴重な学びとなり、地域の方や出店者となることが出来る場になっています。私自身アクセサリ作家として第1～7回に出店しました。こ・あきない市開催の案内を見たとき、「自分が住んでいる利府町で何か始まるんだ、新しいことが生まれるんだ」とワクワクしたことを覚えています。現在は、企画運営側の担当スタッフとなっていますが、自分が出店者だからその視点とお客様の視点、また地域の課題を含め、どういうイベントにしたらいいのかを毎回考えています。今後みなさんと一緒に、こ・あきない市を続けていけたらいいなあと思っています。



利府町のんびりまち歩き

利府町中央界限 元気がでるお店

案内人 ● POLA利府駅前店 八島澄子さん

POLA利府駅前店オーナーの八島澄子さんが、利府町中央界限で、地元根差して元気に営業しているお店を紹介してくれました。



tsumiki

駐車場もあり、JR利府駅前なので、ちょっとしたカフェタイムやワークスペースとして便利です。スタッフとのミーティングや商品の勉強会、メイクアップや美容に関する相談会などを行う時に利用しています。

カフェレストラン Bambina パンビーナ

農家から仕入れた減農薬野菜を使ったプレートセット(要予約)や、ずばろハンバーグが看板メニュー。手作りのデザートやドリンクも充実しています。2018年新装開店したお店のコンセプトは「田舎のこじやれたカフェレストラン」。ゆったり落ち着いて食事ができて、体から元気になるお店です。



利府町森馬字新町浦29
Tel:022-356-4884
営業時間:11:00～16:00
定休日:土・日・月曜日

理容田高 タタカ

利府町に理容田高を開店してから55年程になります。現在、お店を切り盛りするのは、きよさんとお義母さんの榮子さん。2人ともお嫁に来てから、理容学校に通い理容師の免許を取ったと聞いてびっくりです。馴染み客も多い町の床屋さんです。



利府町中央3-8-1 Tel:022-356-2239
営業時間:8:30～18:30
定休日:月曜日、第3日曜日

フレッシュ ヤマトク

平成元年創業。名物メンチカツをはじめとする手作り惣菜、魚屋さんが握るお寿司が評判。十和田高原本ボーク豚は、安全安心な製法で飼育された柔らかな肉質が特徴です。町内の食卓を支え、美味しさを追求するヤマトクさん。地域密着で営業しているスーパーマーケットです。



利府町中央3-4-1 Tel:022-356-4429
営業時間:9:30～19:30
定休日:日曜日(祝日は営業)
※Instagramで
お得情報発信

だがしやみよちゃん

小学生から中学生くらいまでの子どもたちが次々お店にやってきて、思い思いにお目当ての駄菓子を選んだり、くじ引きをしたりして楽しんでいます。初代みよちゃんから駄菓子屋を引き継いだのが、2017年11月。2代みよちゃんが優しく笑顔で迎えてくれます。



利府町中央1-8-3
営業時間:13:00～17:00
定休日:日曜日

POLA 利府駅前店

地域の皆さまが元気に明るくなるようお手伝いができるお店を目指しています。肌ケアプランの提案やカウンセリング、エステをお試しいただけます。利府店を開店してから22年になりますが、今回町内を歩いてみて、地元愛に溢れる方々のお話をたくさん伺うことができたことは大収穫でした。改めてみなさんと紡いだ「ご縁」を大事にしていきたいと思っています。これからも新たな出会いを求めて、ご近所さんめぐりが続きそうです。

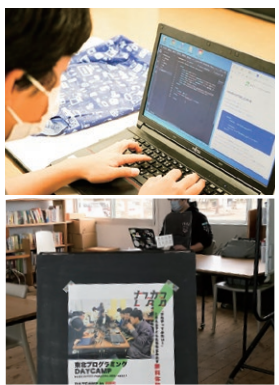


利府町中央1-9-7 Tel:022-767-2556
営業時間:10:00～17:00 定休日:日曜日



無料でプログラミングが学べる 「ナブかつ LAB in 利府町」開講

今年度利府町では、株式会社イトナブと連携し利府町在住の中学生以上を対象としたプログラミング講習会を開催します。講習会では本格的なWebサイトやWebアプリケーションを作りながら学ぶことができ、プロの講師がサポートするでのプログラミングが初めての人でも安心して参加することができます。ITが暮らしの中に密接に関わるようになった今、Webサイトなどを自身の手で作成できる人材は多くの場所で求められています。今回の講習会でそういった若者を育てていきたいと思っています。



2022年8月6日～2023年3月4日まで(月に1回講習会を開催)

【会場】利府町まち・ひと・しごと創造ステーション tsumiki
またはオンライン講習

【対象】中学生、高校生、大学生、社会人

【定員】12名(要事前申込)

【参加費】無料

【運営】株式会社イトナブ

(お問合せ：nabukatsu-lab@itnav.co.jp)

【主催】利府町

申込みはこちら Google フォームへ



tsumiki 学生限定 OPEN DAY !

