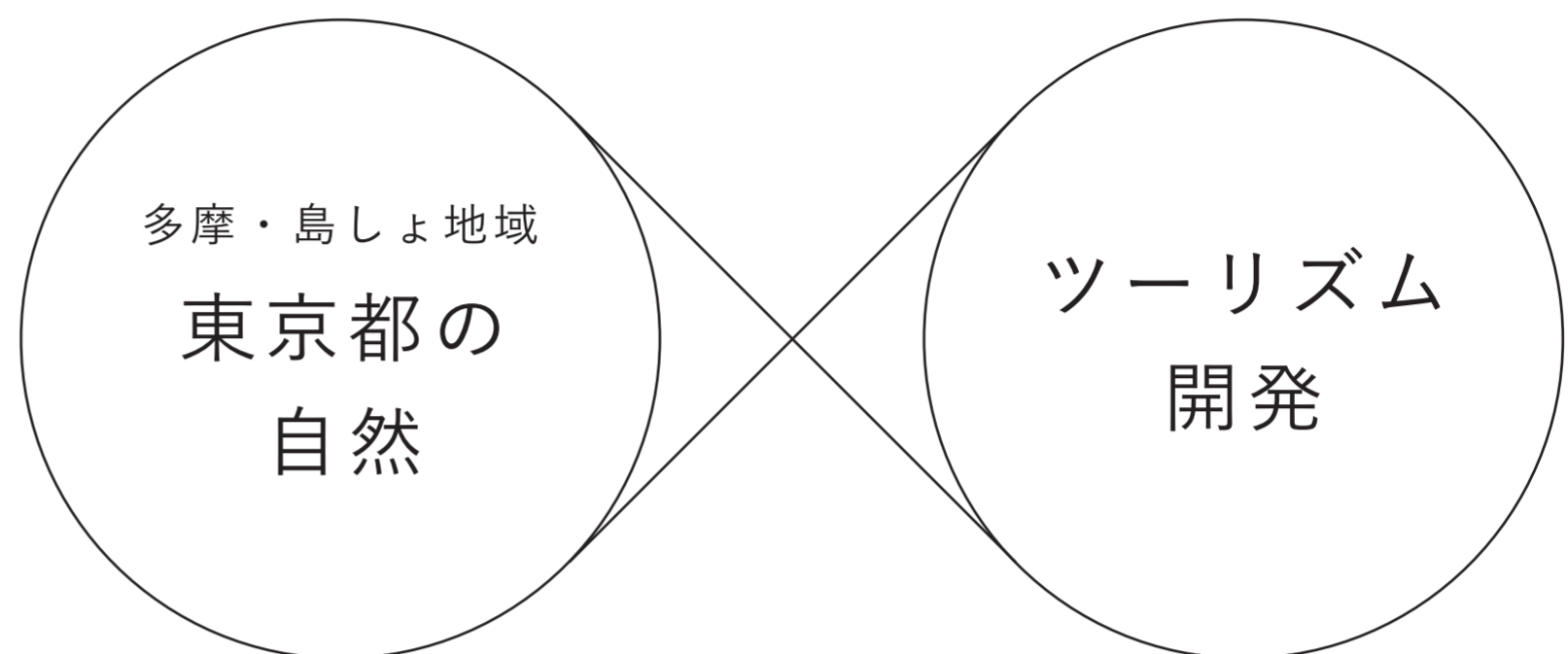


# 東京の自然を活用して 旅をREGENERATEする

Nature Tokyo Experience では多摩・島しょ地域における、東京ならではの自然エリアに注目し、体験型・交流型の新たなツーリズムを開発するプロジェクトを行っています。人々の価値観の変化や新しいニーズに対応する「多摩・島しょ地域の価値」を、事業を通して発掘する事業者を支援することで、新たなツーリズムの開発を行っています。



## MODEL PROJECT

<b>ちやめハウス</b> 【檜原村】 都心から車で約2時間、身近に大自然を感じられる檜原村で大切なペットと宿泊できるツリーハウス型の宿泊施設。檜原産木材を活用したツリーハウスは、温かな木の温もりが感じられ、近くの山から切り出された木が部屋の中を通ります。 運営   株式会社 井上店	<b>自然人村</b> 【あきる野市】 自然人村に、多摩産材でつくられた完全貸切プライベートサウナが新たにオープン！もとは炭の町で栄えたことから連想させる漆黒の寝型パレルサウナに入ったあとは、目の前の川・滝壺にダイブ！(檜の水風呂もあり) 仕上げは外気浴エリアで川のせせらぎ、虫の泣き声、風の音など、森に浸かりながら最高の「ととのい」体験を。 運営   株式会社 do-mo	<b>あつまれ!! ぶどうの森 グランピングフィールド</b> 【三鷹市】 旅倶楽部が三鷹オーガニック農園を舞台にオープンしたイベント・グランピング施設。ぶどう棚の下での木漏れ日ソロキャンプ、グランピングキャンプや本格的フィンランドテントサウナのレンタル、有機野菜を頂く BBQ、ピザ窯でピザ作り体験など豊かな農地を活かした様々なフィールドアクティビティを企画・提供します。 運営   株式会社 旅倶楽部
<b>HINOKO TOKYO</b> 【檜原村】 メンバーシップ制のHINOKO TOKYO内にある、檜原村の檜材と杉材を組み合わせたサウナ小屋にはロウリュウができるフィンランド製の薪ストーブを設置。アウトドアサウナで温まった後は、秋川の渓流へ！体を冷やした後は、焚き火を楽しみながら家族や仲間たちとゆっくりとした時間を。 運営   トレイルヘッズ株式会社	<b>The TINY INN</b> 【福生市】 “東京にいなながら、異国を感じられる”という福生市の魅力を活かし、アメリカで話題のタイニーハウスを活用した宿泊施設「The TINY INN」。小さいという意味の「タイニー」の言葉通り、シンプルで小屋のような可愛い佇まいが印象的なこの場所で、異国情緒あふれる食やカルチャーを楽しみながら寛ぐひとときを。 運営   INPO 法人 FLAG	<b>Nijima Villa 菜宿物語</b> 【新島村】 東京都の離島という特色を活かし「農業と海と観光」を融合させた旅を演出するプロジェクト。2256㎡という広大な敷地に宿泊するのはあなた達1組限り。季節にあわせた野菜果物の収穫ができた日、蚊帳を備えたガゼボでゆったり読書したり、満天の星を眺めたりと、思い思いの形で自由に過ごすひとときを。 運営   株式会社 Nijima Farmers



