



起業メンバーの事業が続々と展開！
次ページで各メンバーを紹介します！

▲NCL 奥大和事務局／ルート製菓 生田 優希
okuyamato@nextcommonslab.jp

ルート製菓がなぜ、このプロジェクトに参画しているの？

ルート製菓の創業者である山田安民の出生地であることが縁で、これまで長年にわたって様々な面で宇陀市とかかわってきました。弊社では、平成25年に農業法人（現：はじまり屋）を宇陀に構え、昨年には有機JAS認証を得て、現在も土地を大切にしながら野菜づくりに従事しています。

そして今回、そこから少し視点を変え、地域づくりや持続可能な企業と地域、人のあり方への探究の場として、この地を舞台に官民連携のプロジェクトに取り組むことになったのです。

現在、私たちは、コワーキングスペースの提供と事務局スタッフの常駐により起業家の活動をサポートしています。

山田安民の物語は、昨年の広報うだ12～1月号の「宇陀を駆け回った人々」をご覧ください



私たちは何を食べて どんな未来をつくるのか



NCL 奥大和の事務所は、
旧伊那佐文化センター（榛原石田）
の2階事務所にあります♪

詳しい私たちの活動は、ぜひ Facebook でのぞいてみてください。

NCL (Next Commons Lab) ―ネクスト・commons・ラボ― が目指すもの

私たちが目指すのは、食と農をテーマに地域課題に寄り添う起業（仕事づくり）を通じたコミュニティづくり。

これは、官民連携により起業家育成とコミュニティづくりを目的にしたプロジェクトで、宇陀市、仕事づくり推進隊、奈良県、一般社団法人NCL、そしてルート製菓がチームとなり推進しています。

このプロジェクトにより、宇陀をはじめとする奥大和地域固有の自然や歴史・産業・人や風土といった様々な地域資源を活用し、新たなビジネスを創り出し、地域課題への貢献とまちのにぎわいづくりを推進していきます。

どんな活動をしているの？

現在、宇陀市では市から委嘱された8人の仕事づくり推進隊員を含む約20人のスタッフがこのプロジェクトに取り組んでいます。隊員は、それぞれが設定した活動テーマに基づき、地域の方々と交流を図りながら、起業に向け、取り組んでいます。

私たちは、普段、旧伊那佐文化センターを全国11か所で開催するNCLのサテライトオフィスとし、定期的にそれぞれの事業進捗報告や意見交換会のほか、他の地域のメンバーたちとネットワーク会議を行っています。

また、NCL奥大和には、他にも天川村で猟師兼ゲストハウス運営（POSTING）、奈良全体でツーリズム事業（VILLETTE TABLE）を行っているメンバーがおり、奥大和を盛り上げてい

ます。各メンバーはこの宇陀・奥大和を、自分たちにとって特別な場所と位置づけ、挑戦を続けています。そして、地域や全国各地の同じ志を持つ方々と連携しながら、幅広いネットワークの形成により、人材・情報・素材・知恵などが、地域を越え、自由に行き来する社会づくりを目指しています。時には、イベントやプロモーションなど、市外県外に出向いて積極的に出店やPR活動を行い、地域の魅力を発信しています。

地域や関係者の皆さんには、いつも応援していただいていることに感謝しています。コツコツと少しずつ成果が表れていきます。皆さんには、これからも温かく見守っていただければ嬉しいですね。



Next Commons Lab ネクスト・commons・ラボ 奥大和 ～起業への挑戦～

▲月1回のオープンラボ（全体会議）の様子／NCL 奥大和事務所にて

■地域にある資源や魅力、 人や思い、知恵や技術を 効果的につなぎたい

平成28年12月、奈良県と宇陀市そしてルート製菓株式会社の3者で、「大和高原の魅力ある仕事づくり連携協定」を締結しました。

これは、奈良県南東部の奥大和地域を舞台に、地域の魅力的な資源を活用した新しいビジネスモデルの創出を目指し、起業家を誘致するものです。

地域の過疎化・高齢化と人口減少が著しい宇陀市において、人口流出に歯止めをかけることは非常に重要な課題で、そのためにも就業の場、新たな仕事を創り出すことは必要不可欠です。地元で働く場があれば、市外への転出に歯止めをかけることができます。