2022年6月～ 8月までの期間限定で、学生を対象に無料開放します。勉強、デスクワーク、打ち合わせ、学生団体や地域活動の拠点としてお使いください。スタッフも各種相談に対応いたしますので、お気軽にお声がけください。



2022年6月1日～8月31日まで

【日時】毎週水曜日・金曜日 17:00～21:00

【対象】小・中学生・高校生・大学生・専門学校生等

【利用料】無料(1ドリンク付)

【申込み】不要 ※受付にて学生証をご提示ください

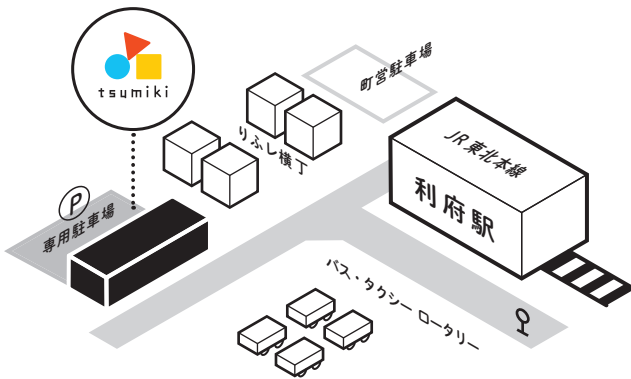


tsumiki
利府町まち・ひと・しごと創造ステーション

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。

管理運営(業務委託者) 一般社団法人Granny Rideto

Granny Rideto(エスベラント語)は、日本語で「おばあちゃんの笑顔」と訳します。これから高齢化社会を迎える中で、おばあさんになっても笑顔で暮らせる社会をつくりたいという意味が込められています。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味が込められています。

公式ウェブサイト
rifu-tsumiki.jp

Twitter

@rifu_tsumiki

Facebook

<tsumiki>で検索

Instagram

@rifu_tsumiki

「つみきのきもち」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。

つみきのきもち vol.18 発行日●2022年7月22日 発行●利府町 企画●一般社団法人Granny Rideto
編集●葛西淳子・五十嵐千晶・桃生和成(一般社団法人Granny Rideto) デザイン●伊瀬谷美貴(interagire)



— CHALLENGER

ベアーズカフェ
Bear's Cafe 藤田諭さん

きっかけは二つの災害

藤田さんは、2020年11月にキッチンカーのクレーブ店を起業しました。出店先ではキッチンカー同士のつながりが生まれ、イベント出店の声がかかることもあるそうです。キッチンカーという業態を選んだのは、災害の時も炊き出し支援を行うなどフレキシブルに動けるからだそうです。きっかけは、東日本震災と両親の地元新潟県糸魚川市で2016年に起きた商店街大規模火災でした。「自分にも何かできないかを考え続け、クレーブ店にしました。被災地で甘い物が食べられたら、人々が一瞬でも笑顔になれるかなと思ったんです」と話す藤田さんからやさしい笑みがこぼれます。現在、利府町のモリリン加瀬沼公園、仙台市内の東北文化学園大学で出店しています。これからは、子ども食堂など地域のつながりをつくる活動もしていきたいと語ってくれました。

クレーブ店 Bear's Cafe

定番のクレーブの他、季節の限定クレーブや焼き氷なども販売しています。出店情報はお店のSNSをご確認ください。

instagram
@bears_cafe_2020



— CHALLENGER

サムブルコーヒー
SomeBlueCoffee 渡辺璃紗さん

出店する場所の数だけ楽しさがある

渡辺さんは、専門学校で洋菓子作りを学んだあと、東京の洋菓子店などで5年間経験を積みました。「最初はお菓子の仕事だったのに、焼菓子に合うコーヒーのブレンドを考えているうちに、いつの間にかコーヒーに夢中になっていました」と渡辺さんは振り返ります。キッチンカーでドリップコーヒーを提供することを決め、2019年に利府にUターン。キッチンカーを特注するなど開業の準備を経て2020年春に起業しました。「キッチンカーの良いところは、いろんな場所に行けること。天候に左右されることもありますが、自然の中で仕事ができる最高です」。現在は、土日は主に利府町のモリリン加瀬沼公園、平日は仙台市や名取市などにも出店しています。「今、一番楽しいのは、場所ごとに常連さんが来てくれることです」と輝く笑顔で話してくれました。

