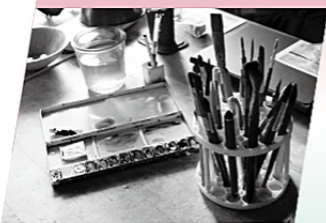


あまぐさ
あなたの“個性”が輝くまち 天草

U/Iターン就職促進策
2024
SPRING



2024年3月
編集・制作 | 天草市・あまぐさ 高校生編集社



あなたのまちにはどんな大人がいますか？

あまくさ高校生編集社第4弾として、高校生記者9名が天草で活躍する方々について調べ、取材を行いました。

天草市には、個性溢れる素敵な大人たちがいました。彼らは、天草に何らかのきっかけで戻ってきたり、天草に移住してきた方々です。

今回のキーワードは「個性」。
その個性に触れる中で、天草の魅力や可能性を感じることができました。

この冊子を手にとっていただいたあなたに、「私も天草で何かチャレンジしたい」と思ってもらえたら、また今後、天草に関わるきっかけとしていただけたら幸いです。

CONTENTS

- 1 笑顔と味でみんなを幸せにする天草唯一のタコス屋さん / 山内真理さん
- 2 私が伝える絵を描く楽しさ ～天草の景色を通して / 富山まやさん
- 3 由来は父の名 ～懐かしの味から生まれたこだわりの担々麺 / 松本圭太さん
- 4 創業120年を超える天草唯一の焼酎蔵 ～乾杯は永久に不滅です～ / 平下豊さん
- 5 “自分たちらしい生き方” / 城山美喜さん・丈貴さん
- 6 天草で唯一の映画館を復活させたその思いとは / 柿久和範さん
- 7 温かい雰囲気と好きが織りなす魅力ある空間 / 永野亜圭峰さん
- 8 染め物で引き継がれていく天草の歴史 / 中村いすずさん
- 9 テレワークで世界へ繋がる ～天草でもできる仕事～ / 宮崎由香さん
- # 天草ユメターン支援情報
- # あとがき

笑顔と味でみんなを幸せにする 天草唯一のタコス屋さん

YAMAUCHI MARI

山内 真里さん / Maria tacos 店長

横浜で飲食業を経験し、そこで出会った苓北町出身のご主人がきっかけで天草に移住。

タコスのテイクアウト店をオープンし、若い世代を中心に、幅広い年代から人気を集めている Maria tacos の店長マリアさんこと山内真里さんにお話を伺いました。

1 ターン × 飲食サービス



なぜテイクアウトのタコス屋を始めようと考えられたのですか？

若い頃から旅が好きで色々な国に行きました。外国では初めて口にする、親しみのない味付けの料理が多い中タコスはどの国の物でも食べることができたんですよ。それを機に大好物になり、タコス作りに励んで来ました。天草に移住してきた身ということと、地元で既に飲食店を経営している方のお邪魔にならないようにと考えた結果、あまり日本でやっていない、タコスのテイクアウト店という形でお店を始めました。

高校生に人気と聞きましたが、実際どのような層のお客さんが来られるのですか？

年齢層はとても広いです。小さい子供からシニア世代の方たちが、来てくださいます。前に苓北町で営業していたカフェレストランのお客さんや外国から天草に来ているお客さんも多く、今でもご来店下さっています。

タコスを作る際に気をつけていることなどはありますか？

タコスの具を挟む際に使うトルティーヤは市販のものを使わずに独自の配合で毎日朝から焼

いています。スパイスにも工夫をしていて、一般的には独特の辛味があって好みが分かれるスパイスが入っていることが多いのですが、配合を調整し、日本の方向けに美味しと感じて頂ける味にチャレンジしました。ですが、本来のスパイスを変えてしまうと、タコスという食べ物とは言えなくなってしまうため、本来使うスパイスも使用しながら、みんなが好んで食べられるような配合にするのが難しかったです。

地元の食材は使われていますか？

冬の時期などは天草産のレタスを使用しています。トマト、玉ねぎ、青唐辛子やハラペーニョなどは1年を通して天草の食材を使っています。

メニューで人気なのはこういったものですか？

おかげさまでタコスはどれも人気です。野菜たっぷりのタコスやデザート系の甘いタコスのどちらも召し上がって頂いております。

タコスメインのお店ですがジャンルはファーストフード店なので、季節のタコスや変わったサイドメニューも喜んで頂いております。春巻きやガリガリチキン、ヤンニョムチキン、チュモッパなどが人気です。

メニューの中で山内さんが考えられたメニューはありますか？

エビを使ったタコスがありますが、これはお店を始めてから開発した独自メニューです。他には、アップルパイサンデータコスという果物を使ったデザートタコスもあり、それはこうしたら美味しいのかなと考えて作りました。そういった商品もお客さんに買っていただいているのでありがたいです。



Maria tacosという店名ですが、なぜこのような店の名前にされたのですか？

マリアの由来は聖母マリア様からきています。天草はキリスト教文化が盛んな歴史があり、マリア様にあやかってお店に使いたい旨を教会の神父様に聞いたところ大丈夫ですと言われ名前を決めました。オープンした際には神父様も祝福に来て下さいました。

ここでお店を開く前は何をされていたのですか？

若い頃から20年程は飲食店の従業員をしていて、その後はイタリアンレストランやオーセンティックバーを経営していました。チャレンジをしたいという気持ちが原動力で、そこでカクテルの大会などにも出たりして様々



