



coLocal *Mag*

コロカル

What's colocal?





ローカルライフを楽しむ すべての人へ。

コロカルは、ローカルライフのWebマガジンです。

ローカルライフとは、地域に暮らす、移住する、

2拠点生活を送ることだけではありません。

旅する、ローカルの食を味わう、

メイドインローカルのプロダクトを使う。

これも、ローカルライフ。

コロカルは、ローカルを愛するライフスタイルが

心地よいと感じるすべての人へ、

そのストーリーや情報、

ナレッジを届けるWebマガジンです。



社会の仕組みがさまざまに変化するなかで、
これまでの「常識」も変わり続けている時代。

新しい暮らしや活動の場を求めて

地域で働き、暮らし、ローカルと

関わる人々が増えています。

いろいろな課題がある一方で、ローカルは
確実にワクワクできる場所になっているのです。

コロカルは、そんなローカルライフの
可能性や楽しさや新しさを、地域の方々と
つながりながら、都市に暮らす人々も含め、
さまざまな人たちに発信していきます。

ここではコロカルの多くのコンテンツの中から
その一部をご紹介します。

colocal

<https://colocal.jp/>

KEYWORD

1

[移住]

Life Style

ココカルには移住者が自分たちの暮らしを移住者ならではの目線で綴る連載があります。
暮らしを見つめ直し、自分たちなりのライフスタイルを求めて地域で暮らす。
そんな連載のほんの一部をご紹介します。



2012年に小豆島に移住し、祖父が暮らしていた築120年の農村民家を改修して、自宅とカフェに。

小豆島日記

小豆島に移住して農業とカフェを始めた
〈HOMEMAKERS〉の暮らし

Text & Photograph: Hikari Mimura

FROM
香川県
小豆郡



2014年2月22日にオープンした〈HOMEMAKERS〉カフェ。もうすぐ6周年です。HOMEMAKERSカフェは、週に2日、金曜日と土曜日だけ開いています。実は最初の1か月は土曜と日曜に営業していました。やっぱり一番お客さんが多いのは週末なので。でも、土・日に営業してしまうと、子どもも揃った家族の休日がなくなってしまう。なんのために島に引っ越してきたのか、家での時間を大切にするために仕事を辞めて小豆島に来たのに、それでは意味がなくなってしまう。というわけで、すぐに金・土に変更しました。

なぜ週2日だけなのか？ という話ですが、私たちは毎日農業をしています。畑で野菜を育てて、その野菜を販売しています。週4日農業、週2日カフェというバランスが今の私たちにとってはちょうどいい。畑やカフェを手伝いに来てくれ

る仲間が増えて、いまはカフェを営業しながら畑作業もしたりしているので、もしかしたら今後カフェの営業日が増えるかも？ 増えないかも？

冬はメンテナンスの季節

そしてHOMEMAKERSカフェは冬の2か月間、12月中旬～2月中旬は冬季休業します。最初の頃は、休みなく営業していたのですが、やっぱり冬の間は小豆島を訪れる観光客の方も少なく、お客さんが少ないです。特に2月はいわゆる閑散期で、ホテルなどの施設もメンテナンス休業したりしています。それでも島の人たちが来てくれるし営業します！という考え方ももちろんあると思うのですが、冬は畑作業も少し落ち着いているので、自分の体も家も休養し、メンテナンスする期間として2か月間はカフェ

の営業を休むことにしました。それでも畑仕事や加工品の製造などはしているので、基本的には働いています。オープンするときにはスピードを優先してしまっただけで、時間をしっかりかけて選べなかった食器や道具なんかも割れてしまったり劣化してしまったりして、ちょうど変えどき。6年経ったからこそ、こういうのがいいよね！ というのがわかってきて、いまなら使いやすくて本当に欲しいものを選べる気がします。6周年のHOMEMAKERSカフェも、どうぞよろしくお願いいたします。

INFORMATION

HOMEMAKERS

香川県小豆郡土庄町肥土山甲466-1
営業時間：金曜、土曜のみ
11:00～17:00 (L.O. 16:00) *冬季休業
<http://homemakers.jp/>

左／移住した当初は夫婦ふたりで始めた農業とカフェも、いまでは一緒に働いてくれる仲間が。右下／カフェで出す野菜はすべて自分たちでつくったもの。人気メニュー「旬野菜カレーライス」も野菜がたっぷり。



移住先探しの旅を経て、伊豆下田に移住!

暮らしを考える旅 わが家の移住について

Photograph: Tetsuka Tsurusaki

FROM
静岡県
下田市



自分たちらしい暮らしを探し求めて、車で移住先探しの旅に出た津留崎さん一家。移住するために会社を辞めた夫の鎮生さんと妻のフォトグラファー徹花さん、それに小学生の娘は、紆余曲折を経て、いまは伊豆下田で暮らしています。新しい職を決めずに移住した鎮生さんは、現在は午前中は養蜂場で働き、午後は自宅で建築会社のデスクワークをするという二足のわらじで働いています。妻の徹花さんはフォトグラファーを続け、東京へ撮影の仕事に出かけていくことも。そんな多様な働き方を実践しながら、伊豆下田での暮らしを楽しんでいます。さらに、津留崎さん一家が移住してから1年後、東京でひとりで暮らしていた鎮生さんの母も下田へ移住することに。同居はしていませんが、すぐ近くに家を借りて、家族で過ごす時間を大切にしています。

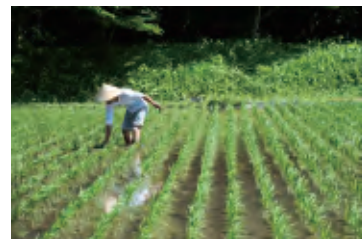


下田の干物屋さん
(万宝)で買えます!



