

いい ざさ まさ ひろ
飯笹 雅博

徳地そば茶屋 雅 店主

手打ち蕎麦 天ぷら



徳地そば茶屋 雅



応募のきっかけは？

医療系メーカーの営業をしていたので、出張続きの生活でした。移動中の新幹線の車内で協力隊の記事を見つけ、これからの人生を見直し、応募しようと思いました。定年を気にせず、手に職をつけ、自分のペースで働きたいと考えました。



蕎麦打ち



着任してみて、想像と違ったことはありましたか？

そこまで田舎ではないという印象です。20～40分で近くの街や新幹線が停車する駅に行けるので不便はありません。ただ、プロパンや灯油、トイレの汲み取り代など生活費は大阪よりもかかり、物価も高いです。

大変だったことは？

研修先の蕎麦屋の大将が急逝し、自分で今後についての取り組みを考えなければならなかったことです。予定が大きく変更しましたが、市役所の担当課との合意も得られ、「卒業後、蕎麦屋を開業しよう」と決意しました。自治会の入会金や水路のことなどの自治会との関係や、空き家の購入等、地域のルールについて知らないことだらけでした。

活動中のキーパーソンを挙げるとしたら？

地域の方々と先輩協力隊の存在です。農業を教えてもらったり、家の購入についてアドバイスをしてもらいました。

現在、そしてこれからについて

「徳地そば茶屋 雅」オープンからは順調に経営できていましたが、コロナによって状況が一変しました。地域の方々と徳地商工会の方にお世話になりながら前を向いて頑張っています。農業と蕎麦屋を両立させ、また新事業の立ち上げや直売所、テイクアウトコーヒーの販売などもやりたいと考えています。

協力隊を目指す人や後輩に伝えたいこと

1年目は前年の収入で、住民税・保育料などが算出されるため高額になり、協力隊の給与では完全に赤字です。協力隊は非正規雇用のため、どの金融機関でも住宅ローンを組めず、新たにクレジットカードも作れませんでした。着任前に、そのあたりもしっかり確認し準備することをおすすめします。

人生において貴重な3年を過ごすので、目的意識をもって取り組まないと無駄な時間を過ごすこととなります。卒業後は、すぐに収入が得られるよう計画して活動することが大切です。

いい ざさ まさ ひろ
飯笹 雅博さん

▶ 協力隊として

| 着任地 | 山口市(徳地)
| 活動期間 | 2016年11月～2019年10月
| 活動内容 | そば打ち技術の伝承など地場産品を使った商品開発・販路拡大

▶ 現在の仕事

徳地そば茶屋 雅 店主
| フェイスブック |
<https://foodplace.jp/tokujimiyabi/>



隊員時代：保育園児との畑仕事



飯笹さんのあゆみ

- 2016.03 ○ 新幹線の車内で協力隊の記事を見つける
- 2016.11 ○ 協力隊着任
- 2017.03 ○ 研修先の蕎麦屋の大将が急逝
- 2017.04 ○ 蕎麦の恩師と出会う
- 空き家物件購入
- 山口商工会議所主催の「創業塾」受講
- 2018.09 ○ 空き家の改装(DIY着手)
- 2019.10 ○ 協力隊卒業
- 2019.11 ○ 「徳地そば茶屋 雅」オープン