なことを経験しました。天草に来てからは夫の出身である苓北町で、「鳩の巣」という店名でワンコインランチなどを提供する洋食レストランを3年間限定でやっていました。

最後に、天草の若い方に向けて言葉をお願いします。

人と自分を比べないこと。人生の最大の不幸は人と自分を比べることから始まるからです。一人ひとりがみな違い、だから面白く楽しいのだと思います。どんな人にも必ず良い所があります。悪い所を探さず悪口や噂話をして自分の心を汚さず、心を優しさで感謝でいっぱいにして、自分を大切に、自信を持って人生を歩んで欲しいです。世界に一人しかいない一人ひとりの友だちや家族、出会ってゆく人を感謝と喜びの中で大切にして下さい。私が大切にしているマザーテレサの言葉ですが、『昨日は過ぎ去りました。明日はまだ来ていません。私たちにあるのは今日です。さあ、始めましょう。』失敗も後悔も恥も恐れず、さあ始めましょう。これらは未来で経験値となり、優しさの力になるからです。

Maria tacos

熊本県天草市亀場町亀川1710-2

☎ 0969-24-8267



私が伝える絵を描く楽しさ ～天草の景色を通して

TOMIYAMA MAYA

富山 まやさん / 翻訳家・水彩画家

2020年に1ターンで天草に移住。

本業の翻訳家と水彩画家の2つの顔をもつ富山さんは、SNSを通して大好きな絵の素晴らしさや描き方を発信しています。

なぜそのような活動をされているのか、
明るく笑顔が素敵な富山まやさんに取材を行いました。

1ターン × フリーランス



天草に移住された理由は何ですか？

過去に一度だけ天草に来た時に竜宮城のような良い印象を持ちました。夫も私の影響で、良い印象を持っていたため「天草いいよね」ということで東京から移住しました。地方での暮らしが初めてで、当初はとても不安でしたが、海も緑もある美しい景色に囲まれ生活できることに今でも感動しています。

富山さんの活動をSNSで知りましたが、どうして絵を描こうと思ったのですか？

2016年から書き始めて今年で8年目になります。もっと前から絵を描きたいと思っていましたが、

当時はSNSも普及しておらず、教えてくれる人もいませんでした。しかし、夫が吉祥寺の公園でファーマーズマーケットをすることになり、チラシに野菜の絵を描くことになりました。英語圏の方々がYouTubeで教えている動画を見ながら描いてみたところ、とても楽しくなりやめられなくなりました。

英語では絵に関してたくさんの情報がありましたが、日本語では全然なかったので、本業として英語の翻訳も行っている私が、日本語で絵を教えようと思いSNSで発信を始めました。

SNSで活動してみようですか？

当初はinstagramで発信を行っていましたが、反応が微妙だったので数を打てば当たると思い、あきらめず継続していった結果、tiktokで反響が出ました。

tiktokはフィルターもしっかりしており、アルゴリズムも上手に組まれているので届けたい人にきちんと届きます。誰にも届かなかった頃は動画を作るのもすごく大変なので諦めそうになりましたが、今では自動で翻訳も出るため

あなたの個性が輝くまち 天草



東南アジアやベトナムの人からもコメントがきます。コメントなどは動画を作るモチベーションに繋がりますし、コメントに答える形で絵を描くこともあります。

今後やっていきたいことは何ですか？

YouTubeのショート動画だけでなく、30分くらいかけて一緒に絵を描ける長い動画も今後やっていきたいと思っています。直接教えることも考えましたが、現在絵を描いているアトリエでは場所が狭く、貸し出す道具や人数にも限りがあるため、現状ではみんなが手軽に見える動画のほうが効率的だと思っています。また、教えるだけでなく私自身の作品を知ってもらいたいと思い、過去に2、3回個展を開催したこともありましたが、ありがたいことに1度目の個展では出した絵が全て売れましたが、額縁の用意や事前の準備が大変だったので、今のところは動画制作に集中したいと思っています。

天草の若者に一言お願いします。

何を始めるにしても最初から上手くいくことはありません。絵に例えると、諦めるならとりえず100枚描いて諦めようということです。スポーツでも勉強でも同じことだと思いますが、最初からできないのは当たり前で、中には最初から上手い人もいますが多くの人にとっては、諦めず続けることが大切です。



私は、色んな所に行きましたが、中でも天草はとても素晴らしい場所です。皆さんにとってはずっと住んでいるからこそ、分からない地域の魅力があると思います。

1回地元を出て他の地域と比べないと、地元の良さは分からないと思うので、他の地域に住んでみたり、少し遠いところに行ってみると違った天草の魅力に気付くと思います。



富山 まや

instagram / YouTube



由来は父の名

～懐かしの味から生まれたこだわりの担々麺

MATSUMOTO KEITA

松本 圭太さん / 担々麺930 店長

天草市民なら誰もが知る有名店
「担々麺930」。

故郷天草でお店を開業した理由や
担々麺の美味しさの秘訣について、
オーナーの松本圭太さんに
取材を行いました。



なぜ、天草で担々麺屋さんを始めようと思われ
たのですか？

19歳で父の影響を受け調理師になり、ホテル
の中華料理屋さんで働き始めたとき、初めて
担々麺を食べて、美味しくて印象に残ったのが
きっかけです。その後他の飲食店でも働く機会
があったのですが天草の人にも担々麺を食
べてほしいと思い、今から7年前の2017年にオー
プンしました。

店名である「担々麺930」の930の数字の由来
は何ですか？

父の名前からとりました。
僕が高校二年生のときに他界してしまったの
ですが、父も調理師として寿司職人をしていたの
で、使いたいと思ったんです。父は九三男と書
くのを当て字で数字に変えました。

