

普段使いの
京都ちーびず
カタログ

7
2019.03

「特集」ちーびず版
地域の
人たちの
チャレンジ

KYOTO CHI-BIZ CATALOGUE

発行：平成31年3月
京都ちーびずくらぶ
京都府から委託を受けたちーびず推進員で組織され、
府と協働して、ちーびずを推進する団体
協力：京都府商工労働観光部地域ビジネス課

京都ちーびず

検索

ちーびず版 「地域の人たちのチャレンジ」

CONCEPT

今月号のコンセプト

地域の観光スポットで、閉鎖されたレストランに代わって地元女子グループがお弁当や特産品を販売したり、平均年齢 90 歳以上の女子たちが地域を次世代につなぎたいと村おこしをしたり、子育て中のママたちが新鮮な食材を下ごしらえして宅配し、仕事に家事に育児に多忙なママたちを応援するなど、本カタログではまだまだ紹介しきれない独創的なちーびずが、府内各地で創出されています。

「普段使いのちーびずカタログ」第 17 弾は、「地域の人たちのチャレンジ」として、地域に住む人たちならではの目線や情報、人のつながりによるチカラで継続を目指す、意欲的な取り組みを紹介します。

京都ちーびず、ちーびずカタログについて

京都府では、ビジネス的な手法で仕事や雇用を生み出して、府民自身が力を合わせて継続的な地域課題の解決(まちづくり)をする「京都ちーびず(地域力ビジネス)」を推進しています。

本カタログは、京都府から委託を受けたちーびず推進員が、府と協働して、テーマごとにちーびずの取り組みを紹介しています。

製品の購入や地域との交流を通じて、ちーびずのファンになっていただだけでなく、新たな出会いや気づきを、それぞれにお住まいの地域づくりにお役立ていただければ幸いです。

京都ちーびずについて詳しくは京都府地域力ビジネス課(ソーシャル・ビジネスセンター)へお問い合わせください。
TEL:075-414-4865

また、各製品や取り組みについて詳しくは各事業所にお問い合わせください。

表紙：京都の布の文化シリーズ

日本刺繍・純国産シルクの名刺入れ

純国産シルクを扱う亀岡市の事業所と、京丹波町の日本刺繍作家とのコラボです。桑の木オーナーズ・ネットを立ち上げたり、染料となる草木の栽培にチカラを入れたり、それぞれの分野で環境にも人にも優しい取り組みをされています。

織物：織道楽 塩野屋(☎090-3167-2284 亀岡市曾我部町南条宮田筋16-89 1F・カタログ16で特集)

染め・刺繍：千繻工房(☎0771-87-0007 船井郡京丹波町下大久保畑ヶせ20-2)

CONTENTS

March 2019 No.17

京都ちーびず 地域の人たちのチャレンジ

- P4-5 **京丹後市** 京丹後宇川温泉や経ヶ岬灯台の地元、地域を支える女子グループ『宇川加工所』
- P6-7 **京丹後市** 「パパイヤ茶」で人も農地もまちも元気に！
- P8-9 **舞鶴市** メンマづくりにチャレンジ！竹林整備と竹活用ちーびず
- P10-11 **福知山市** 京都・福知山 30 人のワンダービレッジ「棚田の毛原」が動き出す！
- P12-13 **綾部市** 平均年齢 92 歳！ 3 人のおばちゃんたちの挑戦～水源の里・古屋～
- P14-15 **南丹市** 京都南丹市発～チアママ！半調理冷凍ストック食材の宅配サービス
- P16-17 **南丹市** かやぶきの里美山で絶品の「鯖のへしこ」若狭から京へ鯖街道で発酵食を伝承
- P18-19 **亀岡市** 亀岡市神前(こうざき)地区で薬草と健康づくり薬膳レストラン、薬草庭園、チョロギ館で住人活躍
- P20-21 **京都市北区** 「新大宮広場」みんながつくる新たな居場所 新たなビジネスモデル実践中。京都市北区の不動産屋さん