## REGENERATIVE な旅とは

今回は、自然環境が本来持つ生成力を起点とした「再生・回復」の意味合いを持つ「REGENERATIVE」を起点に、自然資源や地域資源の活用はもちろん、地域ならではの自然資源を活かしながら、過去より積み上げられてきた歴史や文化・風習といった文脈を踏まえた上で、長期的目線を持って社会や地域にとってより良い体験・交流型ツーリズムの開発・実施に取り組む事業者の姿勢にフォーカスしていくことで、未来へつなぐ旅の可能性を示します。

## 東京の島で取り組む3つの事業者をご紹介します

東京の島であり、富士箱根伊豆国立公園にも指定されている3つの島（伊豆大島、新島、三宅島）より、「REGENERATIVE」な兆しが見える事業者にフォーカスをあてて、その地域ならではの自然や文化を踏まえた上で、前向きで豊かな未来へとつなげる意志を持って取り組む事業に対して Business Origami®※を使って紐解いていくことで見えてきた事業の本質や未来への展開、そして課題に至るまでそれぞれ1枚のパネルにご紹介しています。

## あなたが関われそうなことを是非、痕跡にのこして欲しい

最後に、3つの島の事業者たちの取り組みをご紹介しているパネル内の「展開」において、未来へのビジョンや課題について記載しています。それぞれの事業者が考えている展望や課題に対して、あなたが共感して、関わることがあったなら、ぜひ Business Origami®※を使って書き込んでみてください。もしかしたら、事業の協力者として関わるきっかけにつながるかもしれません。

### ※「Business Origami®」とは

「Business Origami®」は、多様な価値観を持つメンバーがひとつの卓を囲み、視覚的にイメージを共有し創造的なディスカッションを行うことで新しいサービスの全体像をデザインするためのメソッドです。

紙製のカード型ツールは2つに折ることで人型や建物、乗り物といった「折り紙」の模型を簡単につくれます。カードには具体的な名称を書き込む欄が設けられており、ステークホルダーとその関係性を卓上に並べることでサービス構造を可視化し、全体像の理解、課題の発見・共有といった新サービスの構築に役立ちます。

Business Origami® は、株式会社日立製作所の登録商標です。

引用元 Tama Art University Bureau Web  
https://tub.tamabi.ac.jp



本パネル展示は、  
(公財) 東京観光財団の事業の一環で実施しています。

# REGENERATIVE

未来へつなぐ旅の兆し

「SUSTAINABLE (サステナブル)」から「REGENERATIVE (リジェネラティブ)」へ。  
 自然資源や地域資源の活用はもちろん、地域ならではの自然資産や文化的資産の生成的循環をも視野に入れたツーリズムについて考えていきます。

「継続」を示す言葉であり、あくまでも今ある環境やシステムを維持する、といった意味合いの強い「SUSTAINABLE」から、自然環境が本来持つ生成力を起点とした「再生」の意味合いを持つ「REGENERATIVE」へ。地域ならではの自然資源を活かしながら、過去より積み上げられてきた歴史や文化・風習を踏まえ、長期的目線を持ってより良い体験・交流型ツーリズムの開発・実施に取り組む事業者の姿勢にフォーカスをあてることで、未来へとつながる旅の可能性を示します。

# 伊豆大島

位置：都心から南に 120km  
 面積：90.73km<sup>2</sup>  
 総人口：7,102 人  
 年少人口：710 人 (10.00%)  
 生産年齢人口：3,679 人 (51.80%)  
 老年人口：2,713 人 (38.20%)

2020 年時点

## 伊豆諸島最大の活火山の島

- ・アンコさんと椿の島
- ・日本ジオパークに認定
- ・日本唯一の砂漠「裏砂漠」
- ・3つの国際優秀つばき園



# 転換

島の暮らしの中で余すことなく利用されてきた椿  
 新たな角度からその価値を掘り起こし、本質を伝える

## 自然 Nature

### 椿の島

島内の椿は自生と植林合わせてその数300万本

椿は古くから島の生活になくてはならないものとして大切に利用されてきました。種を搾って油として利用したのはもちろん、椿の木を畑や家屋を台風や季節風から守るための防風林としたり、間伐材を炭にしたり、落ちた花や実は肥料にしたり、もちろん花自体を愛することで心の安らぎを得るなど、暮らしの中で余すことなく大切に利用してきました。