コーヒー店 SomeBlueCoffee

ドリップコーヒー、ラテ、カフェオレ、ティール、オレンジジュース、レモネードなどの他、季節の限定飲み物など。出店情報はお店のSNSをご確認ください。

https://somebluecoffee.wixsite.com/someblue/coffee

Twitter&Instagram @somebluecoffee



from RIFU-CHO CHALLENGER

今回ご紹介するのは、キッチンカーで営業しているBear's Cafeの藤田諭さんとSomeBlueCoffeeの渡辺璃紗さんです。お二人とも利府町を中心に近隣市町に出店しています。



1カ所目



株式会社 P&Cファクトリー

パティシエ ムーモルモル
pâtissier mou mol molleを経営する、
洋菓子の製造卸会社です。

株式会社P&Cファクトリーは、原材料にこだわったプリンやバウムクーヘン、季節のジェラートなど多数の洋菓子を製造しています。併設の洋菓子店pâtissier mou mol molle(以下、モルモル)での店頭販売と全国への卸販売を行っています。2021年からは、利府町のふるさと納税の返礼品にも加わり人気を集めています。代表取締役社長の南部修(なんぶおさむ)さんにお話を伺いました。



利府のお菓子で地域を笑顔に メイドイン利府を全国に発信!



美味しさを届けるための 素材選び・製品作り・販路開拓

モルモルの店内には、プリン、バウムクーヘンやチーズパイなどの焼菓子、ケーキやジェラートなどが種類豊富に並んでいます。宮城県産の牛乳と栃木県産の卵の厳選素材を使用した「コク濃プリン」をはじめ、一点一点こだわりの原材料が使われています。店頭での販売の他、生産量の半数以上は関東・関西圏の高速道路のサービスエリア(以下、SA)や百貨店の物産展などへ出荷されており、利府で作られた製品が全国に広がっています。

南部さんは、食品業界大手企業を2008年に定年退職し、第二の人生は自身で会社経営することを決意。仙台のケーキ店再建に乗り出しました。まずはプリンの開発に着手。満足いく材料だけを使うと決め、仕入先に粘り強

く交渉を行うなど、素材選びの面からこだわって商品改良を行いました。販売面では卸先を獲得するため高速道路のSAや鉄道会社に出向き、断られてもしげくサンプル持参を続け、現在では東北自動車道のみでなく、関東、北陸、関西エリアのSAにもプリンが並ぶようになり、利府で作られた製品が全国に広がっています。

地域の人によるこぼれるお店を 利府町につくりたい

創業から5年程は卸を軸に事業を展開していましたが、2014年4月に消費税が8%に増税されると仕入コストの値上げなどの影響が出始めました。これを機に卸売というスタイルを見直し、地域のお客さんと会話できるお店をつくりたいと考え、店舗での直接販売を決断したそうです。出店地を探していた時、利府町の道沿いに貸地の看

板を見つけ、2016年に現在お店がある沢乙高島前に出店しました。「店名は、フランス語で“やわらかい”“とろける”などの意味の『mou mol』をオノマトベにしたいと『mou mol molle』と名付けました。」看板ロゴは宮城大学デザイン科の学生たちが半年かけて考案したものです。

モノづくりと雇用で 地域に貢献できる会社を目指す

利府町に販売店舗をオープンして8年。昨年は1年間で6万人余りのお客様が訪れました。地元を中心に採用した従業員も13名と大所帯です。そのうち11名が正社員として働き、商品企画から開発、コスト管理、製造、販促物の製作、販売と一貫して行うエキスパートとして活躍しています。生涯働ける会社になりたいという思いから定年制度がありません。「厚生年金など

必要な社会保障を十分に受けられ、将来再就職先を探す心配もいらない。そういう安心感がモノづくりに表れると思っています」。これは、長年のサラリーマン生活で学んだこと。よりよい経営は「モノづくり」と「人」に投資することが大切と言います。

南部さんは、73歳の現年も現役ランナーとして100キロマラソンにも挑戦しています。「スタートラインに立つ勇氣と覚悟がないと、なかなか続けられません。仕事も同じで、最初から無理だ、出来ないと考えていたら、それではうまくいきません。痛みや苦しみもあるけど乗り越えていくのが醍醐味です」。これからは、利府町の素材を使って利府町らしいジェラートを作りたいと語る南部さん。地域の人たちに喜んでもらうことを考えると、次々とアイデアが浮かんでくるそうです。

取材・文 五十嵐千晶

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、良質な菅(スグ)草が生じ、「菅薦(スガコモ)」と呼ばれる動物が作られていました。その菅薦の編み目が10編あることから「十符の菅薦」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。

data:

株式会社P&Cファクトリー
pâtissier mou mol mole

★ 利府町沢乙高島前54-3

☎ 022-385-6516

📷 Instagram @mou_molmolle