担々麺のこだわりはありますか？

既製品は基本使わずに手作りなところですか
ね。ラー油も手作りして、ごまも炒って自分でペ
ースト状にしています。手間をかけた方が香りも

よく美味しくなるんです。ベースはホテルで食
べた担々麺の味付けと似ていますが、当初、赤担
々麺だけだったものを豆乳、白、汁なしと種類を
増やしました。また、担々麺は辛さを楽しむもの
だと思うので、辛さは8段階で調整できます。辛
さ1がブレンドした香辛料をスプーン一杯の量
です。辛いのが苦手な方は0.5にもできます。

地元の食材は使われていますか？

地産地消が目的で、なるべく天草のものを使用
しています。鶏ガラには天草大王を使用したり、
野菜は天草のものを使用しています。地元で手
に入れるので鮮度もよく安心して利用できます。

連日行列になっている様子を見かけますが、
店舗を今より大きい場所に変更する予定はあ
りますか？

元々この場所は商売でのリスクが小さいので
選んだのですが、沢山の方に来ていただくよ
うになった今でも店舗を変える予定はありま
せんね。
ただ、テレビなどのメディアで紹介していた

あなたの個性が輝くまち 天草



くようになってお客さんを待たせてしまうことが
増えたので今年の1月から2号店をオープンし
ました。身内に協力してもらいながらバランス
を保って営業していきたいと思っています。

お客さんの層に特徴などはありますか？

高校生で満員になることやサラリーマンの方々、
女性だけで席が埋まることもあるので、客層に
偏りはないように思います。高校生は特に天草
高校が近いので天高生が多いですね。制服・
体操服で来店してくれたら100円引きなので
ぜひ来て下さい！

それに最近はテレビなどで取り上げていた
で、天草外だけではなく県外からのお客さん
も増えています。これからも、老若男女問わず
来ていただけたら嬉しいです。

天草の若い方に向けて一言お願いします。

ほとんどの高校生は卒業後市外に転出します。
それは自分が就きたい仕事が無かったりなど
様々な理由があると思います。しかし選択肢と
しては自分で何かを始める『起業』という手も



あります。僕自身はお店を始める際に市役所
の事業を活用できたことがとてもありがたか
ったので、ぜひそういった周りの環境を利用し
てみてほしいです。

また、天草で始めるとその後の店舗展開の際に
とてもいいモデルになります。仕事がないなら
自分で地域とのきっかけを見つける。そうやっ
て地元天草に貢献するのでもいいですよ。



担々麺 930

熊本県天草市城下町6-11

☎ 0969-33-9305



創業120年を超える天草唯一の焼酎蔵 ～乾杯は永久に不滅です～

HIRASHITA YUTAKA

平下 豊さん / 合名会社 天草酒造 四代目蔵元

「焼酎を通して天草の魅力を全国へ」をテーマに掲げ、新和町小宮地で焼酎造りを行う四代目蔵元の平下さん。
学生時代を東京で過ごし、家業である焼酎蔵を継ぐために天草にUターン。時代と共に地元での売り上げが減少する中、家業である焼酎造りを通して天草を変えたいという熱い想いを持った平下さんに取材を行いました。



天草酒造について教えてください。

創業は1899年で米・芋・麦焼酎を手掛ける天草唯一の酒造蔵です。

平下さんが東京から天草に戻ってきた当時の状況はいかがでしたか？

平成12年に天草に戻ってきましたが、天草島内での焼酎需要は下がっていて、私が戻る5～6年ほど前から5%ずつ出荷量も減少していました。そのような中、販路を開拓し東京に出荷したいと考え、麦焼酎「特酎麦製天草」を製造しました。

タイミングよく、東京は第3次焼酎ブームで、天草市内の売り上げが減少していましたが、東京の出荷を伸ばすことができました。この時は20代でしたが、地元へ貢献する考えなどは頭になく、東京でどうやって売るか、ということしか考えていなかったです。

焼酎造りでこだわりはありますか？

焼酎の出荷を伸ばしていく中で、父の代から作業の大部分が機械を使い焼酎を製造していました。機械が大部分を占める工程では、将来生き残っていけないという危機感を感じ、人の手でできることは人の手でやろうという意識が芽生え、手作りでクラフトな焼酎造りをもう一度行くと決めました。

そして平成18年に、創業当時全く売れずに作っていなかった芋焼酎「池の露」を当時代表だった父と共に30年ぶりに復活させました。



地元のものを使った焼酎造りを始めたきっかけは何ですか？

33歳ごろの時に、東京の焼酎ブームも終わり、天草に戻ってきて初めて会社の売り上げが下がっていく時を迎えました。子供も小学生に上がるタイミングで、一旦立ち止まり周りを見渡した時に東京に目を向け続けていて、地元にも何も還元できていないという想いが強くなりました。そこで焼酎造りを通して、天草という地域性を伸ばすことで焼酎にさらに価値が生まれるのではないかと感じました。
始めに「池の露」のブランドで天草の離島「湯島」で採れた芋のみを使用した焼酎を作ってみました。
焼酎を売ることが目的なんです、この焼酎を手にした方が「天草の湯島ってどこなの？」と想像力をかき立てるようなブランド価値を高めていく、天草のためになる焼酎造りをやろうと会社全体で意識して変わっていききました。



今後やりたいこと、展望はありますか？

たくさん商品売って利益を上げるのではなく、良いものを適正な価格で売ろうと考えています。そのために人の手で手間をかけた焼酎造りはじめ、耕作放棄地を活用し原料の芋を作るための農業も始めました。