お米づくりやイベント開催も

津留崎さん夫妻が移住してやりたかったことのひとつが、自分たちで食べるお米を自分たちでつくること。隣の南伊豆町の〈南伊豆米店〉のサポートもあり、無農薬でお米を栽培。できるだけ機械に頼らず、1年目からちゃんとお米をつくることに成功し、いまでは自分たちがつくったお米を食べています。そのほかにも徹花さんは、パンづくりに熱中してパンを販売するイベントを開催したり、カレー好きが高じてカレーイベントを開催したり、下田の干物に惚れ込んで干物バッグをつくったり……と多彩な活動を展開中。そんなユニークな暮らしを、これからもウェブ連載で綴っていきます。



お母さんも下田に
移住してきました



ユネスコ世界ジオパークにも認定された伊豆半島は自然も豊か。子どもたちの遊び場にも事欠きません。お米づくりは2年目も無事、収穫できました。

北海道移住で山を買っちゃおう!?

うちへおいでよ! みんなでつくるエコビレッジ

FROM
北海道
岩見沢市



北海道岩見沢市に家族で移住した編集者の来嶋路子さん。さらに市街地から山あいの美流渡へと引っ越し。エコビレッジをつくるという夢を抱き、友人と山の土地を買ったり、小さな出版社〈森の出版社ミチクル〉を立ち上げた来嶋さんのウェブ連載です。

来嶋さんがつくった
小さな本『山を買う』



岩見沢は北海道有数の豪雪地帯。家の前には旦那さんが除雪の雪でつくった巨大かまくらが出現……!

ツワモノ揃いの自給自足シェアハウス

糸島での自給自足の日々を綴った田舎暮らし参考書

FROM
福岡県
糸島市



自然豊かな糸島でも耕作放棄地が増えています。この景色を守りたい!

福岡県糸島市で「食べもの・お金・エネルギー」を自分たちでつくる〈いとしまシェアハウス〉を運営する島山千春さん。狩猟免許も取得し、美しい棚田を守るため「棚田オーナー制度」で米づくりをするなど、自給自足の暮らしを仲間たちと実践する島山さんの連載です。



KEYWORD

2

[リノベ]

Renovation

全国には使われなくなった空き家が年々増えています。一方で、新しい建物を建てるのではなく、古い建物をリノベーションして、使い方を新しくし、人が集まる場につくり変える人たちがいます。そんなリノベーションの事例を紹介していきます。



開口部が多く、中から外が、外から中がうかがいやすい〈真鶴出版2号店〉。

『美の基準』とともにある建築

〈トミトアーキテクチャ〉による
ゲストハウス〈真鶴出版2号店〉のプロジェクト

Photograph: Shigeo Ogawa

FROM
神奈川県
足柄下郡
真鶴町



BEFORE



AFTER



道に面していたコンクリートブロック塀は一部撤去したり、室内の壁床天井も一部解体。真鶴の名産である小松石などの素材が随所に取り入れられています。

富永美保さんと伊藤孝仁さんによる建築設計事務所〈トミトアーキテクチャ〉が、真鶴半島で空き家をゲストハウスに改修したプロジェクト。実はこのプロジェクトは、コロカルの記事がきっかけでスタートしたのです。

真鶴に移住し、出版とゲストハウスを営む〈真鶴出版〉。その川口瞬さん、來住友美さん夫妻が、トミトが手がけた横浜の地域拠点型シェアハウス〈CASACO〉の記事をコロカルで読んで興味を持ち、CASACOでのイベントに参加。真鶴出版のことをコロカルの記事で知っていたというトミトのふたりと意気投合し、真鶴出版のゲストハウス2号店を、トミトが手がけることになったのです。

「小さな人だまり」ができる

真鶴町には、独自のまちづくりのガイド

ライン『美の基準』があります。「静かな背戸」「小さなひとだまり」「実のなる木」「路地とのつながり」など、真鶴の暮らしの風景から生まれた69のキーワードからなるもので、このフィロソフィーに感銘を受けて移住した人も多くいます。トミトのふたりは、この『美の基準』を参照し、真鶴出版のふたりと密にコミュニケーションをとりながらプランを考えていきました。

真鶴には「背戸道」とよばれる細い路地がたくさんありますが、トミトのふたりが考えたのは、建築を道の延長と捉え「道を通る体験」をデザインするという。その結果、もともと3つだった出入口が倍の6つに。開放的な空間には明るい光が入り、中からは背戸道が見え、外からは気軽に入って来られる。そして道から少し下がったところに自然と人が集まるスペースができました。

また、施工では地元の人たちとの連携プレーも。地元の大工さんや建具屋さん、左官屋さんがチームとなって、解体される建物からアルミサッシの窓を取り外して利用したり、玄関扉の取っ手は、地元の彫刻家の方のアイデアで、壊れた碇を使ったり。その碇も、干物屋さんがすぐに手に入れてくれるという、真鶴ならではのネットワークが活かされたリノベーション。真鶴出版2号店は真鶴の象徴的な建物となって多くの人を迎えています。

INFORMATION

真鶴出版

神奈川県足柄下郡真鶴町岩217
http://manapub.com/

建物に惚れ込んでリノベーション!

