

北浦経済.com

第1号
2010.★

発行所
●北浦うえぶ編集部
〒758-0061 萩市大字樽3732-7
●記事掲載のお問い合わせは
☎0838-26-2088
●広告掲載のお問い合わせ
☎0838-22-1115

【北浦経済.com】は、北浦の経済情報限定で提供しております。
折り込み地域：萩市、長門市、阿武町の毎日・読売・朝日新聞
30,540部発行（2010年5月改正）※不定期発行情報誌

今、北浦の経済が活性化しはじめています。

特集！ 不景気に逆行、 リスクを取って飛躍する 若手経営者

熟練した経営者だけでなく、Uターンした20～30代の若い世代が北浦地区で活躍しております。記念する北浦経済.comの第1号は、北浦で1年以内に起業したフレッシュな新人達を集めました。

新しい農業の価値を創りたい



代表 吉岡八州彦さん
2010年6月1日 MBOにより正式発足
20代5人のベンチャー企業
萩島の恵農事組合法人
<http://www.itsukushimanomegumi.com/>

「むつみ村の広大な土地を利用して、全国のお客様が喜ぶ製品を大量生産すること」が企業目標であり、全国での秋産農産物の高付加価値化も狙っています。

■起業しようと思ったきっかけは？
10年前の話ですが、農家育ちの同世代の友人は高校卒業後、皆、都心部へ就職をしていく姿をみて少し悲しさを感じました。

私もその一人でしたが、年をとって帰郷するたびに、現場でも日本の農業の衰退と共に秋の農地が荒れていくの肌で感じる様になり、不安と共に独立しよう

と決意をしました。また、この地域で農業をやってみたいと思う若い人達の受け皿になるように思う存分働ける環境を作れることを第一に考えて設立しましたが、いつかまた皆が戻れる様に、農業従事者への雇用を増やしたいという思いも起業した理由です。

■現在悩んでいることなどはありますか。
自分が農業というものに携わって5年になりましたが、高齢化や担い手不足というところは解決していません。

和民、ユニク口等の参入で農業に目を向けられてきた近年で

行錯誤の連続でした。今もですが、おいしい料理を追求し続けることはストレスも溜まるので深く眠れないことが辛いことでしょうか。

しかし、お客様の「うまい、おいしい」という声は私の悩みが励みになる最高の瞬間です。で逆に辛いことはありません。

■どのように秋市越ヶ浜に貢献していきますか？
個人的な意見ですが、漁師町の子ども達さえ、今やおいしい魚を食べることを知らない西洋の肉食文化が家庭の食卓に浸透しています。健康食である魚のおいしさを和食、洋食を通じて伝えることで微力ながら貢献したいと思っています。

萩池々茶屋で日々の小さな労働が萩の飲食店や萩の水産物の経済回復に繋がると信じて、日々精進していきたいですね。

萩池々茶屋は、5月で一周年を迎えました。これもご来店頂きました皆様を支えられてのこと、心より厚く御礼申し上げます。

萩池々茶屋は、5月で一周年を迎えました。これもご来店頂きました皆様を支えられてのこと、心より厚く御礼申し上げます。

萩池々茶屋は、5月で一周年を迎えました。これもご来店頂きました皆様を支えられてのこと、心より厚く御礼申し上げます。

萩池々茶屋は、5月で一周年を迎えました。これもご来店頂きました皆様を支えられてのこと、心より厚く御礼申し上げます。

萩池々茶屋は、5月で一周年を迎えました。これもご来店頂きました皆様を支えられてのこと、心より厚く御礼申し上げます。

萩池々茶屋は、5月で一周年を迎えました。これもご来店頂きました皆様を支えられてのこと、心より厚く御礼申し上げます。

萩池々茶屋は、5月で一周年を迎えました。これもご来店頂きました皆様を支えられてのこと、心より厚く御礼申し上げます。

萩池々茶屋は、5月で一周年を迎えました。これもご来店頂きました皆様を支えられてのこと、心より厚く御礼申し上げます。

萩池々茶屋は、5月で一周年を迎えました。これもご来店頂きました皆様を支えられてのこと、心より厚く御礼申し上げます。

萩池々茶屋は、5月で一周年を迎えました。これもご来店頂きました皆様を支えられてのこと、心より厚く御礼申し上げます。

萩池々茶屋は、5月で一周年を迎えました。これもご来店頂きました皆様を支えられてのこと、心より厚く御礼申し上げます。

萩池々茶屋は、5月で一周年を迎えました。これもご来店頂きました皆様を支えられてのこと、心より厚く御礼申し上げます。

地元の暖かさを感じました。

■どういったお店をされていますか？
「熟食」というテーマを掲げ、漁船直送の秋産の魚を使った和食創作、地中海イタリア料理をやっています。もちろん魚だけでなく、萩の肉も使っています。

■萩本さんは東京でシェフとして新規開店経験がありますが秋

市での開店と違いはありますか？
特にありません。

どこにしようか、お客さんに喜んで頂けるサービスを提供するだけです。

小さな点では、「萩市は横のつながりが広いので噂はすぐに広がる」と聞いておりました。そ

の点は違いであり注意しましたが、ですが、他の飲食店の方、水産業界の方も最初から応援してくださり噂とは違ふことに逆に地元の暖かさを感じました。

■創業1年目ということですが、一番辛かったことはなんですか。
正直なところ1年目は、試

行錯誤の連続でした。今もですが、おいしい料理を追求し続けることはストレスも溜まるので深く眠れないことが辛いことでしょうか。

しかし、お客様の「うまい、おいしい」という声は私の悩みが励みになる最高の瞬間です。で逆に辛いことはありません。

■どのように秋市越ヶ浜に貢献していきますか？
個人的な意見ですが、漁師町の子ども達さえ、今やおいしい魚を食べることを知らない西洋の肉食文化が家庭の食卓に浸透しています。健康食である魚のおいしさを和食、洋食を通じて伝えることで微力ながら貢献したいと思っています。

萩池々茶屋で日々の小さな労働が萩の飲食店や萩の水産物の経済回復に繋がると信じて、日々精進していきたいですね。

萩池々茶屋は、5月で一周年を迎えました。これもご来店頂きました皆様を支えられてのこと、心より厚く御礼申し上げます。



チーフシェフ 萩本 記通さん

2009年5月設立
創設一年目にして
話題の飲食店
萩池々茶屋
<http://www.ikeikechaya.com/>

海鮮和食創作 海鮮イタリア食堂 萩池々茶屋

萩池々茶屋は、5月で一周年を迎えました。これもご来店頂きました皆様を支えられてのこと、心より厚く御礼申し上げます。

店内ドリンク
全て一〇〇円

ビール、カクテル、有名銘柄焼酎、酒、最初一杯全て一〇〇円
アラカルト・単品メニュー
ご注文の方も
ドリンク一〇〇円です。

和食創作コース
地中海イタリア料理コース
ファンカード予約・持参で、4名様ごとに代行料金として
一六〇〇円返金
有効期限 8月末まで

萩池々茶屋は、むつみ村萩島の恵が作った新鮮野菜、香草野菜を使っております。

夜は予約のみ
☎0838・21・7111
明神池無料P有