P22 ちーびずマップ P23 ちーびずカタログバックナンバー



京丹後宇川温泉や経ヶ岬灯台の地元、
地域を支える女子グループ『宇川加工所』



増田 昌代さん

代表 山口 洋子さん



廃墟寸前、掃除で
生き返った元保育園

日本海の見える小高い場所に、元保育園を活用した宇川加工所があります。女子たちが作る地元米ぬかケーキやシフォンケーキに、クッキー、えごまキムチ、どれも人気です。メンバーはおそろいのピンクのポロシャツで丹後各地のイベントをパワフルに飛び回ります。

「地域特産品の加工所

地元向け年2回の
ランチバイキング

地元の野菜や魚介をふんだんに使って、地元の人たちを対象にした150食限定のランチバイキング。1200円の予約チケットは即完売。スタッフ総出で前日からフル稼働。「終わったころには、ぐったり。でも、来てくださったお年寄りや子供たちのおいしい笑顔に、またまた次も頑張ろうと思ってしまう」と増田さん。

海の見える
ラベンダー畑、経ヶ岬
灯台でもおもてなし

地元だけでなく観光客にも人気の「宇川温泉よし野の里」の敷地には、山口さんたち「海の見えるラベンダー畑の会」が栽培するラベンダー。宇川加工所では夏に収穫したラベンダーを、ラベンダースティックや入浴剤などに加工して販売しています。また、地元のもう一つの人気観光地、日本海が見渡せる「経ヶ岬灯台」では、レストランが閉店し、売



えごまキムチ
オンスメですよ。
職場で搦んだアオサを
練りこんだクッキー、
ここだけです。

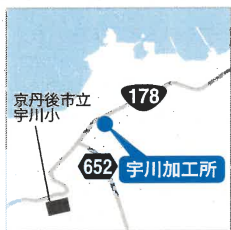
ちびず推進員
蒲田 充弘



INFORMATION

宇川加工所

☎0772-76-0537
住所:京丹後市丹後町久
僧 1070 宇川アクティ
ブライフハウス (旧下
宇川保育園)





「パパイヤ茶」で
人も農地もまちも元気に！



吉岡 寿徳さん

そうだ、
パパイヤ茶を作ろう！

京丹後でも高齢化が進み、吉岡さんのご自宅近くの畑も耕されなくなり耕作放棄地が増えてきました。

「なんとかしたい！」と思っているところ、パパイヤを健康食品として研究している鹿児島大学の石畑名誉教授が書かれた

「パパイヤ研究レポート」に出会います。

「パパイヤの葉にはパイン酵素、ポリフェノール、ビタミンなど機能性成分が多いことと獣害にも強いことから、京丹後でも育てることができると思い立つたのがきっかけです。」

こうして同級生の友人とのパパイヤ栽培が始まりました。

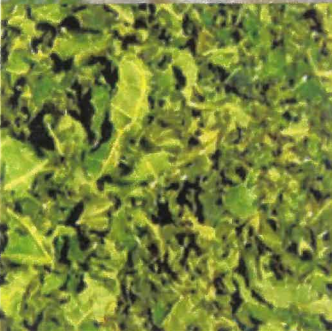
カフェでも興味を持つ人が多く

珍しいのと、成分や飲みやすさが好評で販売も好調。丹後のコミカフェでは、さっそくメニュー化も。人手が回らずに、草や蔓に覆われてしまった荒れた畑を眺めて、「来年はここでも育ててみたいと思っています」と力強く話す吉岡さん。荒れた畑が元気になる姿が、吉岡さんの視線の先に見えるようです。



イメージは南国のフルーツですが…
なんと露地栽培！
背丈より少し低めのパパイヤの木が立派に育っています。
多年草ですが寒さに弱いので、ここでは毎春、新しい苗を植えるそうです。
農薬を使わずに育て、葉の収穫は8月〜10月。丁寧に大きな葉を一枚ずつ摘み取ります。収穫後は丁寧に洗い、葉柄と葉脈を取り除いてから天日干しにして茶葉をほぐします。入れ方は、急須にい

れてお湯を注いでも、煮だして煎じてもOK。見た目はちよつと薄い日本茶。香りはほとんどありません。とっても飲みやすく、ほのかに甘く、苦味は飲んだあとに少し感じる程度です。
販売はまだですが、パパイヤの実にも機能性成分がたっぷり含まれているので、オススメ料理法はキンピラ。さっぱりして臭みもなく、シャキシャキの歯ごたえが楽しい一品になりました。