六角形のレトロな建物〈カフェ uchikawa 六角堂〉

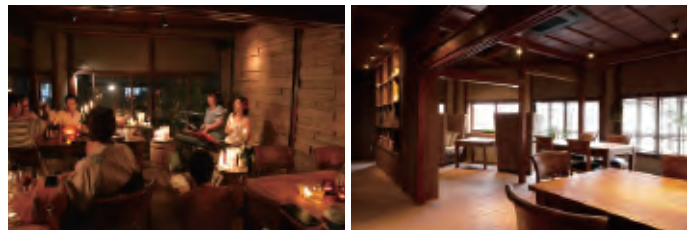
FROM
富山県
射水市



BEFORE



AFTER



「木造軸組構法」という伝統構法で作られていた六角堂。傷んだ材料をパーツごとに入れ替えることができ、柱と梁の数を増やして補強しながらリノベ。

INFORMATION

カフェ uchikawa 六角堂

富山県射水市八幡町1-20-13
TEL: 0766-30-2924
営業時間: 10:30~20:30 (L.O. 20:00)
定休日: 月曜、第1火曜 (祝日の場合は翌日)
<https://inacafe.net>



富山県射水市の新湊内川という漁師町にある〈カフェ uchikawa 六角堂〉。もともと畳屋さんで、長らく空き家となっていた築約70年の建物が、いまはカフェとして生まれ変わっています。このリノベーションを手がけた明石博之さんは、まちづくりのコンサルタントの仕事をしてきたものの、建築のプロではありませんでした。が、たまたまこの建物に出会って惚れ込み、まもなく解体されると知った明石さんは、すぐに所有者を訪ね、譲り受けてリノベーションしようと決意。建築家を探し出して設計を依頼し、資金繰りをしてリノベーションに着手。これがきっかけで、ほかにもこのエリアの空き家のリノベーションを手がけることになります。

リノベは建物だけじゃない

建物が完成するまでが明石さんの仕事ではありません。カフェの運営も手がける明石さんは、オープンしてからのほうが大変だったと振り返ります。カフェの経営もゼロからのスタート。飲食店の店長経験者を雇い、店のコンセプトを練りました。オープンしたお店は有機栽培や天然素材にこだわったサンドイッチ専門店。多くの人にお店の存在を知ってもらうため、夜にイベントを開催し、ライブや勉強会などで、たくさんの人に来てもらうきっかけをつくりました。さらに、SNSなどで思いを積極的に発信。自分の言葉で伝える努力を続けた結果、いまでは明石さんはまちづくりの講演などに呼ばれることも増え、カフェ uchikawa 六角堂は、内川の人気スポットとなっています。

古い京町家を現代に合わせてリノベーション

一棟貸しのゲストハウス〈A day in khaki〉

Photograph: Kohei Matsumura

FROM
京都府
京都市



BEFORE



AFTER



母屋の中央部は床を撤去して吹き抜けにし、中庭も増築されていた便所や浴室、ベランダを撤去して広い縁側に。3室とリビングダイニングがあり、一棟貸しで42000円〜。

京都を拠点とする建築家、多田正治さんの事務所には、ここ数年「町家を改修してゲストハウスにしたい」という相談が増えているそうです。京都市が2016年に町家の数を調査したところ、約4万軒の町家が確認されたそうですが、実は1日2軒、年間800軒近くというペースで町家が解体されていると言われていいます。なんとか町家の良さを残せないか。そう考える人たちも増え、多田さんも京都の町家のリノベーションをいくつか手がけています。そのひとつが、台湾人オーナーが営む一棟貸しのゲストハウス〈A day in khaki〉です。

「古い」と「新しい」が共存

日本の文化が好きで、日本の良さを広く伝えたいと日本に移住し、ゲストハウスを運営する台湾人の男女が、2軒目のゲストハウスをつくることに。奥に長く延びる、典型的な京町家の間取りの築120年の建物を、「そのまま残す」「減らす」「新しくする」の3つの手法で改修。手を加えるのを最小限にとどめ、できるだけ現状のまま残す部分と、不要なものを撤去して広い空間にした部分、そして新たな空間に改修する部分に分けてリノベーション。町家のすべてを新しくするのではなく、その空間が持つ履歴に合わせて更新の程度を調整することで、新しい町家をつくることができました。日本らしさや京都らしさを演出する改修方法もありますが、町家の伝統的な部分には敬意を払いつつ、古い部分と新しい部分をはっきり分け、現代の使い方や考え方に合わせたリノベーションがなされています。

INFORMATION

A day in khaki

京都市中京区二条通堀川東入矢幡町310番地
<https://www.adayinkhaki.com/>





<https://colocal.jp/>

C
O
L
U
M
N

瀬戸内海に浮かぶ
魅力的な島
男木島へ

瀬戸内海にはたくさんの島があります。瀬戸内国際芸術祭の舞台のひとつである男木島は高松から〈めおん号〉で約2時間。オーガニックハーブを育て、そのハーブを使ったサロン〈海とひなたの美容室〉を営む〈象と太陽社〉や、古民家を改修した私設図書館〈男木島図書館〉、おいしいパンとお菓子が楽しめる〈ダモンテ商会〉など、魅力的な場所がたくさん。小豆島と併せて旅するのもよさそう。

KEYWORD
3

[仕事]

Work Style

ローカルには多様な働き方をしている人たちがたくさんいます。自由かつ柔軟な発想で、自分なりの個性を見つけています。“働きかた改革ってなんだっけ?”と思うほど。連載「鎌倉ローカルラボ」に登場するみなさんは、たくましく個性的です。



建具屋の倉庫として使われていた物件を改装したSTOVE。内装や家具の設計を続けてきた隼さんが手がけた。

理想の夫婦の関係性!?

