

岡山県笠岡市。まちの“いま”を描く、届ける。

かさおかわ スリッパ

03

2022.02



笠岡で暮らすということ

Take Free



県道47号線から

海に沿って走る県道47号線からふと横を見ると広がる景色。
やわらかな黄金色の光が瀬戸内海をやさしく照らす、夕暮れのほんの少し前の時間。

photo by Haruko Nishi



笠岡で暮らすということ



笠岡には魅力的な人たちがたくさんいます。
 まちを面白くするのは間違いなく“人”だから。
 このまちの“いま”を知りたくて、
 笠岡で働き、遊び、暮らす人たちに会いに行きました。

2018年3月に廃校となった笠岡市立旧大島東小学校が、クリエイターのためのシェアアトリエとして再び時を刻み始めた。木工職人の南智之さんと持ちモノデザイナーの藤本進司さんが中心となり、地域住民や行政と協議しながら3年かけて実現。窓から瀬戸内海を望むノスタルジックな木造校舎や隣接する幼稚園舎には、南さんや藤本さんのほか、帽子メーカー、グラフィックデザイナーなど、さまざまなクリエイターが入居している。クラフトマルシェ「うみの市」やワークショップなどのイベントも開催予定。たくさん人や地域を巻き込みながらここがどんな場所になっていくのか、今後目が離せない。

シェアアトリエ 海の校舎
 —
 海が見える木造校舎が
 クリエイターのアトリエに

shop date
 笠岡市大島中2553
<https://uminokousha.com>
 ※月に数回ある開放日のスケジュールはSNSやHPを要確認

藤本 進司さん

SIRUHA 代表/
NPO 法人 海の校舎大島東小 理事

日常を豊かにしてくれる
使い心地の良い“道具”

shop data

☎ 0865-68-3515
<https://siruha.jp>



南さんとともに『海の校舎』の立ち上げに携わり、木造校舎に工房兼ショールームを構える藤本さん。物腰柔らかく、けれど凛とした佇まいの藤本さんが、一つひとつ言葉を選ばないように話してくれたのは、『SIRUHA』のものづくりへの想い。

「自分には何が出来るだろうと考えたとき、せっかくなら誰かの役に立ちたいと思った。やりたいことと向き合い考えるときには、書くことが大切。考えるためのヒントを得るためには出かけることが大切。だから、書くための道具と出かけるための



道具を作ることになりました」

そうして生まれたのが、ポケットサイズのシステム手帳やミニ財布、サコッシュやリュックなどSIRUHAの顔ともいえる道具たち。使いやすいさと身につけたときのシルエットの美しさを追求したその形は、どれも深いほどシンプル。かゆいところに手が届くような工夫が凝らされ、使うことや出かけることが楽しくなるオシャレなデザインは年齢や性別を問わず人気だ。

毎日の中に少しのワクワク感を運んでくれる。藤本さんの道具はそんな魅力を秘めている。



shop data

✉ colorful_y44@yahoo.co.jp
@itomonocolorful

ん。誠さんはそのサポートをしながら、『平田商店』の名で革小物を製作している。最近では、レターセットやラッピングペーパーなど紙ものも少しずつ増加中。

「大ざっぱなんです。だから編み物やパッチワークも、思いつくまま気ままに作ってしまおう」と話す優季さんと、「今のありのままの暮らしが楽しい」と話す誠さん。マイペースな2人の作品は、どこかユーモラスで心がほっこりする温まるものばかり。その世界観は一度触れたら、なかなか抜け出せない。

南 智之さん

サザンツリー 代表/
NPO 法人 海の校舎大島東小 代表理事

時代を超え受け継がれる
唯一無二の家具を作りたい

shop data

☎ 080-4040-6491
<http://mamagoto.tree373.com>



「目指すのは100年、200年先も使える家具。大量生産や使い捨てではない、一点ものの魅力や木の温かみに触れてほしい」

厳選した高品質な無垢材を使い、釘やネジ、塗装に頼らない伝統工法でオーダーメイドの家具やままこと用のキッチンなどを製作している南さん。元商社マンだった南さんが木工職人に転身し、家族とともに笠岡へ移住したのは2009年のこと。

そして、昨年5月に代表理事を務めるシェアアトリエ『海の校舎』の幼稚園舎に工房を移し、新たなスタートを切った。



「以前の工房が手狭になって引越先を探していたところ、縁あって廃校を活用させてもらえることになりました。海の校舎が市外や県外からも多くの人が訪れるような場所になれば、地域の活性化につながるはず。そのためにはまず、私たち入居者が楽しめる場づくりをしていきたい」

南さんの次なる野望は、定期的にワークショップを開催したり、工房の一角を貸し出して工具や専用機械を自由に使えるようにすること。さまざまなカタチで、ものづくりの楽しさを発信していく。



海の校舎にアトリエを設け、おとなりの『SIRUHA』で働きながら、ものづくりをする平田さん夫妻。縫製工場で廃棄される糸を譲り受け、いろんな糸を組み合わせてくるくと巻いた引き揃え糸を使った編みもの、刺繍やパッチワークで作る布ものなど、糸モノ雑貨を手がける優季さん。