では、なぜ伊豆大島にはこんなにもたくさんの椿があるのか？そして、なぜ椿なのか？

椿の葉を見てみるとツヤツヤのピカピカで、これが天然のワックスの役割を果たしているのと、“厚い葉”、厚葉木（あつばぎ）が訛って「ツバキ」となったと言われるように、葉が厚いことから、潮風があたっても葉が傷つきにくかったり、たとえ噴火して火山灰が降り積もっても灰が葉に積もりにくい等、潮風や火山灰に強い葉を持つ椿の特性にありました。また、土をみると、空間（隙間）があって根が張りやすい火山灰の土壌が椿の生育に良い効果をもたらしていました。

このように環境に適応しつつ、島の暮らしにおいても役立つ椿は欠かせないものとしてたくさん育てられてきました。しかしながら、現在では管理されていない椿林の増加が目立ってきています。

## 文化 Culture

### アンコ文化

島ことばで「姉・年上の女性」のことを「アンコ」と言いました。アンコさんは厳しい島の生活を力強く支えました。男性たちが海や山へ仕事に出ている間、女性たちは毎日“ハマカー”と呼ばれる共同井戸へ行き水を汲んだり、薪を運んだりしながら、家や地域を守っていました。紺の着物に前垂れ、頭に手ぬぐいを被り、頭に物を載せて運搬する姿は独特で素朴な美しさを感じさせます。



## 椿は巡り、自然の循環を伝える

## 人 Business Person

### 島暮らしにおける椿の存在

#### 静岡から大島へ移住。椿の魅力に魅せられる

静岡県出身の杉本美佳さんは旦那さんの故郷である大島へとUターン。島内に数多く自生する椿の魅力に魅せられるとともに、暮らしの中で椿が余すことなく大切に利用されてきた島の歴史や文化を知り、その素晴らしさを多くの方に伝えていきたいと考えて活動を開始しました。

美佳さんは椿の実（殻）や種を収集してヘアゴムやフォトフレームといったクラフト制作を行っています。一言で椿の実（殻）といっても、素材として利用できるまでには多くの時間と手間がかかっており、どの工程も自然の循環を意識した環境負荷のない手作業がベースとなっています。すべての活動に自然への敬意が感じられて美佳さんの人柄や椿への愛を感じさせてくれます。工房も農作業の倉庫として利用されていた場所を再利用しており、かつての島での営みが垣間見えるような素敵な場所です。



## 背景 Background

### 椿林の維持に課題も

高齢化や人口減少、産業衰退といった地方ならではの課題によって、かつて人々の日々の営みによって適正に保たれていた椿林も次第に管理されなくなり荒れていくケースが至るところで目立つようになってきました。

### アンコ文化の形骸化

島の厳しい環境の中で、生き抜くために生まれたアンコさんのスタイルは、島の日常の労働スタイルとも言えます。しかしながら、近代化に伴い、生活水準が高まるにつれてアンコさんの独特なスタイルは観光的側面として、いわばアイコン的要素に多くを占められるようになっていきました。



## 事業 Current

椿の実（殻）を使った創作活動を行っている「KARARA」の杉本美佳さんは、椿の実（殻）や種を収集して作品づくりの素材として利用しています。椿の実（殻）の部分はこれまで畑の肥料にしたり、活用されずに土に選りたり、処分されたりしていましたが、美佳さんはそんな椿の実（殻）に着目して有効活用することで、椿の新たな魅力を引き出すとともに、かつては余すことなく広く活用されていた椿本来の力や島民の暮らしの知恵を知っていただく機会にしたいと考えています。



KARARAのワークショップの様子



## 展開 Future

KARARA さんの椿の実（殻）を使った作品・ワークショップの材料となる椿の実（殻）や種の下準備に伴う作業には、椿の実の収穫や、実の選別、天日干し、剪定など、かつてのアンコさんが日常的に行っていた労働と重なる部分が多く、まさにアンコさんのライフスタイルが背景に込められている新たな表現活動とも言えます。以前の Business Origami® によるワークショップによって、KARARA さんが取り組んでいる事業の新たな側面・魅力、そこから今後の可能性に気づくことができました。今後は島と椿の関係を作品製作やワークショップを通じて多くの方に知っていただくのと同時に、火山島ならではの厳しい環境の中で自然発生的に生まれてきたアンコさんの独特な労働スタイルやそこから伝わる大島の風土の物語を体験コンテンツを通じて知っていただくような体験の開発・提供を目指していきます。

それにはもちろん課題も残されています。作品制作の材料となる椿の殻や実の下準備や下処理には多くの労力を要するため、美佳さん 1 人の力ではどうしても継続するのが難しくなっています。今後は準備や下処理の一部を体験に組み込んだり、ワークショップ自体の内容を簡略化し、その分アンコさんのストーリーや体験を組み込むなど、工夫しながら持続可能な事業形態を検討・構築していく必要があります。