この宇陀市には、都会にはない豊かな自然や歴史遺産、文化や技術といった様々な資源があります。そして今、社会では、生産の場・観光・癒しなど、様々な機能を持つ日本古来の里山に対する関心が高まっています。

そのような状況を踏まえて、多様化する価値観の中で、農山村の持つ地域資源を新たなビジネスにしようとする、本市では先の連携協定に基づき、3者のパートナーシップにより、食や農の分野を中心とする地域資

Voice



▲企画課 菊山・山下

源を生かしたプロジェクトを立ち上げました。そして、総務省の制度を活用して、チャレンジしようとする起業家を全国から公募し、仕事づくり推進隊として最長3年間サポートしながら、起業（新しい仕事づくり）に向けた取り組みとして推進しています。

隊員の皆さんには、市内に移住していただき、地域の方々と交流・連携しながら、地域と一体となった「宇陀市だからこそできる新たなビジネス」の創出に努めてもらっています。そして、任期終了後も引き続き、宇陀市の新ビジネスのアイコンとして活動の幅を広げていただきたい、と期待しています。

彼らの活動は将来的に、地域での雇用の創出と移住定住、そして地域の再生につながるかと考えています。市ではこれからもプレイヤーである起業家に、チャレンジの場を提供していきます。皆さんの応援をよろしく願っています。



テーマ：馬と過ごす

『馬たちとあそぶ、まなぶ、はたらく。』

／安部 史織 -Shiori Abe- (大阪出身)

以前は、北海道で競馬場の仕事をしていました。現代は馬とのふれあいは非日常のことと思われませんが、昔は牛や馬との生活は日常でした。そういった馬と一緒に過ごすことの良さというものを伝えたいと起業に挑戦しました。

例えば、馬と桜並木を散歩するとか、少し馬にまたがってみるとか、ただ馬の隣で読書するなど、気軽に馬と過ごす、遊ぶという、皆さんにとって非日常を体験できるプログラムを新たなビジネスモデルにできないかなと、馬とどうやって楽しく生活できるか、どうやって持続できる形で活動を進めていくかを模索中です。

この起業活動を通して、宇陀に来てから、地元の方など本当に多くの人と関わることができました。皆さんが大好きです。これからも宇陀の人とつながり続けたいです。

馬小屋 Abii(アビィ)

『馬たちとあそぶ、まなぶ、はたらく。』を楽しむ場所です。のどかな田園風景に佇む小さな馬小屋でサラブレッドの「スベさん」、道産子の「タップ」といろんな体験ができます。

【アクセス】 榛原石田 旧伊那佐幼稚園隣



皆さん、馬と道路を散歩する私を見てびっくりするかも気軽に声をかけてくださいね♪



テーマ：ジェラート

地元の農産品を使った和風ジェラート

／栢森 康晴 -Yasuharu Kayamori- (桜井出身)



ぜひ、食べに来てみてください！

以前は東京で食品系の商社に勤務していました。東京での暮らしの方が長くなるにつれ、東京とは対称的に寂しくなっていく地元を見ては、地元のために何かしたいという思いが強くなっていきました。

会社勤めを辞めて東京を離れることはとても不安で、最初は家族の反対もありましたが、一念発起し、親の地元である宇陀市に移住しました。食品業界で働いていた経験を生かして、地元の農産品を使った加工品を作ろうと模索した結果、ジェラートにたどり着きました。そして、ジェラートの作り方を学ぶためにイタリアにも修行に行きました。

ジェラートはもちろん、飲食店の経験もありませんので、日々試行錯誤しながらお店を営業しています。一般的にジェラートによく使われる海外の食材よりも、地元の食材にこだわっていきたくです。そして、自分のお店を目的に市外からも宇陀市に来てもらえるようになりたいです。

ジェラテリア nonna (ノンナ)

ノンナはイタリア語で「おばあちゃん」の意味。おばあちゃん手作りのような体に優しいジェラートを旬の食材を使ってお店で手作りしています。イートイン、お持ち帰りもできます。

【アクセス】 榛原額井 A コープ隣



オススメは、大和抹茶！

テーマ：養蜂



蜂蜜とともに巡るものがたり

／橋本 可奈子 -Kanakako Hashimoto- (大阪出身)



フェイス to フェイスで商品の魅力を伝えたい

もともと食品メーカーの営業の仕事をしていました。その中で、食品の文化的な側面があまり知られておらず、食材の価値を正に評価されていないことに問題意識を持っていました。