今の若者に伝えたいことを教えてください。

自分がやりたいことをしっかり見つけたうえでやりたくない、嫌だと思ふことはやらないということが大切です。物事には絶対に変えてはいけない部分と新しいことを取り入れる部分があると思うので判断を明確にしていくことも大事だと思います。
仕事はお金を稼ぐためにするのではなく、自分の好きなことをするためにした方がいいです。働き始めて、「明日仕事嫌だなあ」と思うような仕事はすぐに辞めるべきだと思うし、自分にあう仕事を見つけるべきだと思います。

合名会社 天草酒造

天草市新和町小宮11808

☎ 0969-46-2013



5 “自分たちらしい生き方”

SHIROYAMA MIKI TOMOKI

城山 美喜さん・丈貴さん / つちなり 代表

Jターン × 製造・販売

編み物販売の「つちなり」を
経営されている山鹿市出身の
美喜さん。
その夫で、黒糖作りと販売を
されている上天草市出身の
丈貴さん。
離島で13年間生活をした後、
天草市へJターン。
お互い好きなことをしながら
ポジティブに活動する
城山夫妻に取材をしました。



天草に来る前はどこにいらっしゃったのですか？

美喜さん / 地図を見てもらうと分かるんですが、天草の下の方にちっちゃい島があるんですよ。鹿児島県の甬島(こしきじま)っていうところなんです。そこにご縁があり、移住して暮らしていました。長男が三歳のときに、私と主人が離島ブームで、離島で暮らしてみたいというのがありました。甬島で子供が3人生まれて今4人の子持ちです。13年間離島生活を体験しました。

「つちなり」という名前の由来は何ですか？

美喜さん / 名字が城山で、お城って分解したら「土」と「成」なんです。なのでひらがなにして「つちなり」にしました。それまではちょこちょこ変えたりしてましたが、三度目の正直でやっと決まった感じです。英語表記のお店が多いから、みんなに覚えてもらいやすい、ひらがな四文字にして、自分たちらしいかなって気に入っています。

編み物の技術はどこで学んだのですか？

美喜さん / 母が編み物を趣味でやっていて、子どもの頃からニットを手作りしてもらったりしていたので道具に馴染みがありました。高校1年のときに彼氏のためにセーターを編みたくて、手芸屋さんで教わり、学校帰りに通いながら作ってみました。それからは、冬になると毛糸に触りたくなるのでずっと趣味で編み物をしていました。

使用している素材へのこだわりはありますか？

美喜さん / 甬島に住んでいた当時、麦わら帽子が欲しいと思っていた時に、ヤシの葉を加工して作られた「ラフィア」という素材に出会いました。自然素材のもので作れるっていうのに衝撃を受けました。草で涼しく既製品の糸で作るよりも雰囲気もあって、作るの難しいのですが、そこにやりがいがあります。手編みで、その人のサイズに合わせられるのでオーダーメイドで作ることになりました。



ひとつひとつの商品を作成するのにどれくらい時間がかかるのですか？

美喜さん / ラフィアハットだったら、大体4〜5日くらいかな。ニットや小物は、編み図を作るまでに2〜3日かかるので、もっと時間が必要になります。

編み物の良いところはありますか？

美喜さん / 編み物の良いところは直しがきくことで、ほどけばまた編めるところ。例えば、帽子に日よけがもうちょっと欲しいなというときも後で補足したりできるところです。

お客さんの年齢層はどれくらいの方が多くですか？

美喜さん / 30代から50代の方が中心で、若い人でも20代後半くらいかな。

自分で作ったものが初めて売れたときどんな気持ちでしたか？

美喜さん / もうありがとうございます！しかないよね(笑) 過剰な程、ラッピングした思い出があります。最初に売れたのは靴下で、お店で買えば3足で1,000円とかもあるのに…。手編みで数千円もするのはあまり手が出にくいかなと思うので、売れたときは嬉しかったです。

つちなりでは、黒糖も売っているんですね。

美喜さん / はい、夫がサトウキビから作っています。

丈貴さんは、どうして黒糖を作ろうと思ったのですか？

丈貴さん / 旅をしながら仕事をする中で、西表島でサトウキビの仕事に携わったことがあり、

天草にJターンで帰ってきてサトウキビを作っていることを知りました。住んでいる地域に年輩の方しかいなくて、手伝おうと思ったことがきっかけです。

一般的な黒糖のパッケージとは違いますね。

丈貴さん / 黒糖は昔からあるお菓子で、年配の方が食べるイメージを持たれる方も多いと思うので、若い世代にも選んでもらえるように入れ物やパッケージも自分でデザインしました。ちなみに店内の床も自分でリノベーションしています。

頂いた黒糖チャイも美味しかったです。作り方教えてください。

美喜さん / 水で茶葉、シナモン、クローブ、カルダモン、スライスジンジャーをお好みで、10分くらい煮だします。その時に黒糖も入れてください。お水と同量の牛乳を入れ沸騰直前で火を止める、最後に濾して完成です。

黒糖のおすすめの食べ方を教えてください。

丈貴さん / そのまま食べるなら、お酒とコーヒー、緑茶に合います。食べ物に使うなら、煮物や正月の餅に入れたりしますね。

2人から若い方へ一言お願いします。

思い込みのフィルターを外すと視野が広がります。困ったら俯瞰して第三者の立場に立ってみて下さい。なにか始める時は根拠のない自信も大事だと思います。

つちなり

熊本県天草市佐伊津町608-2



天草で唯一の映画館を 復活させたその思いとは

KAKIHISA KAZUNORI

柿久 和範さん / 本渡第一映劇 代表

幼い頃から映画が好きで魅力に取りつかれた柿久さん。
一度天草を離れ故郷に戻り、休館となっていた映画館を復活させることを決意。
若者にも見てもらいたい！
昔ながらの映画館でフィルム映画の強みを生かした作品も上映する柿久さんに映画に対する想いを伺いました。