パパイヤ茶はノンカフェインで夜飲んでも安心。私も愛飲中です。



ちーびず推進員
山本 洋子

INFORMATION

京丹後リーフ

☎0772-72-0357

✉ kyotango.leaf@gmail.com

@gmail.com

住所:京丹後市網野町網野 1018

QRはコチラ

京丹後/パパイヤ



で検索！





舞鶴市 池姫竹炭組合



メンマづくりにチャレンジ！
竹林整備と竹活用ちーびず



KYOTO CHIL-BIZ | 2019 | 081

タート。

「作業所に運ばれた竹を約1mにカットして炭窯へ。温度管理、空気調整をしながら、竹炭が出来上がるまで1週間から10日ほど。夏の作業場はサウナ状態。だけど手間暇かけて完成した最高の竹炭は、木琴のようなキレイな音がするんですよ」と波多野さん。一度の窯焼きでできる竹炭は土囊袋20〜25袋ほどで、池姫竹炭組合のオススメ商品です。

竹林整備と竹炭づくり
竹林面積が広く荒廃竹林も多いため、有害鳥獣の被害にも悩まされている舞鶴市で、平成13年に地域の有志が集まって、竹林の整備と竹炭作りを開始した池姫竹炭組合。

竹林整備での一番の課題は、切り出した竹の活用方法。ここでうまくお金が回る仕組みをつくらないと、資金不足で活動が続けられません。池姫竹炭組合は、竹林整備と竹炭づくりをセットでス

住宅用床下材、竹酢液 竹炭パウダー

消臭効果を活かした製品として人気になりつつある住宅用床下材のほか、施工業者の要望を受けて、不織布の袋入りを工務店等を通じて販売。炭を焼く過程で出来る竹酢液。お風呂へ入れると湯冷めしないと好評とか。「子どものアトピーに効果があるようで、リピートして買われるご家族もあるんですよ」と井上さん。



生の竹をパウダーにして一斗缶にぎっしり詰め込んで焼く竹炭パウダー。さらに目の超細かなふるいにかけて手間暇かかる加工で、パン、うどんの生地練りに込む事業所もあるとか。

そして、メンマづくりへ
地元で「ふれあい朝市」を開催する女性グループ・今田ひまわり会の協力を得て、メンマの試作品づくりもスタート。ラーメン店は多いものの国産メンマはなかなか貴重だとか。

歯ごたえもあって、おつまみにも最適な舞鶴産メンマとして地元飲食店とタイアップし、ぜひ地域ぐるみの竹林整備につなげて欲しいところです。



ちーびず推進員
岩崎 聡子



波多野 将秀さん



井上 孝空さん

INFORMATION

池姫竹炭組合
☎090-8797-0629(井上)
090-8574-8134(波多野)
FAX:0773-76-7086
住所:舞鶴市池ノ下



KYOTO CHIL-BIZ | 2019 | 091



福知山市
毛原の棚田
ワンダービレッジ
プロジェクト



京都・福知山 30人のワンダービレッジ
「棚田の毛原」が動き出す！



毛原(けはら)

丹後と丹波の境にある12世帯30名の小さな集落。奈良・平安〜中世、都と宮津を結ぶ主要な「不甲道(ふこうみち)」が毛原を通っていたと言われます。この千年の古道が通っていた棚田は、日本の棚田百選にも選ばれていて、地域にはおよそ600枚の田が美しい棚田を織りなしています。

未来に向かって、壮大です!!

すでに、この取り組みは20年前から始まっています。クラウドファンディングで資金を集め、なんと加工所と新しい毛原のランドマークとして水車小屋を建設。Facebookでのアピールや、地域通貨「けいら」の発行により、棚田田植え体験には150人も人が参加。さらに、地域の1000年の継続に向け、ちーびずで地域特産を作り新たな産業を興したいと決意されたことから、「ちーびず応援カフェin毛原」を開催。30人中12人が参加して、スゴッ!

