

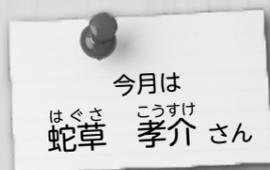
つむぐ通信

シリーズ連載 その94

「つむぐ通信」では、地域おこし協力隊員が、月替わりで活動内容やイベントなどのお知らせ、地域おこしに関する企画や提案を紹介していきます。

【江田島市地域おこし協力隊】

- 空き家活用ディレクター 蛇草 孝介
- 国際交流支援員 大方 芳恵
- えたじま里海ナビゲーター 守本 怜矢
- 観光事業総合プランナー 竹林 健一



facebookで情報を発信しています

江田島市地域おこし協力隊



だんだんと暖かくなってきましたね。いよいよ春の到来ですね！地域おこし協力隊の蛇草孝介です。

今月で任期の3年間を終えることとなりました。早いもので、移住したのがつい昨日の事と感じてしまうくらい、あっという間の3年間でした。

空き家の活用ディレクターという肩書きをいただき、何もわからない中、江田島市の空き家を必死に回ったのは本当に懐かしい思い出です。この3年間、空き家に関わることをとにかく色々やってきました。

調査やVR撮影、チラシ配り、学生とDIYや空き家ツアー企画など、思い返すと様々なことをやってきたなあとしみじみ感じます。

その中でも特に力を入れたのは古民家を使った場作りになります。江田島市に来て、廃屋になった空き家を目の当たりにする機会がたくさんありました。利活用もできないでしょうもなくなくなった空き家、「空き家II負のイメージ」を目の当たりにし、もっと空き家の利活用がプラスのイメージにならないかと思ひ、考えたのが江田島町切申に作った空き家複合施設計画になります。(KIRIKUSHI COASTAL VILLAGE)

地域に賑わいが無い、お店がない、集まる場所がないなど様々な問題がありますが、空き家に人を集める、集客も含め店舗をいくつか入れ、賑

わいをつくる、外からも来やすいよう港近くの空き家を使うなど、構想を考え、計画をスタートしました。

最初からうまくはいかなかったのですが、たくさんの人たちの助けを借りながら、少しずつ作り上げていき、広島県の中山間地域の取り組みとして表彰される「一里山グッドアワード」にも選ばれることができました。

現在は4月からの予定も入れテナント7つ、オフィス1つ、宿泊5部屋(貸切+ゲストハウス)として稼働していくことになりました。

江田島市盛り上がり上がっているな！こんな面白い場所って何かしたい！空き家使って何かしたい！こんな人が増えたらいいなと思っています。

この施設が呼び水となり、江田島市にたくさんの方が興味を持ってもらえる場所になるよう引き続きみんなと力を合わせて頑張っていきたいと思っています。

最後になりますが、この3年間、普通の生活では送ることができない貴重な経験を送ることができました。そして本当にたくさんの人たちとのつながりを作れた3年間でした。

関わっていただいた方々、本当にありがとうございました。応援いただいた方々、本当にありがとうございました。まだまだ江田島市でやりたいことがたくさんありそうですね、江田島市に留まりながら、外の仕事も増やし、外で得た知識を江田島市に還元できればいい



2023年度 入賞
江田島の中と外を繋ぐ空き家“HUB SPOT”計画
KIRIKUSHI COASTAL VILLAGE

なと思っています。任期終了後はKIRIKUSHI COASTAL VILLAGEにおりますので、遊びに来ていただけるとう嬉しです！
3年間ありがとうございました。

ETAJIMA GoON!

Vol.33

有限会社佐々木 割烹大学 (大柿町)

代表

ささき てつじ
佐々木 鉄次さん

【店舗紹介】祖母が開業した佐々木商店が始まり。宴会などの需要に合わせ、90年代後半に割烹大学となる。京都での修行と広島市での出店を経て、現在は孫の鉄次さんが家業を継ぐ。店内には生け簀があり、格式ある佇まいの割烹ながら、接客の暖かさや家庭的な雰囲気、世代を超えて広く愛される人気店。



現代の新しい和食を作り出すのが一番の喜び

大柿町出身の佐々木さんは、高校卒業後、京都の和食店で修行を積んだ。全国から料理人が集まる厳しい業界で、日々切磋琢磨して調理技術を学んだ。家業を継いだ今は、師匠、先輩から受けた教えを忠実に守りながら、現代の新しい和食を作りだすのが一番の喜びと語る。

「多様な食材の持ち味を活かす技法と考え方は勉強になりましたね」佐々木さんは当時を振り返り

取材に訪れた昼食時も年配のご夫婦、若年層の団体客など、全く客が途切れない様子に驚かされる。若い人には好みのアクセントをつけたり、時代に合わせた多種少量も意識する。年齢によって素材や味も変えるきめ細かな技が人気の秘訣だ。地元食材だけに限定せず、仕入れの選択肢を広げ、地産地消に一石を投じたいと考える。食を追求する真摯な姿勢こそが、客足の絶えない理由だった。

広報えたじまをご覧の方にメッセージをいただいた。

「新鮮な魚介類をいつも取り揃えています。地産地消だけでなく、全国から旬のものも仕入れ、新旧の技で新たな料理にチャレンジ



▲「何を食べても本当においしい」と会話も弾む(写真は大学御前 1,350円)

返りつつ、割烹大学では現代的なアレンジも欠かさない。

匠の技が光る Instagram



お得クーポン LINE から



ンジしています」と佐々木さん。匠の技は料理のほかにデジタル機器にも及ぶ。iPhoneと一眼レフカメラを駆使したインスタグラムは開設半年で1000フォロワーを超え、秋の前菜六種盛り映像の閲覧数は12万突破！職人芸ここに極まれり。



▲味だけでなく見た目にも美しい演出

店舗情報 割烹大学 所大柿町大原 1174-2 営11時~14時、17時~21時 休火曜 ☎(0823)57-2409



毎月中旬頃にA3判のフルカラー版を江田島市ホームページで更新します