

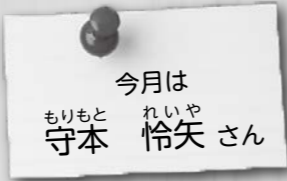
つむぐ通信

シリーズ連載 その95

「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】

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

僕は元々建築設計事務所まで建築設計の仕事をしていました。尾道市向島で生まれ育ち、穏やかで胸がいつぱいになるような美しさの瀬戸内海が大好きだったので、いつしかその魅力を世界に発信したいと思うようになりました。そんな思いから自分の強みを生かして、建築と瀬戸内海の素晴らしさを組み合わせた活動に取り組みすることを決意し、さとうみ科学館での協力隊としての業務を開始しました。ここでの活動を通じて、瀬戸内海に関するさまざまな学習や体験を積み、特に「里海」の概念について深く理解を深めました。この経験は、自分ならではの視点を通して養う貴重な機会となりました。

里海にまつわる企画として、いろんな挑戦をさせてもらいました。このイベントを通して、多くの方に「江田島市にきて、こんな生命の神秘が見られるとは思わなかった」という喜びの声を聞くことができ、里海だから得られる価値を広め、自然に携わらせてもら

今回は新年度一発目ということもありですので、これまでの取り組みに関する思い出を振り返りながら、残り一年をどう過ごして、卒業後に目指していく目標を掲げたいこうと思います。

観察することができました。それぞれの固有の特徴があるのも、長い年月をかけて適応する命の生きる力であり、その力強さに感銘を受けたことが非常に印象に残っています。そうした面白さを伝えるために、印象的な空間デザインを施したことを嬉しく思います。

それを使う人の想いをより加速させてくれる加速器だからこそ、それを作る側である建築士として、取引を支援する宅建士として、上記の理念に共感してくれる仲間たちが、自分の夢を叶えていくような「世界に轟く里海不動産事業」を行っていききたいと思えます。

瀬戸内海に面した人口集中地域外を中心に、古民家や空き家を流通させていきます。その理念は、ただ土地や家屋を売り買いさせることではなく、未来のより豊かな里海を作り上げていくことにあります。語弊を恐れず表現すると、建築はあくまでツールです。

ETAJIMA

GoON!

Vol.34

有限会社 濱口醤油 (大柿町)

代表取締役

はまぐち ただし
濱口 督さん

【企業紹介】天保年間創業。現在は六代目の督さんが家業を継ぐ。2013年から販売の「愛情料理これ一本 味付け醤油」は、おふくろ料理が簡単に作れる看板商品として大人気。「柑橘と炒りいりこの瀬戸内ドレッシング」など、食の多様化と幅広い嗜好に応える新商品を続々と展開する。



お客さんがおいしく、
食べられるように。
必要な時に、
手に入るように。

大柿町出身の濱口さん。この地で代々醤油を作り続けていく。地元スーパー以外にも、道の駅やサービスエリア、最近では家電量販店通販サイトなど広く販路を持つ。ヒット商品の「愛情料理これ一本 味付け醤油」は当初「さかなの煮付け名人」の商品名で販売したが、売上は伸び悩み、苦戦を強いられた。原因は、時代と共に変化化した日本の食生活。和食から洋食へ、

店内での取材中も、近所の方が醤油を買いに訪れ、合間に注文の電話も入ってくる。昔の御用聞き縁から続くお客さんなど、地元との取引も多い。六代目を継いだ時期は、周りから食料品店が次々と消え、バブル崩壊とも重なった。不振にあえぐ飲食業界を人づてに回り、取引先の拡大に奔走した。「お客



▲工場内貯蔵タンク。共同工場から運ばれる生揚醤油※を独自加工するのが現代の主流



▲地元の方の手作り濱口さん人形がお出迎え。皆さんに愛されているお店が伝わります

さんがおいしく食べられるように、必要な時に手に入るように」と今も心掛けているのは、その頃の思いが源流。「地元の人にたくさん買ってもらうって続いているので、これからもよろしくお願ひします」そう濱口さんは照れ笑う。

日々の業務の傍ら、SNSの更新も精力的だ。自然体の投稿が好評で、アメリカやフランスからも客を引き寄せる。知った人しか来なかった店がSNSで客層が変化したと濱口さんは語る。古くからの縁を温め、新たな縁をつむぐ六代目。初代・三左衛門は、かつて大阪で十手持ちをしていたとか。六代目が東奔西走する懸命な姿に自身を重ね、微笑んでいるに違いない。

店舗 濱口醤油 所大柿町柿浦 2080 営 8時～18時
情報 休日曜・祝日 ☎(0823)57-2136

公式HP



Instagram



X (旧 Twitter)



YouTube



広報掲載から翌月頃にA3判フルカラー版を江田島市ホームページで更新します

※戦後の復興で多くの醤油蔵は、地域の組合が一括して発酵・熟成の仕込みを行い、諸味を絞った生揚醤油を供給する方式へ転換が図られた。