



みつ わ しん ご
三和 慎吾
やまぐちBISTRO328 オーナー

18
-中・西部-

| 応募のきっかけは?

日本、フランス、アメリカなどで料理人をしていましたが、30歳を目指すに、妻の実家がある山口で料理店を開きたいと思うようになりました。いきなり店を持つのは難しいので、まずは山口という土地や食材について学び、人脈を作るために、料理人以外の仕事をしようと探していたところ、協力隊の募集を知りました。テーマが、ふるさと納税を活用した市内産品の振興だったので、やりたいことに繋がると思いました。

| 着任前のイメージと、実際のギャップはありましたか?

所属部署によって、活動の領域や資金などに差があるため、隊員が制度に翻弄されているように見えました。制限が多いと、協力隊自身のやりたいことができないということにもなりかねないので、活動に関する条件が統一されている必要があると思います。

| 印象に残ったことはありますか?

協力隊として地元の事業者さんや農家さんを訪問する中で、新たな食材、特産品などを発見したり、畑で収穫を手伝ったりするのが印象に残っています。地域に入り込んでいたのは協力隊ならではだと思います。

| 困難な場面に遭遇したとき、どう乗り越えましたか?

やりたいことをできないまま過ごしてしまったら、任期後の道がありません。私は本来あまり主張しないタイプなのですが、自分のやりたいことができるよう、情報を収集して、相手に相談し、交渉するということを繰り返しました。



お兄さん(右)と



| 恩人を挙げるとしたら?

先輩協力隊員である北川さん(P.28掲載)は、何でも相談できるお兄さんの存在でした。情報をもらったり、地域の方に繋いでもらったり、わからないことはすぐに聞きました。

| 現在、そしてこれからについて

「やまぐちBISTRO328」をオープンして半年。予想よりも多くのお客様が来てくれています。妻と二人で調理を切り盛りしてきましたが、7月からは兄が大阪から来て手伝ってくれています。山と海に囲まれた山口は、肉も野菜も魚種も豊富。地産地消ですから新鮮です。道の駅などを巡っていると、食材の宝探しをしている気分になりますね。

お客様が、市内だけでなく市外からも来てくれるようになりました。いずれは県外からも、わざわざ来てもらえる店になればいいなと思います。ゆくゆくは、自然エネルギー(太陽光、石窯、炭など)だけで調理したり、屋根に植物を植えたり、地方だからこそできるサステナブルな仕組みにしたいと考えています。環境に良いことは体にもいいですし、世界のトレンドでもあります。

| 協力隊を目指す人や後輩に伝えたいこと

卒業後を考えて、目標を持って取り組むことが大事です。協力隊の期間を有効に使って、自分のやりたいことを実現してほしいと思います。

みつ わ しん ご
三和 慎吾さん

| 協力隊として

| 着任地 | 山口市

| 活動期間 | 2016年10月～2018年9月

| 活動内容 | ふるさと納税を活用した市内産品の振興

| 現在の仕事

やまぐちBISTRO328 オーナー

| ホームページ | <https://mitsuwa328.com/>



「やまぐちBISTRO328」外観

三和さんのあゆみ

2011. 起業・お店を持つことを思い立つ

大阪、フランス、アメリカで料理修行を重ねる

2016.7 協力隊に応募

2016.8 アメリカから帰国

2016.10 協力隊着任

2016.冬 協力隊の活動の傍ら、起業準備と古民家改装スタート

イベントに出店、飲食提供

2018.9 協力隊卒業

2019.1 「やまぐちBISTRO328」オープン