Uターン X 文化施設復活



映画に興味を持ったのはいつですか？

小学生の時に、子供映画を見たあとに流れる大人映画の予告編がとても面白そうで、興味を持ったのがきっかけです。当時は時間があれば映画を見ていて、ゴジラシリーズやアクションものなどから映画の魅力に取り憑かれていきました。

上映する映画はどのようにして決めていますか？

自分の中に入ってくる情報と配給会社から支給していただくサンプル映画を見て、ジャンル分けをして天草に合うか、どの年代の方に見て欲しいかを考えながら決めています。

どの年代の方が来てくれますか？

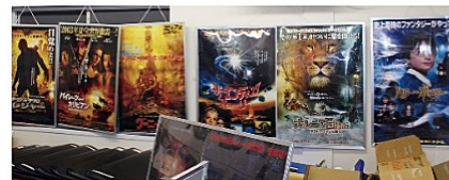
よく足を運んでいただくのが60代以上のシニア層の皆さん。
映画好きな方も沢山いらっしゃるの、その層に特化して選定している映画もあります。幅広い年代の方に見てもらいたいの、感動モノやコメディ、社会派作品など色々なジャンルの映画を選んでいきます。

天草らしい文化を後世に残す取り組みとして行っているワンコインシネマでは、どのようにして上映する映画を決めていますか？

天草市役所の方と一緒に市民シアター選定委員会で決めています。リクエスト用紙があって、基本はリクエストが多かったものを中心に上映しています。

昔の映画はフィルムだけしか存在しない作品が多く、フィルム映写機がないと上映できないので、第一映劇ではその強みを活かして他の映画館ではできない作品を今後もいろいろと上映していきたいです。

あなたの個性が輝くまち 天草



ワンコインシネマは名前のとおり大人500円・中学生以下100円で映画が鑑賞できるので、気軽にぜひみんな来てほしいですね。

上映料を安くしている理由は何ですか？

一番は多くの人に来てもらいたいし、皆さんのような若い方にも見て欲しいからです。第一映劇を復活させる時に映画復活祭をやって、アンケートに答えてくれた人が全員「天草に映画館は必要」だと答えてくれたのがとても嬉しくて、それがワンコインシネマをやる原点の思いとしてあります。

映画館を復活した当時の思い出について教えてください。

復活した当初は八代の映画館から20kgの重さのフィルムを借りて上映していたこともあり、日付が変わる深夜に八代まで取りに行き、天草に戻って朝まで上映の準備をしていたんです。直接受け取れないときは本渡港まで朝一番の船で運んでもらい、上映時間に間に合わない時や開始5分前に準備が出来たなんてことも何度かありました。

今後挑戦したいこととやってみたいことは何ですか？

最近では天草外の遠方から来てくれる方もいるので、もっと外へ向けて発信していきたいです。それで、映画館だけではなく天草の魅力も知ってもらい、この町にまた来たいと思ってもらえる嬉しそうですね。



若い方へメッセージをお願いします。

みんな天草を離れても、いつかは天草に帰ってくると思います。外に出ると故郷の良さが分かるから一度は故郷を離れてみるのもいいことかも…。
僕は東京に出たとき、天草に映画館があるのが自慢でした。いろんな文化に触れて、映画館の良さも知って欲しいです。映画館は一人で来たとしても、帰る時は他のお客さんと同じ感動を共有しあえる場所だから、その時点でもう一人じゃないんですよ。人との繋がりがそこにあると思います。もっと若い人に映画館で観る楽しさを知ってもらいたいな。



本渡第一映劇

熊本県天草市栄町5-23

☎ 0969-23-1417



7 温かい雰囲気と好きが織りなす 魅力ある空間

NAGANO AKANE

永野 亜圭峰さん | 喫茶シアトル9 代表

Uターン X 飲食サービス

天草市佐伊津町で子育てを
行いながら、自分らしくをモットーに
喫茶シアトル9を経営。
店内には代表自ら描いたという
ポップで可愛い絵がたくさん！
喫茶シアトル9 代表の永野さんに
お話を聞いてみました！！



**なぜ天草でシアトル9を経営しようと思ったの
か教えてください。**

高校卒業後、絵の勉強ができる学校に行くか
迷っていましたが、行かずに東京藝大の小森
先生という絵の教室をされている方のもとで
絵を勉強しながらアルバイトをしていました。
建築業をしている両親の事務所でコーヒーを
出してほしいという母の願いもあり、本格的に
喫茶店を経営したいと思い、料理の勉強をしよ
うと思いました。24、5歳のときだったので
できるだけ短い時間で学べる大阪にある専門学
校に進学しました。学費を自分で払うためにバ
イトを掛け持ちしながらカフェ等でのバイトを

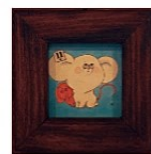
して学費を払いました。そこでの経験は自分が
店を始めていくときにとても参考になりました。
しかし、都会の暮らしは自分には合わないし、
大好きな車に楽しんで乗りたいし、天草の方が
住みやすいと思い、天草に戻ってシアトル9の
経営を始めました。

**なぜ数ある料理の中でハンバーガーをピック
アップして始めようと思ったのですか？**

最初のご飯やパン系や日替わりランチなどた
くさんあったのですが、結果的にバーガー中心
のメニューになりました。バーガーの種類は一
つのときもあったのですが、料理をもっと楽し



あなたの個性が輝くまち 天草



みたいなお客さんにもっと食べ物を楽しんで欲
しいと思い、自分の負担にならない程度で、新
鮮でバランスのいい、いつでも提供できるメニ
ューをいくつか考えました。今では料理本や料
理の学校で学んだことをもとに短時間で美味
しくできるようにアレンジして作っています。