雑木林に入って燃木拾いや椿の実拾いをするアンコさん

椿の殻を脱いだカラに込められたアンコさんの営み。



水桶を頭に載せたアンコさん

# REGENERATIVE

未来へつなぐ旅の兆し

「SUSTAINABLE（サステナブル）」から「REGENERATIVE（リジェネラティブ）」へ。

自然資源や地域資源の活用はもちろん、地域ならではの自然資産や文化的資産の生産的循環をも視野に入れたツーリズムについて考えていきます。

「継続」を示す言葉であり、あくまでも今ある環境やシステムを維持する、といった意味合いの強い「SUSTAINABLE」から、自然環境が本来持つ生成力を起点とした「再生」の意味合いを持つ「REGENERATIVE」へ。地域ならではの自然資源を活かしながら、過去より積み上げられてきた歴史や文化・風習を踏まえた上で、長期的目標を持ってより良い体験・交流型ツーリズムの開発・実施に取り組む事業者の姿勢にフォーカスをあてることで、未来へとつながる旅の可能性を示します。

## 新島

にいじま

位置：都心から南に 151km  
面積：22.97km<sup>2</sup>  
総人口：2,441 人  
年少人口：272 人（11.14%）  
生産年齢人口：1,202 人（49.24%）  
老年人口：967 人（39.62%）  
2020 年時点

## 白く輝く Surfing Island

- ・美しい白砂のビーチ
- ・独特な景観を生むコーガ石文化
- ・美しい緑色が特徴の新島ガラス
- ・くさや作りに最適な環境（白砂・強い風・地下水）



# 再生

記録が見つからないほど過去に途絶えた塩づくり  
食の起点であり命の源でもある塩を再びつくる

## 自然 Nature

世界的にも珍しい鉱石「コーガ石」

新島は約 20 近い火山噴火により隆起を繰り返しながら、886 年に島の南部に位置する向山（むかいやま）が噴火し、新島の大地の大部分が形成され現在の姿となりました。「新島」という名前のとおり、新しい島なのです。そんな新島の特産である「コーガ石（抗火石）」は向山の噴火によって噴出された溶岩が急激に冷やされ固まったもので、世界中をみてもここ新島でしか採れない非常に珍しい石です。噴火の際に内部の火山ガスが噴出することでスポンジのように多孔質で粗い表面へと変化しました。表面をよく見ると白や透明などガラス質な粒子で構成されており、新島の大地はこのコーガ石の風化により細かな砂となって白く美しい海岸を形成するなど、新島を特徴づける白く美しい風景をつくり出しています。

## 文化 Culture

塩づくり文化

年貢に納める塩は貴重だった

江戸時代、米が採れない新島では年貢として塩を幕府に納めていました。

偶然の産物・独自の食文化「くさや」

そんな貴重な塩を無駄にしないように、魚の塩干しをつくる際に魚を漬ける塩水を使いまわしているうちに魚の肉質（タンパク質）が溶け合い、発酵することで「くさや液（魚醤）」が生まれました。離島の厳しい環境の中、資源を節約する知恵と工夫が伊豆諸島独自の食文化「くさや」を生み出しました。

流人の島  
流人墓地

1668 年～1871 年まで流刑地となっていた新島。島に流されてきた流人たちが病気などで亡くなると流人墓地と呼ばれる場所に埋葬されました。その墓石にもコーガ石が使われていて、敷き詰められた白砂とともに素朴ながらも優しく美しい風景を作り出しており、流人と島民の関係性や優しさがよく伝わる場所となっています。新島に流された流人は政治思想犯が多く、島の人々に読み書きそろばんや農耕技術を伝えるなど、島の教育や産業振興に大きく貢献したことで、島民にとって大切な存在となるケースも多かったことがうかがえます。

## 令和の流人が仕掛ける塩づくり

## 人 Business Person

「血潮が騒ぐ」挑戦を

令和の流人がつくる“血潮が騒ぐような塩”

成り行きで新島に移住してきたという齊木佑介さん、それこそ流人のように、流されるがまま新島へと辿りつき、「サンシャイン」という居酒屋を受け継ぐことに。コロナ禍を機に、食についてあらためて考え、勉強する中で「塩」の大切さに気づきました。そこから導き出された新たな道は、食の基本であり、生命の基本ともなる「塩」を新島の美しい海からつくること。その後、島外の製塩所をお願いして塩づくりの修行に入りました。修行を通じて、あらゆる食の取得先である地球というフィールドや、あらゆる生命の進化のゆりかごとなった海に関心を抱くとともに、あらためて江戸末期に途絶えたという新島での製塩業の復興を目指すべく、挑戦を開始しました。



塩づくりについて真摯に語る佑介さん

## 背景 Background

美しく綺麗な海

食の基本であり、生命の基本ともなる「塩」を新島の美しい海からつくる。

くさや製造に必要な塩が自給できていない

江戸時代には存在したという製塩業、綺麗な海が目の前にあるにもかかわらず、従事している人はいなかった。

コロナ禍により新たな事業に取り組む必要

世の中がコロナ禍に入り、経営していた飲食店の営業時間が限られ、売り上げが減少する中、何か新しいことにチャレンジしなければこの先はないという危機感があった。

島への貢献につながる産業の再生

例えば、くさやに使用する塩や、島内飲食店、島民の食生活、観光のお土産…等、各場面で新島の自然からつくられた「塩」が使用されることで、さまざまにつながりが生まれ、新たな価値や魅力が生まれる。そして、この島の活性化につながる。



