



かわにし塾わげしゅ東京研修レポート

～都内観光スポットや人に出会いヒントを見つける旅～



2013.2.9 YAMAGATA Ur-turn SUMMIT 撮影

■研修目的

- ①YAMAGATA Ur-turn SUMMIT への参加
- ②都内有名スイーツビュッフェを体験
※ 2012年11月25日実施の「1日限りのスイーツビュッフェ」における
反省点・改善方法の模索
- ③都内観光スポット探索
※ 次年度計画するイベントまたイベントでの提供品開発のヒントの模索

■主な研修先

YAMAGATA Ur-turn SUMMIT @3331 Arts Chiyoda 1F
Salon de Sweets @東京スカイツリー ソラマチ
@東京駅 エキナカ

■実施日

2013年2月9 - 10日

■参加者

玉田義信 yoshinobu tamada 船山 真 makoto funayama 本間 翼 tsubasa honma
金沢 茉実 mami kanezawa 尾形 絵里子 eriko ogata 小林 由惟 yui kobayashi
以上6名

2月9日(土)11:30 スタート

会場「3331 Arts Chiyoda 1F コミュニティスペース」

(2005年に統合により閉校した千代田区立練成中学校の校舎を改修した文化芸術施設)

① トークセッション「山形から、東京との関わり方を考える」

ゲストは以下の方々(下記写真左から)

- ・井東 敬子 氏 [鶴岡市在住] 地域コーディネーター
- ・吉野 敏充 氏 新庄市在住 吉野敏充デザイン事務所
- ・佐藤 恒平 氏 [朝日町在住] 地域おこし協力隊(桃色うさひの中の人)
- ・船山 裕紀 氏 長井市在住 カメラマン

トークセッションの振り返り

東京から山形へ移り住んで活躍している人達をゲストに迎え、実際山形での生活で体験した事、山形の中にいるからこそ実感している事、東京にも山形にも住んだから感じた事など、U、I、J ターンを視野に入れている人や山形との関わりを考えたい人に向けてへのアドバイス、ヒントになる話だったと思われる。

山形から参加した自分としては、山形について熱い想いを持つ人々が東京にこれだけ集まった事(参加人数 100 人程)に感心した。

また I、J ターンした人の地域住人との関わりは想像以上に困難であることを再認識した。

今後の山形に限らず過疎に向かう地域にとって、魅力を感じて移り住んでくれる人が如何に地域に溶け込んでもらうかというのは、地域の魅力を発信する事とならび大変重要な事である。

上記のことを実現するためには、地域住民と行政と移住者とを結ぶパイプ役となる人材が必要であると思われた。わけしゅのメンバーにはそういった人材になって欲しいと願う。(玉田) ↗



レツコミが鋭い進行役の田中さんとゲスト4人

ゲストの方々の U・I ターンしたきっかけはそれぞれだったが、子育てなど”家族のため”という方が半分、その上で”仕事がある”という条件が決め手となっているようだ。ただ、地方の就職に関しては職種も雇用人数も少ない中、自力で情報収集しながら探し出さなければならないのが現状で、U・I ターンの情報発信や今回のサミットという機会は非常に手助けとなる媒体だと思った。

続いて、山形の印象・魅力は何という質問に対し、他県や同じ東北と比べ”自然が豊かで四季がとても色濃く感じられる”ことだと皆口を揃えて答えていた。印象として、地元の人々は冬は雪深く夏は蒸し暑いなど地域をネガティブに捉えがちだが、反対に都会から見れば、ニュースに取り上げられるほどの話題になるし、その恩恵によって美味しい作物が育つのだというポジティブな思考で捉えているように思った。

私たちができることは、地域住民の自信のなさやネガティブな思考を逆転しアイデアに変え発信することで、それができれば地域の活力へ繋がるかもしれないと感じた。（小林）



↓ゲスト皆口を揃えて「雪深さ」を挙げている

このサミットの題材にもなっているリターンはなかなか難しいと思った。市町村の受け入れ態勢や年齢格差なども問題されていた。

自分たちで何かをやる人間は困ることないだろうが戻ってきて何もすることない、したいことがわからない人間には選択肢が少ない。仕事のことはなかなか協力できないがその他のことでいろいろな協力をしていきたいと思った。