主力商品の候補は「黒豆の粕漬け」

「移住者を増やすため、地域雇用を生み出したい」と代表の水口さん。応援カフェでは試作品を、あれやこれやと試食。栗の甘露煮、梅の甘露煮、きのこと三味など地元のお菓子を梅を使って女子たちが奮闘。「ご飯くださいー」と手をあげたくなる衝動を抑えつつ。

実は、「毛原の棚田米」は、既に主力のブランド品。それに続く特産品を、



水口一也さん

ということでの注目目を浴びたのが「黒豆の粕漬け」。かつて、昭和の頃の水口さん。原女子グループが地域特産の黒豆を使って開発していたものがおいしかったので、復刻商品を作られていました。ふわっと、口の中で酒粕の風味が優しく広がる。思いの外甘すぎないので、昔は日本酒のおつまみに、ごはんのお供にと食卓に上っていたのだそうです。3グループに分かれての意見交換で、全グループから賞賛の声。

毛原の人たちがステキ!

応援カフェに、住民の1/3以上が集まられたことはかつてなくて、みなさんの懸命さがステキ。毛原のパンフレットも、全住民の顔イラスト入りで、これもステキ! さらに、最近では「民家の縁側を開放した「縁側喫茶」を月一で始められたとか。「棚田の景色を眺めてお茶でも飲みながら、毛原を訪れた人と地元が、ゆつくりと交流を深めていければと思っています」と水口さん。毛原のチャレンジは、1000年先に向かって、まだまだ続きます。

ドローンで空撮された毛原のプロモーション動画、Facebookよりご覧ください!



ちーびず推進員 渡辺 典子



INFORMATION

毛原の棚田
ワンダービレッジ
プロジェクト
☎090-1024-0531
住所:福知山市大江町毛原 305-2

facebookはコチラ



樹齢千年の「とちの木」
が選んだ美味しい水

ぼたつぼたつと絶え間なく落ち続けるしずく。山から生み出される最初の一滴。「甘いですよ」と言われ、本当かなと飲んでみると、確かに甘い！
「とちの木は水と土壌を選んでいます」と自治会長 渡邊和重さん。樹齢千年のとちの木はせせらぎの上にとんと鎮座し、山の栄養を存分に吸い上げて神々しいまでに大きく豊かに成長しています。そんなとちの木が千本ほど群生する綾部市の水源の里、古屋地区は3世帯4人の京都府でもっとも小さな集落です。

「弱音をほかない、ぐちを言わない」

16年前に東京から故郷・古屋に戻ってこられた代表の渡邊さん。
「平安の昔から続いた長い歴史ある古屋を、自分たちの代で廃村にしたいくない」と、12年ほど前、当時80歳前後だった、渡邊さんのお母さんを含む5人のおばちゃんが一斉奮起して村おこしをはじめました。
現在は3人になったので、誰かひとりでも、もう無理やつて言い出したら終わってしまう。だから、前向きに頑張るおばちゃんたちは本当に働き者です。

平均年齢92歳！3人のおばちゃんたちの挑戦
～水源の里・古屋～



「とち餅」**とちの実あられ**
どれも大人気

毎年秋になると、とちの実が山の湿った傾斜の中、ころころと転がりまわす。その実を拾うところから、とち餅作りが始まるのですが、たいへん手間のかかる作業です。若い頃は朝3時に起きて、弁当を持って5時には山仕事へ。今でも忙しいときは、週7日毎日朝8時から夕方4時まで働いておられます。



忘れられた場所から
注目される場所へ

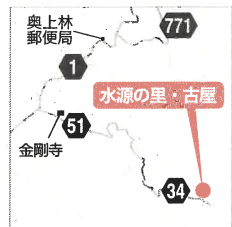
とちの実拾いの時期など、古屋にはボランティアの人たちがたくさん訪れます。年間3千人にもなるそうです。そんな人たちに、おばちゃんたちは、あつたかい「とちの実せんぎし」をふるまいます。

「10年前は、古屋は全く忘れられた場所でした。今、たくさんの人に注目され、応援してもらっているから、よし頑張ろうという気持ちになっただけなんです。10年前より元気な気がしますよ」と。
元気なおばちゃんたちの笑顔に会いに古屋へGO!