## 事業 Current

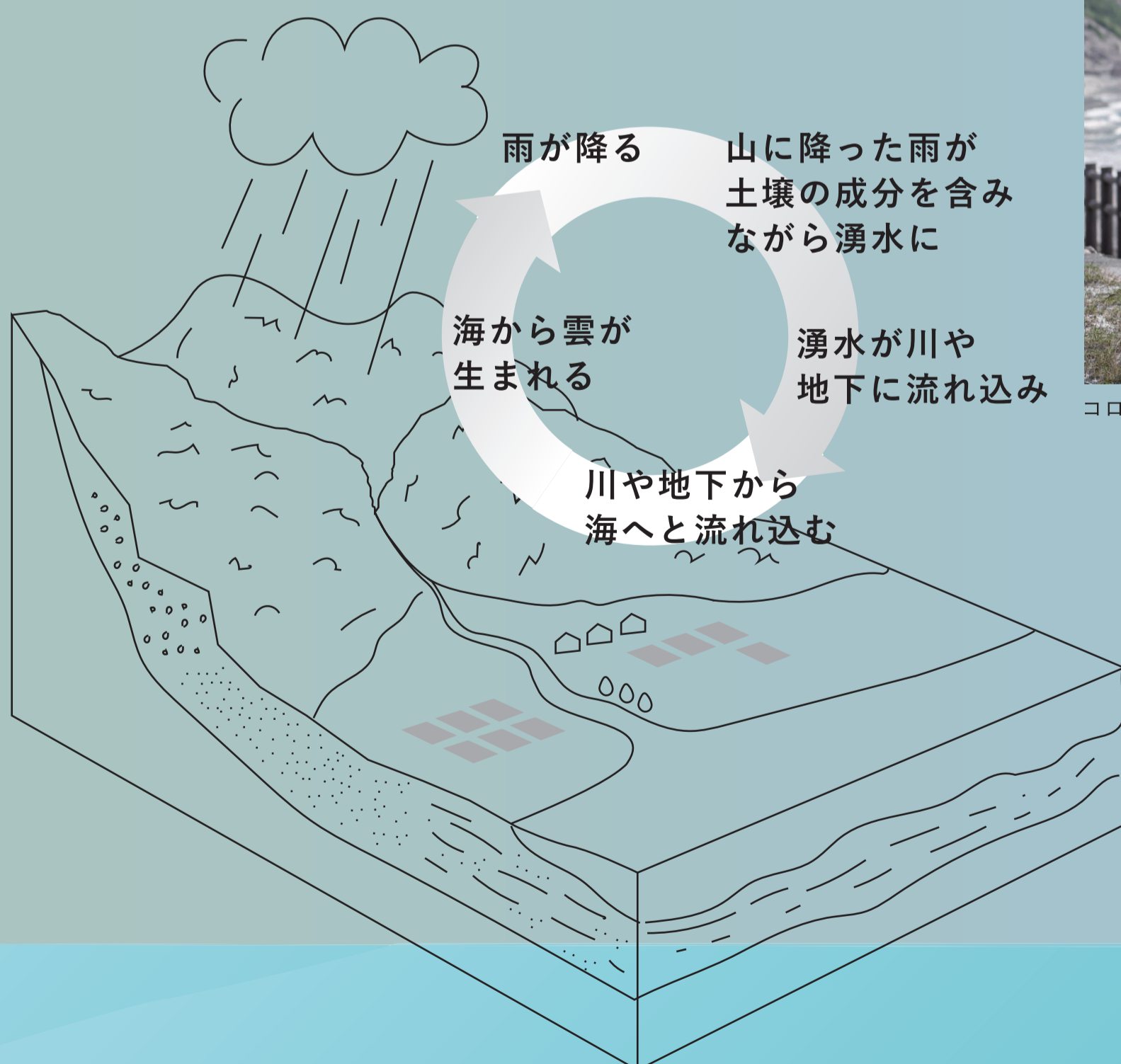
新島製塩所しおさい

山口県門市で製塩業を営む「百姓庵」さんに塩づくりを学び、新島の綺麗な海から塩をつくることをはじめました。新島の塩づくりは正確な記録が残っていないことから、何十年？もしかしたら江戸時代以来？ぶりの再生です。地球上の自然から必要な分だけの素材をいただき、自然の力を借りて、ここでしかつくりえないものをつくります。そして、塩はあらゆる食の起点となる調味料であり、生命の源となるとても大切なもの。黒潮ど真ん中の海、生命の根源とも言われる海からつくる塩を通じて地球を感じ、体に本当に必要なものを提供していきたい。そんな想いで齊木さんは今日も塩をつくります。



商品パッケージにも持ちがうかがえる

自然の大循環の中で塩をつくる



## 展開 Future

「食べ物の先に自然（地球）がある」  
そんな実感を塩と飲食店を通じて伝えていきたい

齊木さんがつくる塩は、新島の自然が織りなす大循環の真っ只中にある海水を汲み上げ、コーガ石で囲われた鉄釜に注ぎ、薪火の力でじっくり丁寧に結晶化させてつくられています。まさに目の前に広がる力強くも美しい新島の海をそのまま結晶化させた塩です。さらに、かつての先人たちもほぼ同じようにつくっていたであろう塩づくりを復興させたストーリーからも目が離せません。その地で繰り広げられてきた生きていくための営み、そんな過去の記憶を呼び覚まし、現在の文脈の中にあらためて置くことで、テクノロジーの進歩によって盲目的となっている私たちに本質的な問いを投げかけてくれています。