鎌倉・材木座の家具屋〈STOVE〉と ギャラリーカフェ〈John〉が育む緩やかなつながり

Text: Yuki Harada Photograph: Yumi Saito

FROM
神奈川県
鎌倉市



内装や家具の設計の仕事が続けてきた石川隼さんと、クリエイターのマネジメント業を営んできた有理子さんは昨年、鎌倉の材木座に、オリジナルやヴィンテージの家具、日用雑貨などを扱う〈STOVE〉と、さまざまなクリエイターが展示を行うカフェ併設のギャラリー〈John〉という隣り合うふたつのお店を、それぞれが別々にオープンさせた。ひとつの店舗を共に営むのではなく、それぞれが独立した空間を持ち、緩やかにつながりながら、お互いに影響を与え合う。Johnで個展をした作家の作品をSTOVEで継続的に販売するなど、ふたつのお店の間にはゆるやかなつながりが生まれているが、両者の距離感について、どのように考えているのだろうか。「もし仮に同じ店をやっていたら、ふたりの混ざった色になるはずですが、現在はJohnでは妻の色が、STOVEでは僕

の色が表現されていると思います。だからこそ、同じ作家の作品を置いても、見え方が大きく変わる。こうした相乗効果にはお店を始めてから気づきましたが、別々に(お店を)やっていて良かったなと感じています」(隼)
お互いの個性がしっかりと表現されながら、ほど良い距離感でつながっているふたつのお店。これこそまさに、理想的な“大人の夫婦”の関係そのものと言えるのかもしれない。

材木座のつながり

この界限は、観光エリアからは離れた住宅街だが、夫婦それぞれがお店を営むというユニークなスタイルも相まって、存在感は日増しに強まっている。「続けていくうちに関わってくれる人たちやつながりのなかから少しずつお客

様も集まってくれるようになってきました。地元の人たちにとって、駅まで行かなくてもここに来ればのんびり誰かと話ができたり、おもしろいものに触れられると思ってもらえるような場所になれたらいいなと思っています」(有理子)
夫婦が営むふたつの店の緩やかなつながりがまち全体に広がっていったとき、そこにはひとつの新しい地域モデルが生まれているのかもしれない。

INFORMATION

STOVE

神奈川県鎌倉市材木座1-6-24
TEL: 0467-67-7612
営業時間: 11:00~19:00 定休日: 水曜

John

神奈川県鎌倉市材木座1-6-22
TEL: 080-5389-5005
営業時間: 11:00~19:00
定休日: 水曜(ギャラリー)、月~水曜、日曜
不定休(カフェ)

左/おでん屋さんを改装したJohn。右上/自らが設計した家具、セレクトした日用雑貨や器、洋服などが並ぶ。右下/平日はギャラリーに立ちながら、自らが経営するマネジメント事務所の仕事をする有理子さん。



個性的な働きかた人物図鑑 in 鎌倉

Photograph: Ryosuke Kikuchi(1,2,3,4,6,7,8,10,11,12) / Miyu Terasawa(5,9)

FROM
神奈川県
鎌倉市



連載「鎌倉ローカルラボ」には、ほかにもたくさんの魅力的な人たちが紹介されています。
自分の働きかたは自分で考える。そんなサンプルになりそうです。



1 2 3
4 5 6

1/一度は閉店してしまった広島風お好み焼き店〈かたつむり〉を、8年ぶりに復活させた橋山 尚さん。2/ケーキカフェ〈ボンボンケーキ〉の立道嶺央さんとコーヒースタンド〈ザグッドグッディーズ〉の内野洋平さんのふたり。3/〈朝食 喜心 Kamakura〉やカルチャースペース〈蓄の家〉を手がける池田めぐみさん、さゆりさん姉妹。4/靴職人やデザイナーもいる、まるでバンドのようなカフェ&パン屋〈テルベルト&カノムパン〉のメンバー。5/音楽の地産地消として、鎌倉エリアの情景を歌い続けているウクレレソングユニット、〈小川コータ&とまそん〉。6/由比ヶ浜で100年以上続く酒屋〈鈴木酒店〉。4代目の兵藤昭さんが、がらりと自然派ワインに舵を切った。

7 8 9
10 11 12

7/地域の企業との共創経営を目指す「鎌倉資本主義」を提唱している〈面白法人カヤック〉の柳沢大輔さん。8/ビールづくりというカルチャーを体現する小さなブルワリー〈ヨロココビール〉の吉瀬明生さん。9/〈邦栄堂製麺〉3代目であり、〈OFF CRAFT WORKS〉として家具もつくる二足のわらじ的な働きかたを体現する、関 康さん。10/山形そばを中心に山形料理を提供する〈ふくや〉店主のヤマカワマサヨシさんは、グラフィックデザイナーでもある。11/鎌倉出身ながら、東京から鎌倉の大船にある漢方薬局に通う、〈杉本薬局〉3代目の杉本格朗さん。12/世代間や内と外をつなぐクリエイティブチーム〈ルートカルチャー〉代表理事である瀬藤康嗣さん。

KEYWORD
4

[発 明]

Innovation

地域での新しいビジネスモデルを取材していくと、発明とも思えるような斬新な仕事や見たことのないプロダクトに出会うことがあります。連載「KAI先端研究所」から、そんな驚きのあるビジネスを紹介します。