**絵がたくさん飾られたり、キャラクターのグラス
がたくさんあったり、内装が可愛いですね。**

こちらはどなたがされたのですか？

飾ってある絵は自分で描きました。元々絵を描
くことが好きで、小森先生の下で教えてもらい
描きました。グラスは小さいときから、キャラク
ター付きのヴィンテージコップが好きでペン立
てなどに活用していました。自分の好きなもの
を店内に置いたら楽しめるし、小さい時から好
きで集めていたものが活用されるのも嬉しい
し、お客さんにも喜んでもらえると考え、飾り始
めました。

どのようなお客さんが多いですか？

**また、喫茶店を経営していくにあたってのこ
だわりを教えてください。**

ありがたいことに幅広い年齢層の方に来てい
ただいています。休みの日は若い方を中心に、
お子さん連れのお客さんも多いです。自分に
子供ができてからはお子さん連れのお客さん
の気持ちも分かるし、これがあればいいと思
うことやこういう配慮をしてもらったら助かる
ということも分かるようになったので工夫してい
ます。うちの喫茶店には座敷がない代わりに

大きめのソファやベットもあるし、おもちゃも
たくさんあるので小さなお子様連れで来てい
ただきやすくなっているのかなと思います。

天草の若者に一言お願いします。

写真を撮影したり、書類をどうすれば見やす
くなるかなど、何をするにしても、どの職業にお
いても感性を磨いている人が仕事をうまくでき
ると思います。

だからこそ普段から芸術に触れる時間や感性
を磨く機会が大事です。

海外は幼少期のうちから美術に関する学費の
補助などがあるので、小さい時から芸術にふ
れる習慣を身につけることができます。でもそ
れは例であって、一番大切なのは自身のあり
方だと思います。何をするにしても細部にまで
敏感に目を光らせ、感性を磨いていくと、人生
に違った楽しみ方も生まれ、どこにいても成功
できると思います。



喫茶 seattle9

熊本県天草市佐伊津町1605-5

☎ 090-4480-9296



8 染め物で引き継がれていく 天草の歴史

NAKAMURA ISUZU

中村 いすずさん / 天草更紗 染元 野のや 代表



鮮やかな色を用いて歴史や伝統、
文化を織物で表現している天草更紗を
2002年に復活させた染織家の中村いすずさん。
機織りや染め物を手掛ける職人さんで、
幾度となく途絶えた「天草更紗」を
中村さんが復活させた思いや苦労とは？

経営はいつからされていますか？

染元野のやの経営は今年で22年目になります。
カフェは8年経営していましたが、新型コロナウイルスの流行以降、再開していません。

天草更紗を復興させたきっかけは何ですか？

文化協会や天草市から途絶えた天草更紗を
復元させたいとお話があり、草木染めや機
織りをしていたきっかけで、「平成の天草更紗」
として復興に取り組みました。

復興させるにあたって苦労はありましたか？

天草更紗の型や残存更紗裂(きれ)も少なく、
歴史や資料集めてそれを手掛かりに復元に
取り組みました。

技術的な資料がほとんど残っておらず、途絶え
る前の染め師の技法を使い試行錯誤の連続
でした。

いろいろ商品が手掛けてありますが、人気の
製品はどれですか？

天草更紗は、日本の中でも稀有なパターン(柄)
なので、たくさんの方から興味を持っていた
いです。年齢層によって違いがありますが、
共通してバッグなどは人気です。

染物屋とカフェを同時経営しようと思ったき
っかけは何ですか？

古民家で天草更紗の工房とギャラリーを先に
営んでいましたが、お待ちして頂いている間に
ゆっくりしていただきたいと思い、カフェを併設
していました。

当時は天草更紗の知名度が低かったので、
ゆっくりしていただいている間に商品を知って
いただけるという相乗効果が期待できました。
また、天草は食べ物美味しいからその本来
の味を知っていただきたい思いがあり、天草
更紗とカフェの同時経営を行うことにしました。



これからの展望を教えてください。

天草更紗を復元し整えることに労力、時間を
費やしたことを思うと今後、私のような人や天
草の歴史や文化を伝えたいという人がいた
ときに、作品や情報、技術を含めできるだけ多
くのものを残していくことが必要なのか、後に
残すか否かを考えるのが今後のテーマです。
あとは、地元の人に好きになってもらうことや、
天草更紗がきっかけで天草に来てもらうとい
うことにも力を入れていきたいです。

若者に一言お願いします！

「自分で決めたことが人生です。」
チャンスは来ると信じ、掴み失敗を恐れずチャ
レンジしてみてください。

あとは、外に出て経験することも大事です。
環境によって自分は育てられます。出会う人を
大切にして感謝の気持ちを忘れないで下さい。



天草更紗 染元 野のや
熊本県天草市佐伊津町
2212-2



テレワークで世界へ繋がる ～天草でもできる仕事～

Uターン X 人材育成・働き方改革

MIYAZAKI YUKA

宮崎 由香さん

／ 未来株式会社 天草サテライトマネージャー

中学校卒業後、天草を離れ、夫の転勤をきっかけに海外赴任や国内転勤、奄美大島へ移住し7年前天草にUターン。今まで培った能力やスキルを活かして地元天草で貢献できることはないかと考えていたところ、「未来株式会社 あまスタ★ファロール」と出会う。テレワークを活用した新たな働き方を提供することで、地方の課題を解決するサテライトマネージャーの宮崎由香さんに取材を行いました。