INFORMATION

水源の里・古屋
☎0773-55-0286
FAX: 同上
住所綾部市睦寄町古屋
(古屋公民館)

facebook
はコチラ



渡邊 和重さん

栗に似た実がほろっとした香ばしさが後を引く。私に住む美山・鶴ヶ岡とも交流しています。



ちーびず推進員
竹嶋 貴代美





京都南丹市発～チアママ！
半調理冷凍ストック食材の宅配サービス

元気ママたちの
チカラつてすごい！

少子高齢化なのに、3人以上の子育て家族が結構多いと感じる南丹市。それだけにママはとって大変。特に夕飯の買い物や準備、考えるだけで憂鬱。だけど市販のお弁当やお惣菜を食卓に並べると、それはちょっと、そんなママを助けたいとスタートしたのが、簡単調理、下ごしらえ済みの「冷凍ストック食材の製造宅配サービス」。BLOOM（ブルーム）は、子育てママのグループです。代表の勝見さんは育ち盛り4人のママで、メンバーの一谷さんも半年前に第3子出産のママです。



勝見 智子さん



一谷 有里さん



KYOTO CHI-BIZ | 2019 | 14

冷凍ストック食材
「チアママ」という
ブランド

「食材のこだわり、めちゃくちゃありますよ。自分や自分の家族に安心して食べさせられるものを選んでいきます！」と勝見さん。「本当にお母さんの忙しい。急用とか子供の急病の時にいつでも使

えるように、お守り代わりを持つてもらえたらとも思っています」と一谷さん。1セット3食分で1500円。私も試してみました。この日は、しゃけの味噌マリネ（ちゃんちゃん焼き風）セット。他にもホタテとエビのワイン蒸しセット、野菜たっぷりのナポリタンパスタセットなど、どれ

もレシピ付きで安心。家庭で揃えるのが難しい調味料やスパイスも使用。味付けされた魚はクッキングシートに包んであり、凍ったまま、包んだままフライパンで蒸し焼き可。こげないし、そして何より味がしつかり染込んでいて美味しい！

託児付き作業スペース
楽しそう

拠点は託児付き。ママたちの活動は週2回。2018年10月のスタートからリピーターも多数。キッチンの隣の部屋は子供達のプレイルーム。1人が子供達を見ている間に作業。子供の声も聞こえて安心して楽しそう。取材の日は、一谷さんご主人が子守りのお手伝い。女の人だけが出産や育児で仕事を諦めるなんてダメ、とパパも積極的な協力的体制。

夢いっぱい
BLOOM！

勝見さんは「産前産後訪問支援員、一谷さんは「保育士」で、将来は訪問支援の拠点や、託児場所、ママたちの居場所や働く場所になればとの大きな夢もあります。「私にできる事をしたいから」と助け合うママ目線。ステキな南丹市発モデル。活動が全国的にどんどん広がれば、もつともつと、子育てがしやすい国になるんじゃないかな、と大声援を送っていきます！

大人も子供も大満足のメニューばかり。さすが、現役ママの発想です！

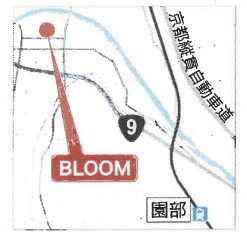
ちーびず推進員
渡辺 典子



INFORMATION

BLOOM

✉mahalohulunalu@gmail.com
住所：南丹市園部町若松町59





南丹市
南丹市美山町
下集落

西の鯖街道

かやぶき集落からさらに車で10分ほど奥にある、下(しも)集落。若狭から京へ「鯖一さば」を運んだ鯖街道沿い。少しでも早く、早くと山を越えていく鯖街道は何本かあって、下集落を通るのは、八ヶ峰峠を越え京北・弓削へ入り京の都へ通じる「西の鯖街道」の一つです。城址があり、戦国の世の伝承話があり、仏教布教のなごりの寺がありと、人がつないで750年ほどの歴史ある集落に、鯖の保存食が伝承されていました。