齊木さんが営む飲食店「サンシャイン」では、提供する料理の調味にしおさいの塩を使用しています。食を通じて生命の源であり、海そのものとも言える塩の大切さを伝え、自然の尊さや持続可能な循環を伝えていく。かつての流人たちが島民に英知を伝えてきたように、彼も令和の流人として私たちに地域において本質的に大切な営みや文化を伝えようとしているのかもかもしれません。

一方で、離島ならではの悩みである慢性的な人手不足と、店舗（サンシャイン）が貨物物件の為、少々不安が残るという齊木さん、まだまだ彼の挑戦は続きます。



コロナ禍を経て目の前にひろがる自然が齊木さんの表現の舞台に

血潮が騒ぐ  
自然は巡る  
血も巡る。

# REGENERATIVE

未来へつなぐ旅の兆し

「SUSTAINABLE（サステナブル）」から「REGENERATIVE（リジェネラティブ）」へ。

自然資源や地域資源の活用はもちろん、地域ならではの自然資産や文化的資産の生動的循環をも視野に入れたツーリズムについて考えていきます。

「継続」を示す言葉であり、あくまでも今ある環境やシステムを維持する、といった意味合いの強い「SUSTAINABLE」から、自然環境が本来持つ生成力を起点とした「再生」の意味合いを持つ「REGENERATIVE」へ。地域ならではの自然資源を活かしながら、過去より積み上げられてきた歴史や文化・風習を踏まえた上で、長期的目線を持ってより良い体験・交流型ツーリズムの開発・実施に取り組む事業者の姿勢にフォーカスをあてることで、未来へつながる旅の可能性を示します。

# 三宅島

位置：都心から南に 180km  
面積：55.21k  
総人口：2,270 人  
年少人口：225 人 (9.91%)  
生産年齢人口：1,151 人 (50.70%)  
老年人口：894 人 (39.38%)  
2020 年時点

## 野鳥が集まる バードアイランド

- ・火山とともに生きる島
- ・国の天然記念物「アカコッコ」が生息
- ・雄大な景観が織りなす天然の火山博物館
- ・黒潮の恩恵を受ける豊かな海



三宅島  
MIYAKEJIMA

# 循環

食を通じて島のさまざまな営みに着目することで、余分なものとして扱われていたものに価値を見出し、新たな価値を生み出す

## 自然 Nature

### 火山とともに生きる

伊豆諸島の中で最も噴火の多い島として有名な三宅島は、海嶺より生まれた海底プレートが何千万年もかけてゆっくり移動し、海溝からマントル中に沈み込み、マントルを融解し誕生したマグマが地表に向かい上昇、堆積物が高さを増していくことで、やがて海上に出現、島となって誕生しました。三宅島は 11 世紀以降に少なくとも 15 回の噴火が記録されており、最近 100 年の間には 4 回の噴火活動が起きています。古来より東京諸島の中で最も噴火の多い島として有名で、島民は昔から神に信心することで自然災害と向き合い生きてきました。

### 黒潮の恩恵を受ける豊かな海

黒潮の恩恵を受ける三宅島周辺の海には、熱帯魚、大型の回遊魚、ウミガメなど多様な生物が生息し、ダイビング、スノーケリング、釣りといったマリナクティビティが人気です。

## 文化 Culture

### 繰り返されてきた噴火から生まれた信仰

神社や祭りをはじめ伝統文化が大切に引き継がれてきた噴火は島民の信仰にも深く影響を与えてきました。神名帳（全国の神社一覧）に記載されているだけで 70 社、未記載のものを含めると 100 社以上の神社がある三宅島。そんな熱い信仰心とともに昔から祭りや郷土芸能も盛んで、各地区の芸能保存会や青年団などによって大切に受け継がれてきました。代表的な行事として、船霊様に新年の豊漁と安全を祈願する正月行事「船祝い」、五穀豊穡・大漁・家内安全・無病息災を祈願する「牛頭(ごず)天王祭」、2年に一度行われ、島内5地区を6日間かけて一巡りする東京都無形民俗文化財に指定されている「富賀神社大祭」があります。



富賀神社大祭での神輿担ぎの様子

## 地域からの 食堂

## 人 Business Person

### 限りある資源を見捨てない

### 循環することで見てくる価値に光をあてる

片山瑠璃子さんは、洋菓子職人を養成する専門学校出身で、卒業後は都内のステーキ専門店に働いていましたが、子供の頃より何度となく訪れ思い入れのあった八丈島に移住しようと思いつき、島暮らしをスタート。その後「地域に愛される飲食店を開業したい!」という想いを抱くようになり、その機会をうかがっていました。一方で、三宅島でゲストハウス「島家」を営んでいた伊藤爽さんは、以前より「地域の“もったいない”をつないで新たな価値を見出す飲食店をつくる」という構想をあたためていたタイミングで、しばらく活用されていなかった船客待合所の調理施設を活用できる機会を得ました。そこで、片山さんに声をかけたところ、伊藤さんの構想に共感、さらに飲食店開業という夢が実現できることから、片山さんは 2023 年 6 月に三宅島に移住。7 月に三宅食堂の店長として新たなキャリアをスタートしました。

## 背景 Background

### 安定して島食材が食べられる飲食店の減少

豊富な魚種と魚影の濃さが特徴と言われる豊かな海を抱えながらも、より価値のある魚は島外へと出荷されてしまう為、新鮮で価値ある魚が島内に流通しづらい状況が生まれていました。さらに、魚を扱う飲食店や商店は高齢化等によって減少傾向にあり、観光客を惹きつける島食材の安定供給に課題を抱えています。