宮崎さんがサテライトマネージャーを務める「あまスタ★ファロール」では何を行なっていますか？

「あまスタ★ファロール」は広島県に本社を置く、未来株式会社のサテライトオフィスです。同施設では、現在の環境を変えずに、今あるスキルを活かして仕事をしたり、生活スタイルを変えずに仕事ができる場所と機会を提供しています。

あまスタ★ファロールができたきっかけは何だったのですか？

2019年総務省のふるさとテレワーク交付金を活用し、天草のテレワークセンターとして「あまスタ★ファロール」を整備しました。地方では、仕事がないから出ていく、スキルを活かせる仕事がない、仕事の選択肢が少ないといった、住んでいる場所や環境の制約に

よる課題がありました。

未来株式会社では、様々な地方課題と向き合い解決するという取り組みの中で、テレワークを活用して、子育てや介護などの理由で働く時間に制約のある方でも活躍できる、地方においてもスキルを活かして多様な働き方ができる環境を整備しました。

あまスタ★ファロールでできることは何ですか？

天草は自然が豊かで住みやすいところです。しかし都会に比べて働く選択肢がなく、自分がやりたいことができる環境が揃っていません。現在はリモートワークが普及し、パソコン一台で天草にいながら仕事ができるなどどこにいても自分のスキルを様々な分野で活かすことができるようになりました。あまスタ★ファロールではそれを可能にする仕組みと環境を整えています。

あなたの個性が輝くまち 天草



スキルアップの講座を開催する目的は何ですか？

テレワークをしたいけど、「何から始めたらいいかわからない」「私のパソコンスキルでは難しい」と思っている人は沢山います。そんな方々のために、スキルアップをしてテレワークができるようになることはもちろんのこと、家事や育児、好きなことをしながら仕事ができる環境が「天草にもあるんだよ」ということを伝えていきます。講座の中で行う、パワーポイント講座やオンラインお仕事講座などは、あまスタ★ファロールで行なっている仕事をそのまま講座にしているので、より実践的なことを学ぶことができます。

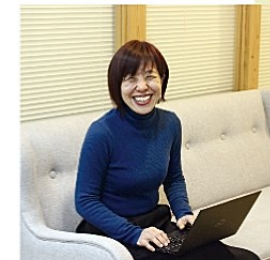
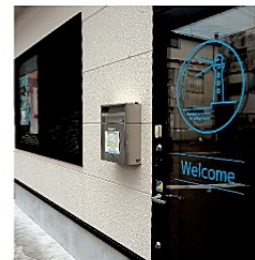
テレワークを始めたい場合はどうすれば良いですか？

あまスタ★ファロールでは、テレワークを活用して、子育てをしている方や外に出て仕事をすることが難しい人、自分のスキルを活かしたい人が活躍できる環境を提供しています。ワーカーさんの登録は随時行なっていますので、興味がある方はお問い合わせください。テレワークで仕事がしたい人、スキルをもっと磨きたい人は、ぜひ天草に来て欲しいです。



若者に一言お願いします。

これから働くにあたって収入や会社の大きさはあまり重要ではないと考えています。「あまスタ★ファロール」の「ファロール」はポルトガル語で灯台という意味があり、「光を灯す灯台（希望の光を灯す場所）でありたい」というコンセプトがあります。皆さんも、その会社が何を目指しているのか、自分は何を目指していくのかを考えて将来の選択をして欲しいと思います。自分の心が惹かれることを見つけて、たくさんの方にチャレンジし、全力で取り組んでみてください。



あまスタ★ファロール
熊本県天草市中央新町12-13
☎0969-24-8775



あなたの“個性”が輝くまち あまくさ 天草
あとがき



塚本 唯笑 天草工業高校1年

今回の活動を通して、天草の魅力について深く考えることができ、記事を作ることの難しさを学ぶことが出来ました。取材では、スムーズに質問をすることや、深掘りをするのがとても難しく感じました。自分の趣味や好きなことを仕事にする方達が、とても楽しそうに暮らしているのを見て、私も将来自分が好きだなと思えることを仕事に出来たらいいなと考えることが出来ました。この記事を通して、天草の良さが皆さんに伝えることができたらいいいなと思います。

柳田 寧音 天草高等学校1年

高校生編集社を通して、私たちが調べて興味があった事業者の方と沢山会うことができてとても嬉しかったです！天草で活躍されている方々のお話はとても面白く、またこのような機会があれば参加したいと思いました。

養田 一心 天草工業高校1年

高校生編集社に参加してみて、天草にいながらでも全国各地いろんな方々と繋がっている方がいたり、取材を通して天草ならではの産業を知ることができ、天草で働く想いを感じることができました。

濱石 文人 天草工業高校2年

初めて取材から記事作成までやってみて、とても難しいなと感じました。同じ言葉でも言い方によって変わってしまうこともあり、注意が必要で難しかったです。また、取材をする際に、話が話題からそれてしまったりしたため、取材出来時に必要な情報を集めるのもとても技術の必要な事だなと実感しました。これから記事を読む時に、どのような工夫がされているのかを考えながら読んでみたいと思いました。

木村 七海 天草高等学校1年

今回の活動を通して天草のことをたくさん知れたし天草の素晴らしさを実感することができました。この冊子を通して天草のことを知ってもらえたら嬉しいですし、これからも天草の素晴らしさをたくさんの人たちに伝えるために少しでも力になれるようなことをしていきたいです。

臼木 蛸都 天草高等学校1年

今回の活動を通して、新しく見つける天草の魅力が沢山ありました。それぞれのお店の方々のお話はとても面白くて限られた文字数にまとめるのは難しかったです。とても充実した時間になりました。これを読んでくださった皆さんに天草の魅力について知っていただき広めて欲しいです！