佐藤さんが言った自分がするのではなく、やりたいことを言ってもらえるようにするが心に残った。（本間）



↓気ぐるみが生活の一部となっている佐藤氏

様々な形で地域で活躍している4人の方の話聞いて、形にとらわれずに楽しく地域と関わっていくことが大切だと感じた。↗

自分が貢献できること、得意なことをひとつでも多く見つけ、積極的に地域と関わっていきたいと思う。（尾形）



↓「西根の家」地域と共に楽しむ例を挙げる船山氏

4人の方々のトークから思ったことは、山形にリターンするにしても、しないにしてもまずは自分が楽しむことが大切だと感じた。そして何をすることもつながりが大切だと思った。

これがやりたいと思ったら、あの人はこれができるから誘ってみようかなとか、小さなきっかけからできることもあるんじゃないかと思った。（金沢）



↓わけしゅ参加メンバー

最初の、ゲスト4人の話では、I, J, Uターンの大変さや生活の為にどうしたら良いのかが、せつせつと語られていたと思う。そこでの問題点としては、他地区に来て『自分が何をしたいのか？』『生活資金作り』『地区の人との交流』が挙げられ、それらを地元の人がいかに理解し、手を差し伸べられるかが課題になって行くのではないだろうか？（船山）

② ランチ交流会「やまがた野菜 知食会」

山形でこれから起業を考えている事業者の紹介を兼ねたランチ交流会。会費 2,000 円。
今回は小野川豆もやし、雪菜など山形県原産作物を使用したフレンチメニューであった。

プロデュース：富樫 繁朋 氏、本間 友和 氏

※参照 山形野菜知食会 <http://zairaisakumotsu.com/>

ランチ交流会の振り返り

ランチ交流会といえど大体知り合いの人たちでグループを組んで食べているスタイルであったため、わけしゅのメンバーでまったりと頂いた。

料金は 2,000 円。料理の内容からするとだいぶ高い値段だと思った。(玉田)



㊦ 2月なのに外で食事ができる日当りの良い会場

感覚の違いなのかもしれないが料金 2,000 円は高すぎる。都会人向けの事業と感じた。

在来野菜は地元民でも意識をしないと滅多に食べないため、地元民も興味を持てるものだとおおいと思った。(小林)

なかなか山形でも好き好んで食べるののないような食材を東京のシェフが調理してくれることによってこんなにも変わるのだと思った。

この食材をこれから仕事にしていこうという人たちの考えもいと思った。(本間)

㊦



㊦「タネささ」と題し在来野菜の維持・存続に挑戦

身近な食材でありながら、おしゃれにアレンジされた料理はとても新鮮に感じた。積極的に山形原産作物を利用してもらい、もっと多くの人に山形のおいしい野菜を知ってもらいたいと思う。(尾形)



㊦ 提供された雪菜と小豆もやしを使用したランチ

きれいめなアレンジメニューとして出されていたのでおいしくてよかったなと思う。

でも味付けが濃いめだったためか、素材そのものの味が生かしきれてないように感じた。値段はちょっと高めだと思う。(金沢)

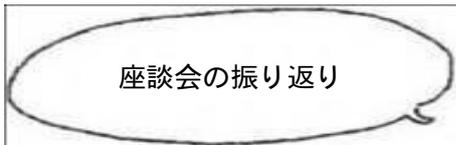
ランチメニューでは、米沢の豆もやし、ユキナの活用法がまだまだ広がるのだと感じ、他の食材でも出来ると感じた(船山)

③ 座談会「山形の今を知る参加型セッション」

山形にUターン就職を検討している大学生や、まちづくりに携わる NPO スタッフが見た「山形の今」をそれぞれ発表した後、それを聞いての自分はどうかを参加者皆で話すワークショップを行った。

発表者は以下の方々。

- ・橋本匡史まさふみ氏 [秋田県出身] NPO 法人 公益のふるさと創り鶴岡勤務 (マタギ)
- ・伊原貴義氏 [酒田市出身] 慶應義塾大学在学
- ・細川由貴氏 [浜松市出身] おきたまネットワークサポートセンター勤務



