

紀南に生きる

若手起業家編

大阪でデザインとアートの会社「DEME(デメ)」、白浜町の白浜銀座商店街でアロマキャンドルや似顔絵のワークショップができるカフェ「DEME BASE(ベース)」を運営する。壁画アーティストとしても活動しており、カフェが入居するビルに、水しぶきを上げて海から飛び出すクジラを描いた。

田辺市上秋津出身。子どもの頃から絵が好きで、高校時代は先輩や友人カップルの似顔絵を描いて、学食の食券と交換する「ビジネス」を手がけた。SNS(交流サイト)

地域に光ともす

1

デザイン×アート×観光 竹中ひかりさん(26)



たけなか・ひかり 学生時代から飛び込み営業をして仕事をつくってきた。「必要なのは行動力と継続力、忍耐力。いつかは実現する」。忍耐力は空手で培ったという

で発信したところ、フォロワーは1万人超。全国から注文が来るようになり「絵で食べたい」と自信を持ったと笑う。

芸術短大を卒業し、大阪でフリーのデザイナーとして活動していたある日、母親が亡くなった。21歳での突然の別れ。「絵だけはいつも褒めてもらえた。なのに何も親孝行できなかった」。ぽっかりあ

いた穴を埋めるようにならざるに働き、1年もたたないうちに会社を設立した。多彩な活動の根幹は「自分しかできない方法で、人を幸せにしたい」という思い。

「それが天国の母への孝行にもなる」と信じている。全国47都道府県を巡る「町おこし壁画リレー」でも「壁画を残すだけではない。制作を通じ地域の人々と交流し、課題解消につなげたい」と力を込める。

2023年9月にオープンした白浜のカフェは、これまで培ってきた地方創生のビジョンを形にする基地(ベース)。白浜の思い出となる香りを選んで作るアロマキャンドルのワークショップが人気で、ホテルの体験メニューとしても引っぱりだこ。夜は観光客も地元の人々も気軽に訪れるカフェ・バーとなる。ここの交流からまちづくりの種を生み出すとしている。

新春スタートの「紀南に生きる」は、若手起業家編。地域資源を生かし、ピンチもチャンスに変える。突破力が光る35歳以下の起業家を紹介します。

完成まであと3カ戸となった新庁舎の建設現場(田辺市提供)

いる。

紀南に生さる

若手起業家編

田辺市で教育会社「TODAY (トゥデイ)」を運営する。若者と地域をつなぐ「紀南の人事部」。1カ月間以上の長期にわたり大学生が企業の経営課題に取り組み実践型インターンシップや、高校生が地元企業との交流を通じ、地域や自身の将来を考えるプログラムを手がける。

上富田町出身。高校進学で地元を離れ、大学卒業後は小学校講師やイベント会社勤務などさまざまな仕事をしてきた。

大きな転機となったのは、福島県の教育・復興支援団体での活動。復興庁の事業で大学生を地元企業に受け入れる実践型インターンシップにコーディネートとして携わった。

その一つ、仮設商店街にあ

2 教育会社 山田かな子さん(32)



若者と地域つなぐ

「つたすし店は、人手不足もあり昼営業しかできていなかった。店主の高齢の両親が担当するホールは回転率が悪い。メニュー表記が分かりにくい」といった課題があった。大学生が入り、ホールのセルフ化やメニュー表記の改善。人材を選んで実行に移す

善、SNSを通じた発信などを展開。売り上げは2倍になった。ノウハウを生かし、店主の営業へとつながった。課題を見つけ、解消に向けて実践型インターンシップでは、工務店での端材活用や自動車学校の免許合宿プラン作りなど、さまざまなプロジェクトを手がけた。高校生のワークスペースも開設し、「やりたいこと」を支援している。課題も見えてきた。「1人で携われるプロジェクト数は限られる。コーディネーターを育成したい」「時間を切り売りするバイトが多い中、働きながら技術を学ぶアプリケーションシップ制度で、高校生の進路選択の幅を広げたい」。新たなプロジェクトを描く。

と、ゴールは同じでも思わぬ化学変化が起こることもある。コーディネーター業の魅力を感じた。若い人材が足りないのは紀南も同じ。2022年に家族3人でUターンし、起業した。

「やまだ・かな子」。「人生にはいろいろなイベントがある。やりたこと、早く始めた方がいい」。もう一つ大事なものは同じ志を持つ仲間。「私も全国に仲間がいて刺激を受けている」