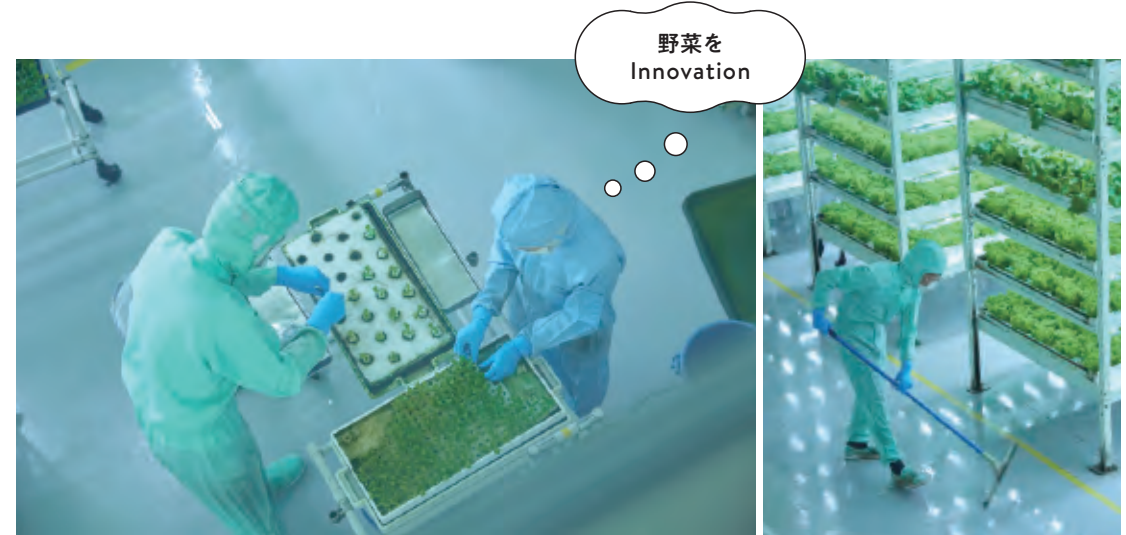
グリーンリーフ、フリルレタス、バジル、クレソンなどを生産。青々と育った野菜は、手前から毎日収穫される。

すでにあなたも食べているかも!?

植物工場の先駆け〈MIRAI〉が描く未来の野菜とは?

Photograph: Daisuke Ishizaka(HATOS)

FROM
千葉県
柏市



左/定植は手作業で行われる。設備や機械をコントロールできる職人気質の管理者が工場にいないと、野菜の形を均一にできない。右/常に掃除。清潔に保たれていることが売りである。

植物工場は、アグリテックやフードテックベンチャーなどの言葉とともに、急成長を続けている産業。その先駆けが、2004年創業の〈MIRAI〉だ。植物工場は、露地栽培と比べて50~100倍の生産量を生み出すことができるという。千葉と宮城の2工場を合わせて、1日に2万株のレタスを収穫できる。それを1年365日。

2017年には、社長に就任した野澤永光さんは、それまでは植物工場のシステムを売ることに力を入れていたMIRAIをもう一度、足下を見つめ直し「野菜を売る」ことにシフトした。

「生産した野菜をきちんと売り切って利益を出せるモデルにしたかったのです。MIRAIの本業は、あくまで野菜の生産者であるということ」

MIRAIの朝は収穫から始まるが、それはすべてハサミを使って、人の手で行われ

ている。SF世界のような工場とは裏腹に、人の手作業はまだたくさん残されていた。結局、植物工場という名の「農業」であることは変わらないのだろう。真剣に野菜づくりに向き合い、データを取っていくほどに、野菜への知見が蓄積されていく。それはさまざまなことへフィードバックできる。「MIRAIのもともとの使命はそこにあります。知見を我々だけが独占しても意味がないと思っていますので、みんなに広げていきたい」

植物工場の進む道

「全国に野菜を卸しているある大規模農家から、“バジルをつくってほしい”などと頼まれるんです。またMIRAIがほかの農業法人の野菜を生産する野菜のOEMもあります。だからいろいろな野

菜を生産できる能力は有しておきたい」通常農家が露地野菜だけだと天候不順などの影響で野菜が採れなくなってしまったときのためのリスクヘッジ。この考え方を取り入れていけば、両者がぶつかることなく、生きていくことができる。日本の農業全体を俯瞰して、補完し合う関係になればいいのだ。この先、植物工場で根菜類ができるようになったり、漢方や医薬品の原料としての作物を育てられるかもしれない。もっと将来を見据えれば、宇宙での生産と相性がいいだろう。まだまだ植物工場は進化中。夢はふくらむばかりだ。

INFORMATION

MIRAI

千葉県柏市青田新田飛地221-1
TEL : 04-7192-6655
http://miraigroup.jp/

工場直結ファッションブランド

〈ファクトリエ〉が挑戦する「希望工場価格」とは

Photograph: Kenji Nakata

FROM
熊本県
熊本市



全国の工場と直接やりとりして中間コストをカットすることで、商品の小売価格を抑えるビジネスモデルを展開する〈ファクトリエ〉。なんと販売価格は工場が決める「希望工場価格」である。日本の技術力がある工場を舞台に、ものづくりの精神から生まれたブランドだ。



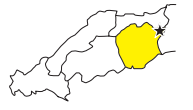
契約工場〈葛利毛織工業〉の工場では、古いジョンヘル織機が稼働している。

実は養殖には中山間地が適していた!?

〈森のうなぎ〉が目指すサステナブルなうなぎとは

Photograph: Daisuke Ishizaka(HATOS)

FROM
岡山県
英田郡
西栗倉村



木材の端材などをボイラーの燃料に活用し、うなぎの養殖をする〈森のうなぎ〉。うなぎをサステナブルにするには、消費量を減らす必要があり、その減少分は、養殖後の栄養がある水を使った畑で採れた野菜などで収入を得るという循環モデルだ。



近くの道の駅で食べられるほか、冷凍の蒲焼きを通販で購入することも可能。

QR決済の先駆け!