伝承食の持つ力

地域に脈々とある伝承食。その多くは究極のスーパーフードです。下集落の「鯖のなれずし」「へしこ」も然り。若狭の海から塩でしめた鯖を入手し、地元のみや糠で長期保存できる「発酵」食品に加工。ハレの日のごちそう、山里住民のたんばく源、貴重な地域の収入源としても活躍。先人の知恵で生み出された「発酵」という日本食の技は、現在、さらなるパワーが解明され世界からも大注目の文化です。しかし、過疎化、高齢化が進む下集落の女性たちが「職」を求めて外へ出るようになると、時間と手間のかかる食文化は敬遠され、無くなりつつありました。



澤田 利通さん

かやぶきの里 美山で絶品の「鯖のへしこ」
若狭から京へ鯖街道で発酵食を伝承

次代へ受け継ぎたい、自然と誇り

そんな時「二人では難しいけど、みんなの力を合わせて、地域を元気にしよう」と立ち上がったリーダーが澤田さん、そして下集落の皆さん！文化、農業、地域運営などを分担して取り組み始めました。その中でも、残したい、伝えたい、誇りにしたいとみんなの思いが強い鯖の伝承食。「特に伝承食に防腐目的で使う笹が獣害で減少して、もう絶滅に近い状態なんですよ」と言いつつ地域ビジネスにすべく奮闘中。

減塩タイプで人気の「鯖のへしこ」は道の駅ふらっと美山で購入できます！



ちーびず推進員 渡辺 典子

INFORMATION

南丹市美山町下集落
☎090-2193-2088(澤田)
住所: 南丹市美山町下
ご訪問の際は事前にお問い合わせください。



秋の祭りに合わせて仕込む「鯖のなれずし」

開いて塩漬けした鯖を塩抜きして、飯を詰め、笹の葉と交互にびっちりとしめに敷き詰めます。途中で塩水を加え、約10日間発酵させて鯖のなれずしができ上がります。秋祭りの前に仕込んで、期間限定で販売。気候やいろんな条件で味も変わるといって、難易度の高い発酵食です。

「へしこ」は、丹後地域でも知られた鯖の糠漬け。山里美山のへしこも、なかなか絶品で人気です。残したい、伝えたい。お年寄りの知恵と技。今に受け入れられる製品とするために費やした時間は10年。しかしその間、作業を通して地域の絆づくり、コミュニティの復活にもつながりました」と澤田さん。元気な地域の大人たちを見て育つ子供たちがどんな成長をしてくれるのか、とても楽しみです。



PHOTO CHIH-BIZ | 2019 | 176



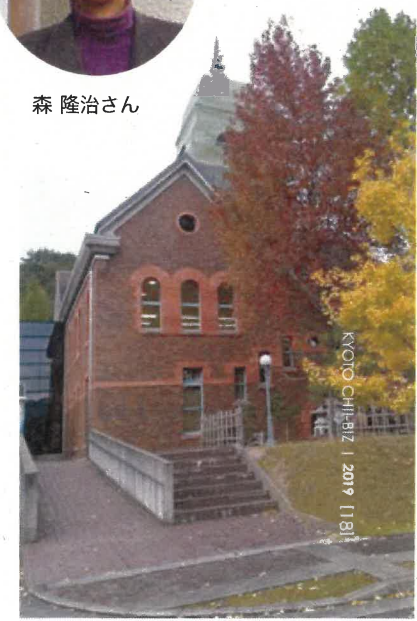
亀岡市神前(こうぎき)地区で薬草と健康づくり
薬膳レストラン、薬草庭園、チョロギ館で住人活躍



森 隆治さん

プロはいないけど、
薬草と健康をテーマに
地域住人たちが
おもてなし

2018年5月にオー
プンした「おうち薬膳忘
れな」。亀岡市神前(こう
ぎき)地区の住人が運営
する薬膳レストラン。「土
日と平日の客数は変わら
ず、3分の2が女性で、季
節の薬膳がダントツ人
気。50歳以上の方が多く、
亀岡市内や京都市、大阪
からも来られてありがた



KOTO CHI-97 | 2019 | 131

い」と運営母体NPO法
人チョロギ村の森代表。
料理のプロもホテルのプ
ロもおらず、スタッフは住
人中心。「高齢スタッフには
個別に可能な勤務時間帯
を決めます。十分な報酬で
はないですが、当番日には
住人ならではのおもてなし
を工夫したり楽しそうに
す。チョロギ村活動の目的
は住人の心豊かな暮らし。
そんな生き方に共鳴した
若者が住みたくなる地域
を目指したいですね。」