さまざまな人材、企業を巻き込む「攻めの人事部」で、地域の変革を図る。

あった。

「ている観光キャッチフレー」の植物を取る姿が見られて

紀南に生きる

若手起業家編

地元みなべ町で、塩とシソだけで作る昔ながらの「甘くない梅干し」専門の梅加工販売会社「つめひかり」を営む。「梅そのもののおいしさを伝える」ことで、本来の梅干しを後世に残したい」。シソプルで熱い思いがある。

実家は梅農家。小さい頃から梅干しを食べて育った。ただ、実家を継ぐ気はなく、大学院でがんの新薬の研究に没頭した。転機は在学中、実家の農園を継いだ兄の一言だった。

「どの梅も甘い調味液で均一な味になる。正直、栽培にやりがいを感じない」。昔ながらの梅干しがほとんど製造されなくなっている現状を知った。梅農家は後継者不足で、耕作放棄地も増えている。このままでは産地を守れない。

3 梅加工販売会社 山本将志郎さん(30)



梅産業発展させたい

「農家が食べたくなる梅干しを作りたい」と一念発起した。梅の味が生きる梅干しの研究を始め、評判の良い梅干しは片っ端から食べて、データを取った。大学院での研究手法も役立った。

「おいしい」と思える梅干しが完成し、2019年に軽トラックに商品を積み、日本一周の販売の旅に出た。「こんな梅干しが欲しかった」。そんな声は想像以上に多かった。農家のために作った梅干しが、消費者にも一定

やまもと・しろう 学生から起業の相談を受けることが多い。「けれど一歩目を踏み出す人は10人に1人もいない。地方にJ-スタートアップはある」とエールを送る

1人で始めた会社も5期目。社員は28人、年間20トンを販売している。「資源が豊富な地方での起業はチャンスが多い。南紀白浜空港があり、東京へのアクセスが良いのも利点」と手応えを感じている。耕作放棄地を借り、新規就農希望者が栽培に挑戦できる取り組みも始めた。梅農家を目指し、7人が県外から移住。将来は農園主として、手腕を發揮してもらいたい。梅の新しい需要を発掘するため、今後は海外展開にも力を入れる。「まだまだできることはある。梅産業発展への思いは『甘い』と言わせない」

林内

紀の種イ(ハ)地面てい花紫色色を冬か動きと考や形て、が付

だな

紀南に生きる

〈若手起業家編〉

地元串本町の上浦海岸前で貸別荘「Villa Aju（ヴィラ エジュ）」を運営する。1日1組限定のプライベート空間。目の前に広がる水平線、沈む夕日も「独り占めできる」。2023年4月にオープンすると、SNSを中心に口コミで人気が広まった。

ベッド、風呂、部屋のどこからでも海が望める。カウンターやソファ、ハンモックも設置。ウッドデッキでは波の音を聞きながらバーベキューや星空が満喫できる。設計から調度品、アメニティーまで自身の「好き」を詰め込んだ。元は美容看護師。全国に27店舗を展開する美容クリニックで千人のスタッフを統括し、広報戦略、マーケティングを担っていた。多忙な日々

4 貸別荘 岡野 紗樹さん(32)

最南端の魅力広める



の中、癒やしは趣味の旅行。喫茶店を購入した。初めて建時間をつくっては国内外問わず出かけていた。地元で帰るのには盆や正月くらいだった。コロナ禍で移動が制限されたところ、串本町内で建設業を営む父が、海沿いにあった元

1年で開業にこぎ着けた。同時進行で、クリニックを退職。業界の人手不足解消のため、看護師に特化した人材紹介業を立ち上げた。二足のわらじで、串本と大阪の二拠点生活を送る。大変そうだけど「軸が二つあるのは安心。就職していた時代より時間も自由に使える」と笑う。

「Aju」の「A」はアルファベットの始まり。「ju」は名前の樹で「自然を感じ、原点に戻る場所」との思いを込めた。

「釣りのスポットや飲食店など、地元目線で串本を満喫するプランを提案できる。高速道路の延伸やロケットの打ち上げなど追い風もある。冬場の誘客が課題だけれど、地域の若手と一緒に模索したい」。2棟目の貸別荘も構想している。

最南端の魅力は独り占めするだけではもったいない。いかに広められるか。原点から挑戦を続ける。

おかの・さき 高校生の職業教育にも携わりたいと考えている。「都会に出て戻ってほしい」と、地元の良さがよく見える。いろいろなチャンスがあることを伝えたい」