飛騨の電子地域通貨〈さるぼぼコイン〉が目指すお金の地産地消とは?

Photograph: Daisuke Ishizaka(HATOS)

FROM
岐阜県
高山市



スマートフォンでの使いかたは、一般的なQR決済とそう変わらない。

現在では戦国時代となっているQR決済を、いち早く取り入れていた〈さるぼぼコイン〉。〈飛騨信用組合〉が地域限定で行っている電子通貨である。その本質は、QR決済の便利さを求めたものではなく、域内経済を活性化させる地域通貨のこれからの姿であった。



家具のサブスクリプションとは?

〈subslife〉が切り込むのは日本人が持っている家具への価値転換

Photograph: Ryosuke Iwamoto

FROM
東京都
渋谷区



オリジナルシリーズの〈SIMPLES〉は鄭秀和さん率いる〈インテンショナルリーズ〉によるデザイン。

引っ越しのたびにすべての家財道具を持って動く日本のスタイルに果敢に切り込む〈subslife〉。家具のサブスクリプション事業を展開している。所有という概念がどんどん薄くなっている時代において、新しい市場や買い方を生み出していく。



KEYWORD
5
[旅]
Trip

ひとり旅や家族旅行のプラン立てに。ローカルネタ満載の観光ガイドブックとして。エリアごとに、コロカル目線でのおすすめの旅の情報をまとめた「おでかけコロカル」。今回は新潟県の旅をご紹介します。



草木に囲まれたカーブドッチのレストラン〈薪小屋〉。

カーブドッチ ヴィネスパ

ブドウ畑のパノラマが望める湯宿で、
心ゆくままにゆったり過ごす

Text: Kanami Fujita Photograph: Tada

FROM
新潟県
新潟市



穏やかに波を打つような山容の「角田山」。新潟県内に自生する大抵の草木が見られる自然豊かな山です。その麓に、広大なブドウ畑と5軒の個性豊かなワイナリーからなる〈新潟ワインコースト〉があり、その中に、レストランやベーカリーなどからなる、〈カーブドッチ ワイナリー〉があります。日本海から1キロほどの角田山の麓に広がるブドウ畑で栽培したブドウで醸造する、新潟の風土に合ったワイナリーです。

そのワイナリー内にある、雄大な自然を望める温泉リゾート〈カーブドッチ ヴィネスパ〉は、県内外からの若い女性客があとをたない人気のスポットです。ヴィネスパとは“ブドウの湯”という意味。角田山の緑豊かな風景とブドウ畑に囲まれながら、ゆったりと天然温泉に浸かれます。館内には小さなライブラリーがあり、そこから好きな一冊を取り出して、

コーヒーでも飲みながら静かなインプットの時間を過ごすことも。エリアによって置かれているテーブルや椅子のテイストが違うので、そのときの気分に合わせて、自分好みの場所を見つける楽しさも感じてみてください。

温泉は内風呂やジェットバスのほかに、カーブドッチ ヴィネスパの四季を感じる露天風呂が。角田浜の澄んだ空気の中、木々の間から覗く広大な空と、季節ごとに表情を変える花々に囲まれて浸かる温泉はまさに極楽！心地よいアロマの香りが漂う岩盤浴も忘れずに。

温泉だけじゃない、癒しの空間

仕上げはアロマオイルを使ったラグジュアリーなヘッドスパ体験を受けることができる〈カーブドッチ アヴェダ〉で。自然と香りの調和で心と体が整うのを感じら

れるはず。

カーブドッチ ヴィネスパを出る頃には、そろそろお腹がすく時間。敷地内には飲食店が点在しており、格式高い欧風レストランや、クラフトビールに自家製ソーセージ、大人の夜を彩るワインバーなど、バリエーションに富んでいます。カーブドッチ ヴィネスパで心身をときほぐし、この土地の恵みを食事やワインでいただき、体の内外から新潟のエネルギーをとり込む。蓄積した疲れを浄化して明日の活力を生み出す癒しの旅に出てみては。

INFORMATION

カーブドッチ ヴィネスパ
新潟県新潟市西蒲区角田浜1661
TEL : 0256-77-2226
<http://www.docci.com/>

左／2階の洋室なら、どの部屋からもブドウ畑や角田山が一望できる。右上／ツインベッドが並ぶ広々とした洋室。バス・トイレ付き。右下／自然を感じられる露天風呂。ふたつの異なる泉質の温泉が。



HATAGO 井仙

源泉掛け流し温泉と魚沼のおいしさを五感で体験できる宿

Photograph: Tada

FROM
新潟県
南魚沼郡
湯沢町



露天風呂の間「雅 MI YABI」。部屋の外にある露天風呂では24時間、源泉かけ流しの温泉が楽しめる。

越後湯沢駅西口の目の前にある〈HATAGO 井仙〉は冬はスノースポーツ、春は山菜採り、夏から秋はトレッキングなど、旅の目的や過ごしたい時間に合わせて選べるよう、8タイプ16の部屋を備えた宿。お土産処〈んまや〉や「水出し温泉珈琲」が飲める喫茶室〈水屋〉も併設しています。



INFORMATION

新潟県南魚沼郡湯沢町湯沢2455
TEL : 0120-85-0039
(受付時間 9:00~18:00)
<http://hatago-isen.jp>

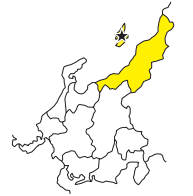
<https://colocal.jp/>

T&M Bread Delivery SADO Island

笑顔がすてきな夫婦が営む佐渡の小さなベーカリー

Photograph: Tada

FROM
新潟県
佐渡市



ニューヨーク出身のマーカス・ソトさんと島根県出身の山崎智子さんが佐渡でスタートさせたベーカリー。20年以上も前から、ベーグル、クロワッサン、アップルパイといったニューヨークスタイルのブレッドを提供しています。旬の花や果物が醸した天然酵母パンは一食の価値あり!