座談会前リアルタイムで「実践大賞受賞」の報告

話の中には、「山形人は、山形の中のことしか知らない。スキルが都会より山形の方が低いと思われることすら知らない。一度外に出るべき！」という厳しい意見があった。なんとなく気づいてはいるが言われることは悲しかった。そんな格差を減らすためにも、私たちがこうやって外で得た情報は公表すべきなんだろう。

余談だが、都会と比べると地方の賃金単価は低い、都会では物価が高いうえ必然的に多く金を使い、地方では税金は高いが貯金が貯まるという話がでた。話を進めると、参加者の多くは U・I ターンをする上で賃金の額はあまり問題にしておらず、心の豊かさや生活のしやすさを重要としている人がほとんどであった。同じ価値観の人たちと話をすることで勇気が湧くし、以降も続けて交流を持てば心強い同士となる。↗

それは置賜の若者たちにも同じく言えることなんだろうと思う。一人では解決しないなんらかの悩みや思いは、共有できる仲間がいれば可能性の幅が広がる。

置賜のちょうど真ん中にある川西町、わけしゅでは、そんな若者たちが集まれる場づくりを率先して行う役割もあるのではないかと感じた。 (由惟)



置賜は友達ができる！と熱く語った細川氏

このサミットで今まで会ったことのない考え方をする人たちにたくさん出会えた。自分の考えをもっともっと広げていかなきゃならないと感じた。

新しいこともいろいろ思いついたし、これからのまちづくりなどに活かせることもわかった。

一番は一度東京に出てきて山形に戻った人たちは山形のことを大切に、人との関わりを大切にしていると感じた。 (本間)

参加した方は、それぞれ置かれている立場状況は異なるが、「山形が好き」という地元に対する想いは共通していると感じた。

問題だと感じたのは、U・Iターンしたくても地元では働き先がなかなか見つからないこと、同級生や友人達で地元に残っている人はあまりいないので、戻ってからの交友関係が不安だ、という声が多くあったことである。U・Iターンする人達を受け入れる側の状況を整えること、若い人達の交流の場が必要であると思った。(尾形) ↗



自由に討論した後、わけしゅ尾形も発表

山形で仕事をするととなると職種によって偏りがあるためにやりたいことがあってもそれが無い場合もあるので戻れないということがあるのではないか思った。東京はやはり日本の中心であるし、一度東京に行って知識としていれて、山形に戻って広めたらもっともっとよくなることが出てくるんじゃないかと感じた。山形は豊かなところなのでここでしかできないことがたくさんあると思った。(金沢)



企画運営者の半分が募集して集まったメンバー

※参照 <https://mirailab.info/archives/4240/>

2013.02.19 【イベントレポート】ヤマガタユアターンサミット 掲載

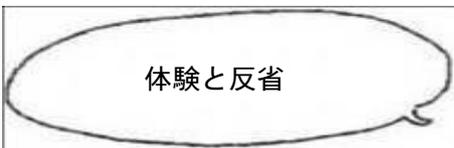
■スイーツビュッフェ体験と反省

2月10日（日）に西新宿のヒルトン東京マーブルラウンジのスイーツビュッフェを体験する計画であったが、予定を変更し、東京スカイツリー ソラマチ6Fのサロンドスイーツのスイーツビュッフェを体験する計画に変更。

駅に到着した段階からかなりの混雑。サロンドスイーツに到着してみると大行列。というより大概の店が大行列。店外からの観察にて体験終了とした。

Salon de Sweets 東京ソラマチ

【ランチ】11:00～17:00 大人1,890円 小学生1,260円 小学生未満735円 2才以下無料
※制限時間70分 ケーキの種類は15種類程度
パスタ、サラダ、スープ等の食事メニューも有り。



しゅわに主催の11/25スイーツビュッフェ

しゅわにが行なったスイーツビュッフェでは経費が約10万円。参加者が31人。参加費1,000円。収入31,000円で約7万円の赤字であった。種類は20種類800個。ケーキの残数も多かったようだ。料金3,500円でようやく黒字になる計算である。参加費1,000円という設定はそもそも採算度外視でイベントの成功を重視したためである。

大概のスイーツビュッフェの料金が2,000円以下であるのはケーキを自作しケーキの原価を抑えているためで、ケーキを外注する時点でその値段の設定は不可能であると思われる。 ↗