シヨップでは、
特産チョロギ製品や
地元新鮮野菜を販売
約150軒の神前地区。高
齢化率の高さに危機感を
抱いた森代表は、約10年
前リタイアを契機に、住
人が生き生きと暮らせる
場づくりとして、仕事で
培った経験を活かしチョ
ロギを中心とした薬草の
栽培と加工品づくり活



動を開始。
チョロギのお漬物、チ
ョロギ飴、チョロギあら
れ、チョロギ酒、薬草入り
健康茶など地元の商品
者と共同開発した製品
は、地域の新鮮野菜と
もにチョロギ館シヨップに
並びます。セルフカフェコ
ーナーは、地元学生らの
勉強や遊びの場として若
者も重宝しているとカ。

リタイア後こそ
人生で最も輝く時期
「現役の頃には見えな
かったことや、社会貢献・
地域奉仕への欲が生ま
れ、それを発揮できるこ
とが生きがいにつながる
と実感しています。空き
家が増える一方の神前地
区ですが、一緒にチョロギ
栽培をしたいと言ってく
れるIターンの若者も出
てきました。今後、不動産
業者などもタイアップ
して新しい仕組みも考え
たいですね」とますます
意欲的な森代表からは、
冬の薬膳御膳の「薬膳鍋」
をしっかりとオススメいた
だきました。

ちーびず推進員
竹嶋 貴代美



地域の見慣れた植物が実は
薬草。行く度発見のある情
報館です。

INFORMATION

NPO法人チョロギ村
☎0771-56-8807
住所:亀岡市宮前町神前
長野 15
亀岡市交流会館(森のス
テーションかめおか内)
営業日:木・金・土・日曜
カフェタイム:10:00-16:00
ランチタイム:11:00-14:00



KOTO CHI-97 | 2019 | 131



「新大宮広場」みんながつくる新たな居場所
新たなビジネスモデル実践中。京都市北区の不動産屋さん



商店街活性化の
新しいビジネスモデル

商店街の空き店舗を、同社の浜田さんが1軒1軒こつこつと訪問し、賃貸物件として提供いただけよう説明。「店舗の家主様が抱えている課題は①相続(後継者)、②改装の資金調達、でした。資金調達については10年分の家賃一括払いを提案。それをリフォームの資金にしてもらって改装し、新たな店主さんに入居してもらっています。10年の定期借家



浜田 幸夫さん

契約なので、10年後には家主様に返します。で、前払いされる10年分の家賃は、一時所得として税金がからず10年に分けての申告ができるように、税務署とも調整済みなんですよ」と浜田さん。

「時代の変化にともない、商店街の姿も果たす役割も変わりつつあります。一方で、チャンスがあれば挑戦したいという若手起業家もいて、そういった方を一緒に支援しませんか、との呼びかけに賛同してくれる家主様もたくさんいます」と浜田さんは振り返ります。

この働きかけによって新大宮商店街やその周辺に20数件の新しいお店ができ、メディアにも取り上げられるようになりました。

2018年10月
新大宮広場オープン

「新大宮広場」は新大宮商店街内の民間の100坪を活用したコミュニティスペース。「空き地から広場へ、みんながつくる新たな居場所」です。

この複合施設は、芝生があり自由に過ごせる昔の空き地のイメージのメイnard、飲食もパフォーマンスもできそうなテラスデッキ、車に商品を積んでそのまま出店できるマルチガレージ、食べたり飲んだり休憩もできるサブガーデン、飲食と菓子製造の許可があり、ワークショップもできそう、移動販売車も利用できるセンターハウスで構成されています。

不動産業から
「まちづくり業」へ

京都市北区の不動産会社(株)フラットエージェンシー。地域に開かれ、地域の多彩な方々が自由に集い交流するコミュニティカフェ「TAMARIBI」(たまりば)を運営しています。