サクサクの
クロワッサンも人気!



左/佐渡産のリンゴを使ったアップルパイ。右/焼きあがったカンパーニュ。



INFORMATION

新潟県佐渡市羽茂本郷634-2
TEL : 090-3064-2880
営業時間：金・土曜のみ 8:00~18:00
(パンがなくなり次第終了)
<http://tm-delivery.com>

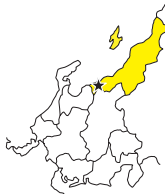
<https://colocal.jp/>

フェルエッグ

お菓子のための卵でつくった絶品スイーツ

Photograph: Tada

FROM
新潟県
糸魚川市



糸魚川市の養鶏場でお菓子のために開発された独自の卵を使って洋菓子をつくる〈フェルエッグ〉。なめらかな舌触りのプリンやふわふわのシフォンケーキなど、おいしいお菓子が店頭並びます。カフェも併設され、親子丼やオムライスなどの卵料理のランチも。



特別な卵でつくる
プリンは絶品!



INFORMATION

新潟県糸魚川市平牛2116
TEL : 025-550-6680
営業時間：4~9月 10:00~19:00、10月~3月
10:00~18:00 (ランチ 11:00~14:00)
定休日：水・木曜 <https://f-agg.biz/>



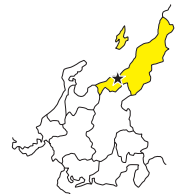
カフェスペースではスイーツやランチが楽しめる。ショップにはスイーツのほか、マヨネーズなどのオリジナル商品も。

高田世界館

レトロ建築がかわいい、現役の日本最古級映画館

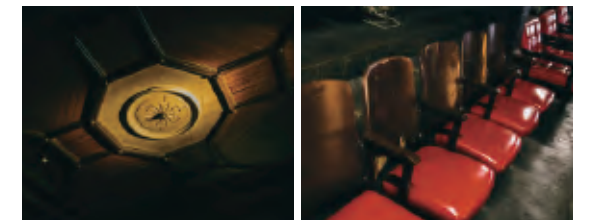
Photograph: Takehiro Goto

FROM
新潟県
上越市



映画観て
いかない?

城下町・高田で、閉館の危機を乗り越え、地域住民によって再生を果たした〈高田世界館〉。1911年に建てられた擬洋風建築で、国の登録有形文化財です。意匠を凝らした装飾は見事。映写機によるフィルム上映を定期的に行うほか、ステージではライブや落語なども開催。



左/映画館の内部は建設当時の姿がほぼそのままに。右/レトロな椅子が並び2階席。



INFORMATION

新潟県上越市本町6-4-21
TEL : 025-520-7626/7442
定休日：火曜
<http://takadaseikaikan.com>



<https://colocal.jp/>

C
O
L
U
M
N

田舎暮らしは
食生活が
豊かになる…?

下田に移住した津留崎徹花さんは、「田舎暮らしは食生活が豊かになる」という話を半信半疑に聞いていたそうですが、本当だと実感したそう。お米は自分たちで作り、近所にはおいしい干物屋さんや新鮮な野菜の直売所が。さらにいろいろなおすそ分けをいただくことも。漁師さんにとれたてのサザエをたくさんもらったり、バケツいっぱいわかめをもらったり。食生活がとても豊かになったそうです。





〈信州ジビエ〉の肉も皮も 余すところなく使う〈けもかわプロジェクト〉

ココカルに登場する人たちのなかには、魅力的な暮らしかたをしている人のインタビューが多数あります。女性猟師の井野春香さんは獣害、食肉、皮利用まで、社会課題を解決できる一貫した活動に、楽しく取り組んでいます。

〈けもかわ〉とは、けもの・かわいい・皮革の意味が込められた造語。鹿皮を業者でめやすには、肉片を削ぎ、塩を塗る等の下処理が必要で、猟師に手間がかかる課題もあるが、井野さんは少しずつ有効活用の仕組みを整えている。

INFORMATION
けもかわプロジェクト
長野県下伊那郡泰阜村平島田
TEL：090-3210-0305
<https://kemokawa.wixsite.com/home>



狩猟から解体、皮利用まで。

女性猟師の挑戦。

Text: Hiromi Shimada Photograph: Takashi Shimizu

FROM
長野県
下伊那郡
泰阜村



近頃、ブームになりつつあるジビエ（野生鳥獣肉）。山や田畑を荒らす害獣駆除が進み、各地で野生獣肉加工施設処理も整っていることから、流通量も格段に増えている。特に鹿肉は低脂肪、高タンパクでカルシウムや鉄分が豊富、繊細な風味や食べごたえでクセもないとあって言うことなし。なかでも山国・長野県は古来、殺生の狩猟を忌み嫌う仏教全盛期にも全国各地の諏訪神社総本社である諏訪大社が狩猟の免罪符「鹿食免（かじきめん）」と「鹿食箸（かじきばし）」を受け、鹿を食べる食文化が受け継がれてきた。今では県独自の認証評価を受けた地域ブランド食材〈信州ジビエ〉が注目を集めている。