### 利活用されていない魚のアラなどの存在

一方で、完全に地物が食べられないわけではなく、提供している飲食店や宿、商店はもちろんあります。ただし、お刺身等、料理として提供する身の部分以外の魚のアラなどはほとんど活用されていないケースが見受けられました。

### 一次生産者の存在を知る機会が少ない

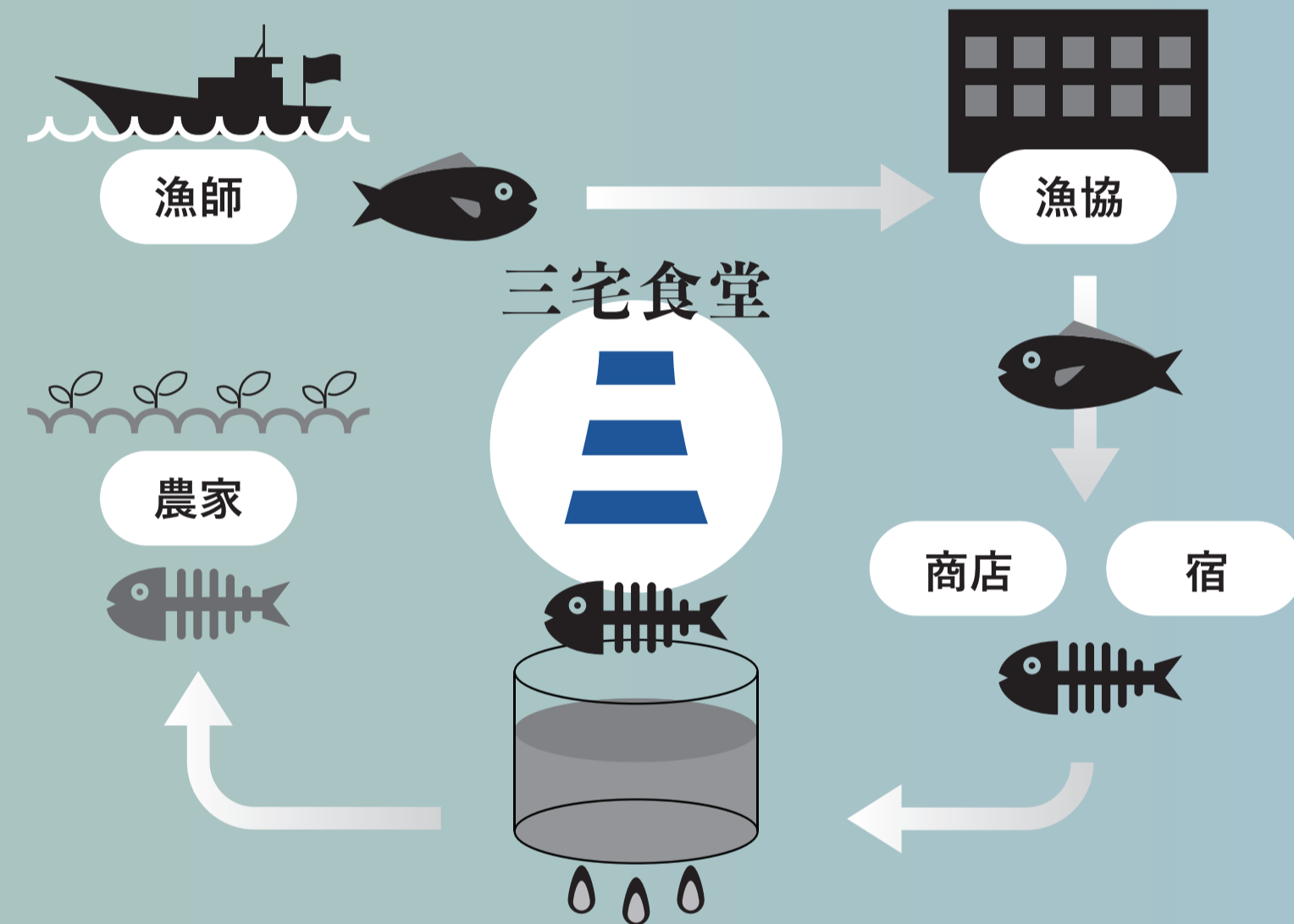
観光に訪れた人にとって、三宅島の敵しくも豊かな自然と向き合い、危険と隣り合わせの漁を行う漁師の存在や、火山島という特徴的な環境下で農業に取り組む農家の方が日々工夫しながら生産に従事している姿を目にする機会が少なく知る由もありません。



## 事業 Current

### 三宅食堂

三宅島の玄関口でありながら、しばらく稼働していなかった阿古船客待合所（こごぼーと）2 階の調理場を活用して、2023 年 7 月 7 日にオープンした三宅食堂では、三宅島で獲れた地魚のアラを煮出した出汁を使った「地魚だしラーメン」が自慢のメニュー。材料には漁師さんが三宅島の海で獲った魚が島内で流通されていく中で残った魚のアラを活用しています。地域のもったいないに光をあてて、新たな価値を生み出す。さらに、煮出した地魚のガラは畑の肥料にするなど、循環を意識した事業設計を行っており、地産地消に積極的に取り組んでいます。