商品をお客様にお勧めするには、どんな素材を使って、どのようにできたのか理解していないといけません。自分自身もその商品の価値を十分理解しないと他人にアピールすることが困難です。だから、このプロジェクトでは、養蜂現場を学びながら、商品のことだけでなく、養蜂家さんたちがどのような思いではちみつを作っているのか、生産者側のストーリーと合わせて情報発信しながら販売していきたいと考えています。

現在、インターネットだけでなく、イベントやワークショップなど、様々なコミュニケーションの中で、商品の魅力を直にお客様にお伝えすることを進めています。そういった取り組みから商品や素材の価値を高め、販売につなげ、そして人々の食生活を実り豊かなものにしていけたらと思っています。

Hachikai(ハチカイ)

蜂飼いと呼ばれる養蜂家の仕事やストーリーを発信し、養蜂や蜜蜂について届けていきます。また、それらの恵みであるはちみつの魅力や奥深さについても発信。

オンラインショップ、イベントなどで販売中



テーマ：ビール

宇陀産ハーバルビールができました

／米田 義則 -Yoshinori Yoneda- (榛原出身)

元々、榛原出身でこれまで東京で音楽業界で活動をしてきました。東京で生活してちょうど20年経ち、子育てを考えた時、自然にも恵まれ、穏やかな環境が大事だと考えました。また、20歳代からコトを起す場として東京を選び、30歳後半から家庭を育みつつも、『攻めた生き方』を続けたい、環境を変え新たな挑戦の場として、帰郷を選びました。

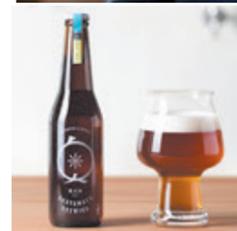
宇陀は自然豊かで歴史が深く、ストーリー性もあり、付加価値も高い。事業のステージとして、まだまだ伸びしろがあるところだと考えます。

私は元々ビールが大好きで、ハーブの知識もありました。そこでビール1本で勝負するのではなく、ビールを軸に他業種とのコラボにより、幅広く様々なジャンルに事業展開できるコンテンツとして取り組んでいきたいと思っています。事業も3年目を迎え、店舗もできましたし、昨年は世界大会で金賞もいただき、コンセプトだけでなく味にも高い評価を受けました。

これからも、人と人、ヒトとモノの縁をつないでいく仕事でありたいです。



ビールの概念が変わりますぜひ お越しください



奥大和ビール

「季節のビール」や、和ハーブや香草をブレンドし、心も身体もリラックスできるハーバルビールなど、奥大和地域産の果物や薬草を原料に使っています。現在6本8種類のクラフトビールを販売中。量り売り、通販ショップもあり♪

【アクセス】 大宇陀拾生 道の駅宇陀路大宇陀隣



店内でも、楽しめますよ





テーマ：やさしいパンと菓子

菓子のコースのお店

／松岡 志帆 -Shiho Matsuoka- (桜井出身)

これまで屋久島や京都でパティシエとして働いてきました。以前から料理を作るだけでなく、食材を育てることに興味はありました、時にはニュージーランドの農園で働いたこともあり、ずっと田舎で地産地消のお店がしたいと思っていました。

ここには友人や偶然の人とのつながりで来ることができました。まるで奇跡のようです。このお店は、農村にある民家ですが、北欧ヴィンテージ家具と屋内から見える素朴な庭園と、静かな空間の中で菓子をメインとしたコースを楽しめます。お客様には身近にあるけど非日常的な空間で、地元産の食材をはじめ季節と旬を体感してもらいたいと思っています。

里山に囲まれたのどかで美しい農村景観の中、夢が少しずつ実現に向かっていていると思います。将来的には、低農薬にこだわった地場産食材をもっと発信していきたいです。



ただいま、畑を荒らす野生動物に悪戦苦闘中！

Purje (プルエ)

菓子と北欧ヴィンテージのレストラン
完全予約制 中学生以上
デザートコースに加え、パンを使ったランチメニューなどもあり♪

【アクセス】大宇陀下宮奥 宮奥ダム近く



メインの一皿 地場産干し柿のカダイブ

うだベジ

テーマ：メディアと食育

宇陀の暮らしと野菜のメディア、うだベジ

／板原 梯子 -Yasuko Itahara- (大阪出身)