野山に廃棄される鹿の皮を「革」へ

でも、肉を削いだ鹿の皮ってどうなるの？ 革として使えるんじゃない？ そんな思いから生まれたのが〈けもかわプロジェクト〉だ。代表の井野春香さんは熊本で生まれ育ち、高校・大学と畜産や森林環境を学ぶなかで猟師と出会い、野生動物をより身近に感じるようになってきた。



た。そして、猟師と関わりながら子どもたちに自然体験を提供する南信州の山村、泰阜村（やすおかむら）のNPO法人に就職。しかし、次第に「もっと猟や鹿に携わる仕事をしたい」と思うなかで目をつけたのが鹿の皮だった。「皆が捨ててしまう皮を活用すれば、もっと鹿の命を大切にでき、地域にも役立つのでは」。こうして2012年にプロジェクトを立ち上げた。今は自ら猟もしつつ、捕獲した鹿を解体し、加工業者でめめした革を使ってクラフト製品にしている。きめ細かくて柔ら

かく、吸水性も高い鹿皮の特徴を生かした製品は、温かみとかわいらしさが魅力だ。近年は鹿皮を扱う業者も増え、少しずつ猟師と業者のつながりも生まれているそう。村でも井野さんの働きかけにより、2017年に野生獣肉加工施設が誕生した。加工業者への依頼にはまとまった量の皮の確保や下処理の手間、価格面など課題もあるが、皮を有効活用しやすい環境は整ってきているようだ。皮も肉も余すところなく利用する信州ジビエ。食べて使う楽しみを味わってみては。

<https://colocal.jp/>

信州ジビエとは？

ジビエ（Gibier）とはフランス語で狩猟で捕獲した鹿や猪など野生鳥獣の肉のこと。山肉の食文化が伝統的に受け継がれてきた長野県では〈信州ジビエ〉として独自の認証評価を設定し、各地で野生獣肉加工施設を整え、解体から保存、流通まで、高品質と安全性に配慮したレベルの高い食材の提供をめざしている。



Colocal Creative Studio

コロカルクリエイティブスタジオ

コロカルは、自社のWebマガジンだけでなく、さまざまな課題解決のため最適なクリエイティブをご提案します。コロカルのメディア運営で培った地域ネットワークと制作ノウハウをフルに応用できる、社内外のプロフェッショナル体制が整っています。

マガジンハウスの クリエイティブ基盤

雑誌を中心とした独自の世界観をつくりあげるクリエイティブDNAをベースに、ブランド構築に取り組みます。

デジタル・クロスメディア での制作ノウハウ

デジタルコンテンツはもちろん、書籍・冊子・イベント・ワークショップなどの実績をもって柔軟に対応します。

コロカル運営を通して 全国地域ネットワーク

2012年から全国各地の情報にアンテナをはり、取材を通して交流してきたネットワークを活用できます。

Solution

ソリューション実績

オウンドメディア、機内誌、書籍などの編集、イベント企画、ワークショップ開催など、さまざまなクリエイティブをご提案します。



AIRDO 機内誌『rapora』



新潟県Webサイト『新潟のつかいかた』



飛騨地域創生連携協議会
『未来の地域編集部 ワークショップ』
Photo: Tada



札幌国際芸術祭2017
公式ガイドブック
『札幌へ アートの旅』

Staff

スタッフ紹介

コロカルをつくっているおなメンバーをご紹介します。このほかにも多くの外部スタッフと協働しています。

及川卓也 | Takuya Oikawa

統括プロデューサー。岩手県一関市出身。地域の人に地元スナックを案内してもらうのが好き。

山尾信一 | Shinichi Yamao

ディレクター。青森、新潟、島根の関係人口、その他の地域へ交流含めて遊びに行くのが好きです。

林 真由美 | Mayumi Hayashi

プロダクション・マネージャー。神奈川県生まれ、IT業界出身。落語を中心に古典芸能にハマリ中。

海老原 悠 | Yu Ebihara

エディター。埼玉県川口市出身。食と酒が元気の源。出張先でも店探しに執念を燃やす。

松原 亨 | Ko Matsubara

編集長。東京都中野区出身。好きなものはアップルパイと音楽。弾けない楽器も買いがち。

納川憲人 | Norihito Kinukawa

デザイナー・エンジニア。岐阜県飛騨市出身。好きなものは郷土料理のこもどうふ。

榎本市子 | Ichico Enomoto

副編集長。東京都国分寺市出身。好きなものは映画とアートとサッカー。FC東京を応援して20年。

大草朋宏 | Tomohiro Okusa

編集。千葉県市川市育ち。ブラジリアン美術とバスケットを継続中。死ぬまでに宇宙旅行に行きたい。

Information

お問い合わせ：マガジンハウス コロカル事業部
〒104-8003 東京都中央区銀座3-13-10
TEL: 03-3545-7049
MAIL: contact@colocal.jp

colocal



Photograph: Hikari Mimura

発行：マガジンハウス 発行日：2020年1月30日

Edit: Ichico Enomoto, Tomohiro Okusa (Colocal)

Design: Yosuke Nakanishi, Kohei Nakazawa, Koharu Nezu (STUDIO PT.) Illustration: Hikaru Matsubara (Cover), Hagie K (p.2-3)

colocal mag

What's colocal?

Life Style / Renovation / Work Style / Innovation / Trip

<https://colocal.jp/>