仕込み作業中の片山店長

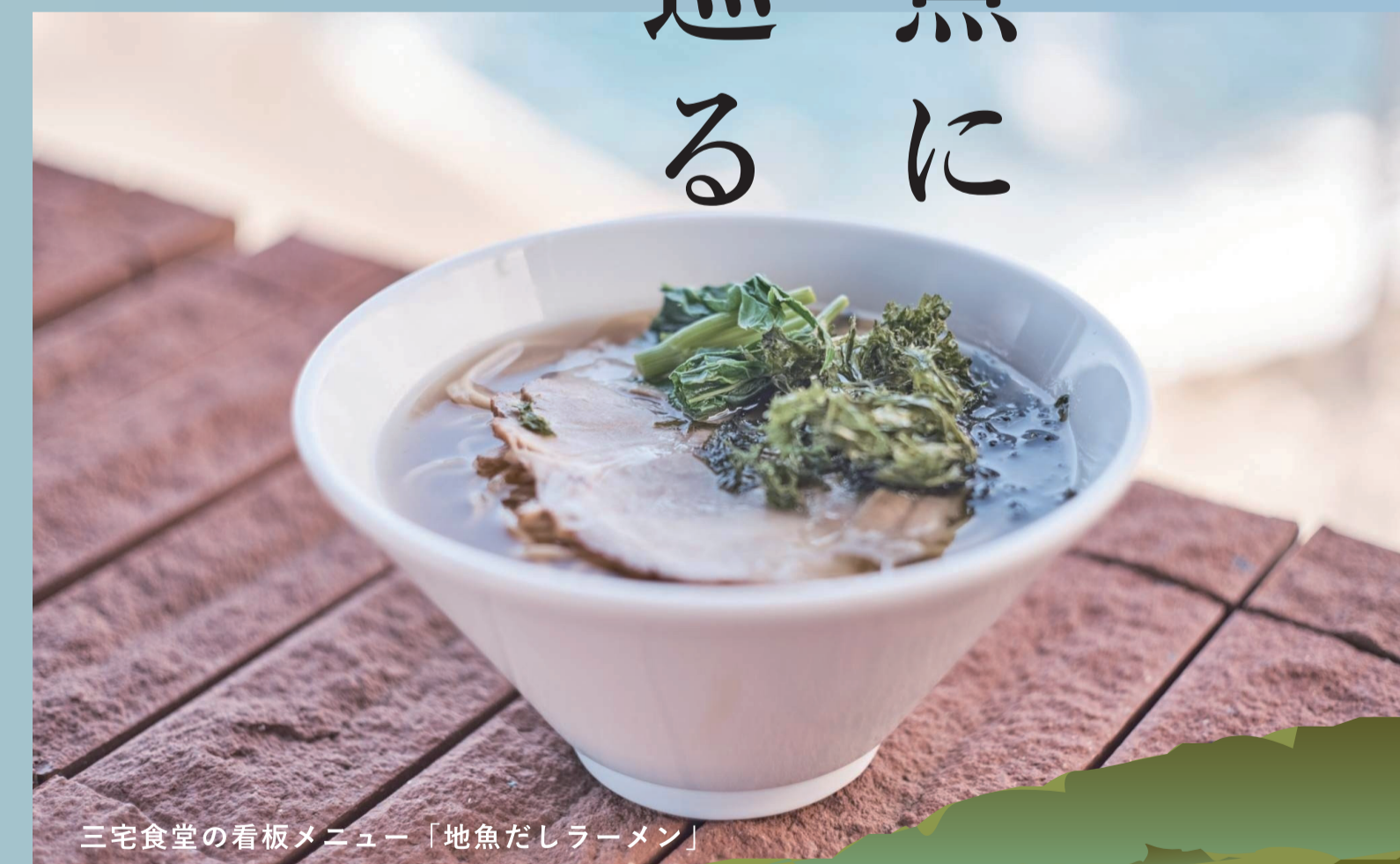
## 展開 Future

食を通して地域資源や個性溢れる地域プレーヤーたちの営みを伝えていきたいと考えている片山さんと伊藤さん。現在はかつてあたり前であった自給自足をベースとした島での暮らしが体験できるプログラムを開発中とのこと。例えば、薪割りからはじまって、薪を火にくべて海水を炊いてつくる塩づくりや、野菜の収穫や地物を使った料理体験等、自然の中で生きる術を身につける入門編となるような滞在型プログラムを少しずつ作り上げながら実践しています。そこには“暮らし旅”というコンセプトのもと運営されている伊藤さんのゲストハウス「島家」があるからこそ、無理のない範囲で地域のプレーヤーたちと足並みを揃えながらサービス展開している環境が整っています。そんなディープな島暮らしが体験できるプランを通じて、参加者自身の再生力を養い、心身を回復させていくような“アクティブ版リトリート”とも言える旅が生まれつつあるのです。

### 抱える課題感

- ・“モッタイナイ”ものを扱っているので仕入れが不安定
- ・繁忙期と閑散期の観光客数の大幅な増減による需要変化
- ・島の方々にも日常的に食堂を愛用していただく方法を模索中
- ・地理的条件からくる仕入コスト高や配送タイミングの時差
- ・広報作業にあてる時間がほとんど取れない

## 食を起点に 地域を巡る 物語。



三宅食堂の看板メニュー「地魚だしラーメン」