この2月1日付で仕事づくり推進隊に委嘱されました よろしくお祈りします

里山の野菜は味が濃く、とても美味しいですが、都会の日常ではなかなか出会えない、ある意味の高級品なんです。里山に遊びに来ていた時に出会った美味しい野菜たちに、囲まれて暮らすことに憧れ、移住を決めました。

私はこれまでオーガニックや自然食品業界で、ショップ運営やイベント企画・販促、ライターなど、様々な職種で関わってきました。取材を通して出会った専門家たち、ショップオーナーや医師、料理家の方々から教えていただいた、野菜料理や健康についての情報はとても興味深く、多くの人たちに伝えたいと考え、メディアを活用した情報発信を行ってきたいです。

例えば、野菜を真ん中にした「ビーガンレシピ」、[重ね煮]や「やさしい麺」など、時短なのに美味しく野菜ごはんを作れる方法はたくさんあります。そういったお料理方法やレシピ、生産者の紹介、宇陀の野菜を使ったお料理のオンラインスクールの開講などを通じて、都会と里山をつなぐことができなかと考えています。

うだベジ (仮) -未来のためにもっと野菜を-

健康だけでなく里山や地球環境の未来のためにも大切な野菜。それを美味しく手軽に楽しめる「家族のための野菜ごはん」として、ママ目線で発信していきたいです。現在、準備中！



やさしいごはんの一例 ~おからサラダ~



テーマ：ビール

BEER HOLIC BREWING

みんなで醸すブルワリー

／那須 礼二 -Reiji Nasu- (岩手出身)



宇陀でも多くの友人ができました♪ みんなで笑顔になりたいです

これまで東京や長野で商社に勤めていました。元々、若いうちに自分で事業を起こしたい、どうせやるなら好きなことを生業にしたいし、世界が笑顔になれるような仕事でないと意味がないと思っていました。

私は、元々ビールが好きですし、人とふれあったり楽しく時間を過ごすことが大好きです。中山間であるこの地域はだんだん寂しくなっています。そこでこういった起業家として奥大和の活性化を目指し、この思いをビールを使ってどう加速していけるか考えています。

将来的にはシェアブルワリー（ビール醸造所の共同利用）により、地域の方たちとアイデアを出し合いながら、手作りビールならではのプラスαを打ち出したいし、誰もが宇陀に気軽に集える、作れるビールの文化を根付かせたい。

そうやって市内外の交流促進 知名度のアップを図りたいです！

BEER HOLIC BREWING (ビアホリックブルワリング)

移動販売型で、イベントなどいろんな場での出店を行なっています。ビールをきっかけに交流の輪が広がれば！今夏、移動販売車が完成予定！

宇陀産木材チップを入れるなど手作りならではの挑戦を続けていきます！



みんな材料を持ち込んで手づくりビールを作りたい！

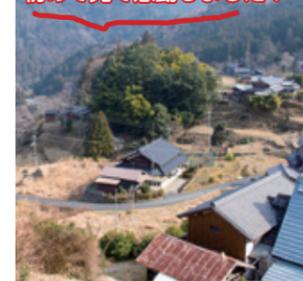
テーマ：里山の暮らしをつなぐ宿

丁寧な暮らしと空間のプロデュース

／川原 菜緒 -Nao Kawahara- (福岡出身)



室生地域の里山風景 初めて見て感動しました！



この前まで大学生として「社会問題をビジネスで解決する」ということを学んでいました。

室生は以前から知っていて、この地域の持つ独特の空気感に強い魅力を感じていました。宇陀には自然や歴史、文化など地域資源が豊富で発信できるインパクトのある魅力がたくさんあります。

宇陀の魅力や、若い女性にこそ知ってもらいたいです。室生地域で、若い女性が訪れやすいゲストハウスを開く予定です。私は手編み作家でもあるので、自然繊維を使って日用雑貨を編むなど、地域の方が持っている手作業、工芸、創作活動とも連携したいです。

将来的に、そういった地元の方とも交流の場を設けることによって、来訪者にとって長期的な場、この地が自分にとって特別な場であると感じてもらえたら、そしてそれが移住につながればと願っています。



誰かにとっての特別な空間でありたいです

amugu(アムグ)

手芸品だけでなく、人とのつながりも編んでいければ。手編み専門にデザイン・制作。手仕事の宿をつくります。

現在、開業に向けて準備中。