平田 誠さん・優季さん

イトモノカラフル

—
仲よし夫婦がつむぐ
カラフルな糸小物たち

谷本 聖さん

FARMANIC 代表／谷本牧場

—
独自の感性で切り拓く
地域に根ざした食の世界

祖父の代から続く『谷本牧場』の三代目として、十代から牧場の手伝いをしてきた谷本さん。高校卒業後に留学したカナダでオーガニック文化に触れ、食に対する考え方に衝撃を受けた。帰国後は、有名シェフとコラボレーションし、東京や大阪をはじめ各地で料理イベントを主催するなど多方面で活躍。もちろん、牧場で牛の飼育も続けている。

「牛肉は見た目の美しさで評価されがちですが、本物のおいしさを追求したい。特別な存在じゃなくていい、日々の食卓で安心して食べもらえるように、時間をかけて大切に肥育していきます」



新型コロナの影響でイベントの開催がままならない中、昨年から福山のコーヒESHOPP『Nobun』で、カレーの提供を始めた。カナダでは毎日のように友人たちとカレーパーティーを開き、今でも県外の専門店を食べ歩きするほどのカレー好き。谷本牛の牛スジを煮込んだ牛スジカレーや、寄島の牡蠣とレモンを使ったカレーは、瀬戸内らしい風土を感じられると評判を呼んでいる。民芸好きの谷本さんが選んだ備前焼や漆器を使った盛り付けも個性的。

「とんがったものが好きです。食と農業やファッションをからめて、自分にしかできない面白いことをしていきたい」

マッシュヘアがキュートな畦崎さんは、異色の経歴を持つ農業女子。芸大で染色やシルクスクリーンを学び、卒業後は大阪のAPAREL会社に勤務した。

「都会で過ごすうちに、瀬戸内の穏やかな気候や海が恋しくなってきた。やっぱり私には地元が合っているのかもと思った」と、笠岡へUターン。何かバイトでもしようと思って選んだのが、農業生産法人だった。『エーアンドエス』では、約70ヘクタールの広大な農地で玉ネギ、かぼちゃ、キャベツを栽培。業務用の加工野菜にも力を入れている。

「ものすごく飽き性なのに、この仕事は飽きないんです。気候に

畦崎 友梨さん

農業生産法人 有限会社エーアンドエス

—
笠岡産の野菜を全国へ
農業女子の挑戦は続く！



よって作物の出来も違うし、毎日がチャレンジの連続」

外食産業の低迷で業務用野菜の需要が落ち込み、400tもの玉ネギが余ってしまったため、ふるさと納税に挑戦。一般の消費者に選んでもらうためにはどうすれば良いか試行錯誤を繰り返して、大手サイトのランキングで1位になるほど人気を集めた。

「おいしかった、来年も購入したい、というレビューをたくさんいただき自信につながりました。今後はBtoCにも積極的に取り組んでいきたいです。ピンチはチャンス！私たちの野菜が全国に広がることで、笠岡のPRにもつながると嬉しいです」

江戸時代末期の古民家をリノベーションした空間に、子どもたちの元気な声や足音が響きわたる『富岡保育園』。その一角に、地域の人が自由に利用できる私設公民館『とみほ村文庫』が誕生した。足場板をアップサイクルした本棚には、地域住民から寄せられた約1,000冊の本が並ぶ。

このプロジェクトの中心となったのは、富岡北地区まちづくり協議会の一員であり、保育園の副園長を務める村上さん。保育園をひとつの村（とみほ村）と考え、あらゆる世代や職業の人たちと交流しながら、地域や社会全体で子どもたちを見守り育てていきたいと、数年前から保育実践改革に取り組んできた。園庭で近所のおじいちゃんや子どもたちが一緒に遊んでいるのも、ここでは当たり前前の風景だ。「地区内の公会堂が坂の上にあるので利用しにくいという相談を地域の方々から受けて、それなら園内に集いの場を作ろうと思っただんです。閉鎖的になりがちな保育の現場をあえて開放的にし、いろんな人と触れ合うことは、子どもたちにとってもきっと良い経験になると考えました」

日々の暮らしの中でふらりと訪れたいところの場所が、まちな未来を変えていく。そんな希望を感じずにはいられない。

村上 太志さん
私設公民館とみほ村文庫 館長／
富岡保育園 副園長

—

地域の人・物・事をつなぐ
みんなのための公民館

shop data
笠岡市富岡605富岡保育園内
☎ 0865-62-2487 (富岡保育園)
🕒 9:00~17:00
📅 土日祝



水田 耕二さん・みどりさん
カフェテラスフルト 店主

—

おおらかであったかい
地域の人たちに愛されて

『フルト』は、モーニング、ランチ、カフェタイム、いつ訪れてもたくさんの人でにぎわうまちの憩いの場だ。昭和レトロな食品サンプルが並ぶショーケースを横目に扉を開ければ、若い女の子たちがおしゃべりしながら食事を楽しんだり、老紳士がコーヒーを片手に新聞を読んだり、老若男女が思い思いのときを過ごしている。

