

大田市で頑張る若者

次世代を担う若い力

大田市では若者の市外流出が人口減少の一因となっており、近年、若者のUターン者も増加傾向にあります。その中で大田市にUターン後、頑張っている三人の若い力を紹介します。

パン屋を経営する竹下美紀さん(33)、お米の生産をしている藤原章子さん(40)、そして今年、大学を卒業後、実家の酒蔵に入社し、蔵人、営業として働いている浅野理可さん(23)の三人の方に対談していただきました。



▲左から、「藤原さん」「竹下さん」「浅野さん」



▲商品の紹介をする藤原さんと浮布米の新パッケージに興味津々の2人

Uターンの理由

浅野 お酒の香り等が好きで、お酒の勉強がたくて東京の大学へ進学しました。なので、高校の時に将来は後を継ぐと決めていました。ただ会社を継ぐのではなく、将来は杜氏としてお酒造りに携わりたいと思っています。まだまだ男社会なので、それが会社としての話題になるとも思っています。

竹下 なかなか高校で将来のことまで決められないから凄いな。
浅野 いつ頃パン屋になろうと決められたのですか？

竹下 大学卒業後は広島でパンとは関係のない会社でOLをしていただけで、楽しくなくて。このままOLを続けることに疑問を感じて「そうだ！パン屋になろう」と思ったの。東京で夜間の製パン学校に通ってパン屋になりました。

藤原 凄いい行動力！私も最初からこの仕事をしてた訳ではないです。当時、還暦を迎えたばかりの父が企業参入で農業をしようと言いだしたんです。

浅野 お父さん凄い！

藤原 経理を手伝っていたのですが、父が病気をして営業ができなくなると、代わりに私が営業するしか無いと思い始めました。そこで出会った人との関係がとっても楽しくて、父が元気になった後も積極的に手伝っています。



▲ドルチェ・ピータの店内。パンの香りと竹下さんが温かく迎えてくれる

ファーム浮布(株)

大田市三瓶町池田155
☎0854-83-2588

三瓶の浮布池の水を利用し、お米を生産している。お米を用いた加工食品の製造、販売にも力を入れる。写真の米粉はドルチェ・ピータの米粉パンにも使用されており、「ファーム浮布の米粉は粒子が細かくてとても使いやすい」と竹下さんも絶賛。
浮布米は「おおだブランド」認証商品。



ドルチェ・ピータ

大田市大田町大田イ307・4
(大田商工会議所近く)
☎0854-82-7220

営業時間 10時～18時
定休日 水・木曜日

パンの製造、販売を行っている。一つ一つ竹下さんの手作り。商品ごとに付けられた手書きのポップにも胸が踊る。
写真中央のアップルパイは今秋イチオシで、サクサクの生地の中に、大きめにカットしたリングゴがどっさり入った、贅沢な一品。



す。また、この仕事をするこ
で地元三瓶のコシヒカリが本
田によいものだと実感してい

大田市の魅力

竹下 大田市はリピーターが多い
気がするな。毎日来てくれるお
客さんも沢山いて、中には店内
で食べて行かれる人も。そうい
つたお客さんが話しかけてくれ
て、それがとても嬉しいんです。

浅野 私も東京から大田市へ帰っ
てきて、人と人との関わりが濃
いということに改めて感じまし
た。大田市の人は初めて会った
人でも誰かの知り合いであつた
りして、気さくに話しかけてく
れる。それが田舎ならではの魅
力だと思ふ。

竹下 お互い挨拶するのが当然の
環境って、実は凄いなと思う。子
どもも凄く挨拶してくれる。

藤原 今、竹下さんと取引をして
いるのも、竹下さんを知つた知
人からパンを作れる人が帰つて
きたという話を聞いたから。人
との繋がりは大切なんじゃない
かな。

竹下 私が店を出す時にも、周り
が凄く世話を焼いてくれた。自
分では何もしていないのに周り
がお膳立てしてくれて、大田に



▲三瓶山の麓で生産される浮布米は、三瓶の近くの浮布池の水を利用して作られている

はそういう色々してあげたいと
思っている人が多いのが魅力だ
と思う。

藤原 旬のものが回りにあること
も大田の良さだと思う。今は
スーパードでいつでも何でも手
に入るけれど、地元で採れた旬
ものを食べられる環境というの
は贅沢だと思う。

これからの将来像

藤原 竹下さんは、米粉以外に大
田のものを使っているの？

竹下 意識しなくてもほとんど大
田のものを使っているんです。大
田にある店だから買ってくれる
のは大半が大田の人。だから、
大田の人が食べたくなるような
商品を作つて大田の人にPRし
ていきたいな。

藤原 私はこれからお酒やお酢

みたいになにか加工品を作つて、
もつと三瓶のことを知ってもら
いたい。ところで、三瓶のコシヒ
カリで酒は造れるんですか？

浅野 普通、日本酒は酒米を使う
のですが、今、コシヒカリを
使つて日本酒を造つているとこ
ろもあるんです。酒米を用いる
よりもクセがありますが、ファ
ンも沢山います。ちょうど、社
長にコシヒカリを使つてお酒を
造りたいという話しをしていた
ところだったんです。これか
ら、女性はきれいなお酒が好き
という先入観にとらわれずにあ
えてこつた雑味のあるお酒
も勧めていきたい。ファーム浮
布さんのお米でいつか必ず、お
酒を造りたいです。

藤原 是非お願いしたいです。
竹下 これが本当に実現したら凄
いよね。



▶明治二九年創業。木造の店内には、ふんわりとあたたかな灯りの中、お酒が並んでいる

一宮酒造(有)

大田市大田町大田ハ271-2
☎0854-82-0057

日本酒の製造、販売を行う。幻の酒米「改良八反流」を用いた「石見銀山」やベルギーの優秀味覚賞を受賞した「雪香」など、品揃え多数。

写真は右が「薔薇姫」、左が「雪香」。「これらのお酒から日本酒のファンを増やしていきたい」と浅野さんは語る。共に「おだブランド」の認証商品でもある。



今回の対談に使わせて頂いたお店

Café gallery bar [Po]

大田市大田町大田ハ165-1
☎0854-83-7071



診療所を改装した店内は、レトロで落ち着いた雰囲気。小物の販売やライブなどのイベントも行っている。