平日エンジョイ朝昼
プランなど、
お試しいろいろ

オープンイベント以降、すでに人気スポットになっています。平日エンジョイ朝昼プラン、平日チャレンジ夜のプラン、休日イベントプランと、ワクワクするようなお試しプランを設定。平日は2000

円、休日は2万円から。世代を超えて様々な人とひとが集まり、交流の和と輪が広がる場所としての商店街の再生に期待大です。

良きと、新しき
良きが絶妙にマッチ。
古きと新しい商店街
が、歩いて楽しいです。

ちーびず推進員
竹嶋 貴代美



INFORMATION

(株)フラットエージェンシー本社

☎075-431-0669
住所:京都市北区紫野西御所町田9-1
営業時間
10:00~18:00
定休日:日曜

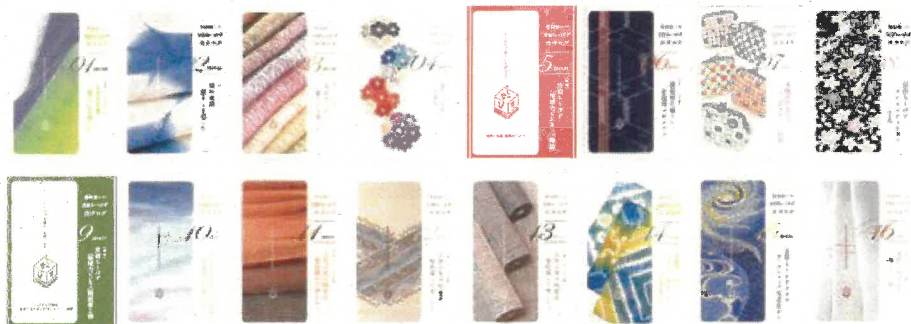
HPは
コチラ



Back Number Index

- 01 お茶の京都 暮らしを楽しむ
- 02 海の京都 暮らしを楽しむ
- 03 生活サービス 暮らしを楽しむ
- 04 暮らしの防災 普段使いのススメ
- 05 京都ちびず(地域ビジネス)解説
- 06 循環型の暮らし 普段使いのススメ
- 07 京都府庁女子のちびずギフト48選
- 08 京都ちびずコミュニティカフェ第3弾

- 09 京都ちびず(地域ビジネス)解説第2弾
- 10 Kimono(きもの)の京都 普段使いを楽しむ
- 11 人気の食の特産品 普段使いで楽しむ 1
- 12 人気の食の特産品 普段使いで楽しむ 2
- 13 人気の食の特産品 普段使いで楽しむ 3
- 14 京都ちびずコミュニティカフェ第4弾
- 15 京都ちびずプラザワークショップ交流会
- 16 京都・布の文化 暮らしを楽しむ



丹後 Tango

- 1 宇川加工所 京丹後市 P04
- 2 京丹後リーフ 京丹後市 P06

中丹 Chutan

- 3 池姫竹炭組合 舞鶴市 P08
- 4 毛原の棚田ワンダービレッジプロジェクト 福知山市 P10
- 5 水源の里・古屋 綾部市 P12



南丹 Nantan

- 6 織道染 塩野屋 亀岡市 P03
- 7 千織工房 京丹波町 P03
- 8 BLOOM 南丹市 P14
- 9 南丹市美山町下集落 南丹市 P16
- 10 NPO 法人チョロギ村 亀岡市 P18

京都市・乙訓 Kyoto and Otokuni

- 11 (株) フラットエージェンシー 北区 P20

京都ちびず
Facebookページ
www.facebook.com/chibiz

いいね!
をクリック!



京都府商工労働観光部地域ビジネス課
(京都府ソーシャル・ビジネスセンター)
〒602-8570 京都市上京区下立売通新町西入敷ノ内町
TEL:075-414-4865 FAX:075-414-4230
E-mail: chibiz@pref.kyoto.lg.jp

京都ちびず 検索

ちびずくらぶ運営のちびず情報サイトでは、ちびず推進員がブログで紹介する京都府内のちびず団体や、開催予定のイベントなどの情報を公開しています。ぜひ一度ご覧ください!
京都ちびずくらぶ TEL:080-3816-6998

ちびずイベント案内・ブログ 検索