岐阜出身の水田耕二さんは、結婚を機にみどりさんの故郷である笠岡へ。2人で一緒にできることを始めようと、1990年に『フルト』をオープンした。地元産の野菜をたっぷり使った料理は、副菜やデザートもすべて手作りで、仕込みは朝5時半から。ジュシーなハンバーグやボリューム満点の丼物といった、喫茶メニューで、笠岡っこのおなかと心を満たし続けている。お客さんがおいしそうに食べてくれて、空っぽになったお皿を見るのが何よりの喜びだという料理上手な耕二さんと、いつもにこにこ笑顔で迎えてくれるみどりさん。30年以上ともに暮らし、ともに働く仲良し夫婦は、「笠岡は海も山もあって、食べ物がおいしい。おおらかで温かい人が多いのもいい。地域の人にかわいがってもらいながら、細く長く続けていきたい」と語ってくれた。

shop data
笠岡市大井南28-1
☎ 0865-62-5530
🕒 7:00~15:00、
17:00~20:30(L.O.19:30)
📅 水

PRESENT

カサオカスケッチをもっと素敵な冊子にいくために、
読者のみなさまの声を聞かせください。
アンケートにお答えいただいた方の中から抽選で4名様にオリジナルグッズをプレゼントします!



SIRUHAのmini財布 カサオカスケッチver

応募方法

- QRコードを読み込み、専用フォームのアンケートにご回答ください。
- 応募期間終了後、厳正なる抽選にて当選者を決定いたします。
- 申し込みは1人1回。複数申し込みは無効となります。
- 当選発表は商品の発送をもってかえさせていただきます。

応募期間

2022年2月28日(月)～3月31日(木)



応募は
こちら!

カサオカ スケッチ

カサオカスケッチは、笠岡のすてきなヒト・モノ・コトを発見し、まちの魅力を届けるプロジェクトです。地元の人がわがまちの良さを再認識できるような、近隣エリアの人が好奇心を刺激されるような。笠岡の“いま”を伝え、まちへの愛着を育むことを目指しています。

カサオカスケッチ 03
2022年2月25日発行

発行 笠岡市政策部定住促進センター
編集 クラモトマオ
デザイン 長友 浩之
写真 西 はる子 (hale)

感想・広告に関するお問い合わせはこちら
笠岡市役所 定住促進センター
〒714-8601 岡山県笠岡市中央町1-1
Tel: 0865-69-2377 Fax: 0865-69-2376
Mail: teijyuu@city.kasaoka.lg.jp

WEB版カサオカスケッチ

<https://kasaoka-sketch.jp>



2021年3月にリニューアル。フリーマガジンと連動しながら、イベントの告知などよりタイムリーな情報を発信。取材の裏話やWEB限定記事もどんどんお伝えしていきます。

INSTAGRAM

@kasaoka_sketch



「#笠岡市公式フォトアンバサダー」を中心とするカメラマンが、笠岡のすてきなところ、好きなところを発信しています。フォトコンテストなどのイベントも不定期で開催。

今月の表紙

特集でご紹介した『海の校舎』のとあるアトリエ。ノスタルジックな木造校舎には、この間まで子どもたちがいたかのような残り香がそこかしこにあるのです。そんな懐かしさとクリエイターのみなさんそれぞれの個性がとけ合う空間に、胸の高鳴りがとまりませんでした!

編集後記

魅力的なまちには、そのまちを面白くしている人がたくさんいらっしゃいます。もちろん、それは笠岡にも。読者のみなさんに、そのことを知っていただきたいと思い、この特集を企画しました。カサオカスケッチはこれからも、まちの人が主役の冊子でありたいと思います。

(我がまち、自慢のイッピン)



新山地区自治会・はと麦みその会 「にいやまの里はと麦みそ」

丁寧な手仕事から生まれるお母さんの味

かつて、新山地区で作られていたはと麦味噌。高齢化により作り手が減少し、一時は生産が途絶えていたこの味噌を「もう一度作ろう」と、地域のお母さんたちが立ち上がった。重たいタライを運んだり、暖房のない蔵で味噌玉を丸めたり、味噌作りはかなりの重労働。それでも、「喜んでくれる人がいるからがんばれるし、みんなで作れば楽しい」と、お母さんたちは寒い時期に集まり、にぎやかな声を響かせながら味噌を仕込む。使用する材料は、はと麦、米麹、大豆、粗塩のみ。保存料などの添加物は不使用だ。おいしさの秘訣を尋ねると、「おいしくなれ、おいしくなれ」とみんなで話しかけながら作るんだよ」と教えてくれた。お母さんたちの愛情を一心に受けて熟成したやさしい甘さのはと麦みそは、毎日の食卓に欠かせない存在になりそう。

shop data

新山地区自治会
笠岡市山口1805-3
☎ 0865-69-5011
◎ 月水金の午前中



※庄屋屋敷とくら、井笠鉄道記念館などでも販売 950g/1,000円 460g/500円 ※参考価格