しかしケーキを外注したとして料金3,500円で満足し得るサービスを提供出来るかは疑問である。

次回計画するスイーツビュッフェでは、

- ・ 参加費の適正化
- ・ ケーキの仕入れ方法の再考
- ・ スイーツビュッフェに協力するメリットをつくり、ケーキ店等の協力を得られるようにする
- ・ 行政の協力を得て助成金を使用する
- ・ 作れる部分は自分たちで手作りする（商品開発の一環）

などを検討する必要があると思われる。
(玉田)



しゅわに Salon de Sweets 店内様子

ターゲットを明確に絞ったほうが人が集まりやすく、満足度も高いように思う。

今回のスイーツビュッフェに関しては、明らかに女性メインのイベントと分かるため、女性同士で誘いやすい雰囲気はあったと思う。(男性は肩身が狭かったが)

やはり、少ない定員の低額な参加費のみでは十分なサービスは提供できない。次回も実施を考えるなら、協力店を置賜全域から集めるなどある程度の規模と定員数であれば、わけしゅが広くPRするという面で逆に各店舗から協賛をいただけるようになるのではないかと。助成金や補助金も一つの手だが、飯豊町のスノーエッグイベントでも、自分たちでなんとか協賛を集め成功へ導いていた。その辺の上手なやり方をMTB大会を運営する白猿や他団体から真似て(学んで)みるのも良いと思う。(小林) ↗



↳ 2時間待ちの長蛇の列

ビュッフェ自体は知名度・値段・場所が重要だと思う。

自分たちのはやはり段取りがまだまだ未熟。知名度は今一番人気のある場所と比べてはならないが、他市町村では知名度がまだまだ薄い。

値段は安くすれば人は来るが設けが出ない。自分のイベントでもなかなか難しいがぎりぎり黒字位がちょうどいい。

ソラマチのビュッフェは1890円。東京では割と安め。バイキング形式だからこそ人件費を削れる。回転率は90分食べ放題ではそんなによくないだろう。予約制にすればもっと人気は出るだろう。

場所はなかなか大人数で集まれる場所が川西では少ない。少人数でいいのならそれなりの値段、個数制限など出てくると思う。もっと時間をかけてのお店側との交渉や参加者募集の幅を広げるのも大切。(本間)

都内観光スポット調査

研修がちょうど三連休真ただ中だったため、スカイツリー、東京駅、どこもかしこもとにかく込み具合は相当なものだった。

探索場所：東京スカイツリー ソラマチ、東京駅構内 エキナカ

ソラマチ写真で振り返り



⌋ 整理券が配られるが、休日は丸半日待ち状態



⌋ スカイツリー関連商品



⌋ 建物内ではご当地キャラクターが迎え宮城県 PR



⌋ 全国レトルトカレーの棚を発見! わげしゅも…



⌋ 昼と夜のスカイツリー、ソラマチ周辺もライトアップされていて一日中いても飽きない

最後東京駅にて研修まとめ

ソラマチには全部で 312 の店舗数があり、その多さも人が集う理由と思われる。

わけしゅ単独のイベントより、他団体と協力イベントの規模を大きくした方が、盛り上がり人もより多く集まると思う。大変困難ではあるが。(玉田)



ジャンルごとのストリートがあり分かりやすい

東京駅構内にはエキナカと総称して、改札内外にありとあらゆるジャンルの店舗が充実している。世代やジャンルごとに分かれていたため、広大な敷地と膨大な店舗数にも関わらず、目当てのところは割と見つけやすかった。ただ、三連休のど真ん中だったためか、子ども連れの家族でどこもかしこも長蛇の列になり人で溢れかえって普通に歩くこともままならず、ゆっくり見て回るどころの話ではなかった。

玉田さんと同じくある程度イベント規模が大きいと魅力も高まると思う。(小林) ↗

スカイツリーには栃木のアンテナショップが入っていた。これは栃木のアピールがたくさんできる。

東京駅は新しくなったこともあり、写真を撮る人が多かった。

何事もひとりでやろうとはせず、集まってやることによって、集客・準備・役割などが楽になるだろう。

せっかくできたネットワークを最大限に活用し、みんなで楽しいことをしていきたい。(本間)



東京駅舎外観、停車するタクシーもレトロ感満載



丸の内改札ー

お・ま・け

＼やっぱり東京さ行ったらうまいもの食ってこねどな！／