松下 嘉音 天草工業高校1年

今回、高校生編集者に参加して天草で頑張っている方々を知るとともに、取材のコツや動画編集、記事の書き方についても知ることができて良い経験になりました。自分も将来、天草で頑張っている方々のような人になりたいと思いました。

原田 颯我 天草高等学校1年

天草宝島高校生起業塾に続く、今年二回目の参加した市役所が主催するイベントでした。今回は十数人が協力して一つのことをするという点や、作成にあたっての取材などあまりやったことがないようなことばかりでとても新鮮でした。今回の体験を通して、天草という一つの島の中にもたくさんの個性豊かな人や、UIターンでやってこられたこと、それに天草自体の魅力も再認識できた気がします。来年度からもこういった事業に参加し天草を盛り上げることを手伝いたいです。

小田 優奈 天草高等学校1年

取材を通して天草の知らなかったところをたくさん知れました。お話を聞いて文章にまとめるのはとても大変でしたが、読んでもらった方に天草の魅了や取材をした方の天草への想いがたくさん伝わると嬉しいです！

天草ユメターン支援情報



天草は、熊本県の南西部に位置し、九州本土と橋で繋がった島です。人口は約 7.5 万人(県内 3 位)。面積は 683 km² (県内 1 位)です。主要産業は 3 つの海域に囲まれ豊富な魚種に恵まれた水産業や、温暖な気候を生かした柑橘類を中心とした農業です。また、世界文化遺産に認定された長崎と天草地方の潜伏キリシタン関連遺

産の 1 つである崎津集落や野生のイルカを間近に見ることができるイルカウォッチングをはじめとした豊富な観光資源を活用した観光産業が盛んです。交通アクセスは陸海空とバラエティに富んでいます。特に天草エアラインは福岡空港まで 35 分で飛びます。イルカの親子をモチーフにした機体のデザインが大人気です。



天草宝島観光協会
ホームページ



住まい・暮らしの支援情報

- 空き家等情報バンク制度
- 空き家活用事業補助金(最大 100 万円)
- お試し滞在施設あり
- 定住促進奨励金

令和 6 年 4 月 1 日以降、本市の空き家バンク制度を利用して転入した場合、2 人以上世帯 20 万円。単身 10 万円を交付。また、次の要件に該当する場合、最大 70 万円を加算

- 子育て加算：世帯に中学生以下の子どもがいる場合、子ども 1 人につき 10 万円加算(1 世帯 3 人上限)
- 地域加算：本渡都市計画区域外の地域に転入した場合、世帯につき 20 万円加算
- テレワーク加算：転入前に住んでいた仕事(テレワーク)を転入後も続ける場合、世帯につき 20 万円加算(ただし移住支援金の交付対象者を除く)

※天草市内で利用できる商品券(または電子地域通貨「のさーりー」)を交付 ※3 年以上の定住が要件

○移住支援金

次の条件を満たす人が天草市に転入し、熊本県が運営するマッチングサイト「ワンストップジョブサイトくまもと」に掲載された企業に就職した場合などに、2 人以上の世帯は 100 万円(18 歳未満の世帯員 1 人につき 100 万円の加算あり)、単身世帯は 60 万円を支給。

【条件】天草市への転入直前の 10 年間で通算 5 年以上、東京 23 区に在住または東京圏に在住し東京 23 区に通勤していた人(ただし直近 1 年以上は東京 23 区に在住または通勤していることが必要)

お問合せ / 市地域政策課 ☎0969-27-6000

○スタートアップ・あまくさ

天草で起業したい方、新たな事業を立ち上げたい方向けに週 1 回無料の相談窓口を設置しております。

○起業創業資金利子補給補助金

起業される際の金融機関等からの借入金の利子を 3 年間補助(補助率 10/10、上限 40 万円/年)

お問合せ / 市産業政策課 ☎0969-32-6786

○ジョブカフェ・天草ランチ

天草広域本部内に「ジョブカフェ・天草ランチ」を設置しております。適性診断や履歴書のアドバイスなど、就職全般に関する相談が無料できます。

毎週月～金曜日(土日祝・年末年始を除く) 10:00～17:00 ※相談は予約制です

熊本県の求人情報サイト



熊本県 Uターン就職支援センター



ワンストップ JOB サイトくまもと

連絡先 / ☎0969-22-4226



起業の支援情報



仕事の支援情報

暮らしの支援

お問合せ / 子育て支援課 ☎0969-27-5400

子ども医療費助成制度 0 歳から 18 歳(高校 3 年生) 相当年齢までの子供が医療機関を受診した際に支払う一部負担金(高額療養費、家族療養費給付金を控除した額)を全額助成。

多子世帯子育て支援事業 第 3 子以降(第 1 子及び第 2 子が 18 歳未満である場合に限り)の副食費は無料。

児童手当特例給付 中学校修了までの児童を養育している人に支給しています。申請は、出生や転入から 15 日以内に必要。支給月額、3 歳未満が 1 万 5 千円、3 歳以上小学校修了前が 1 万円(第 3 子以降は 1 万 5 千円)、中学生が 1 万円。※児童を養育している人の所得が所得制限限度額以上の場合は特例給付として月額一律 5 千円を支給。所得上限限度額以上の場合は支給なし。

乳幼児健康診査 保護者とともに子どもの成長・発達を確認。3・4 カ月、7・8 カ月、1 歳 6 か月、3 歳 6 か月、5 歳の計 5 回乳幼児健診を実施。

保育料無償化事業 国制度による 3 歳から 5 歳までの保育料無料に加え、市独自の取り組みとして 0 歳から 2 歳までの保育料も無料。

子育て支援センター 経験豊かな保育士等が育児相談、育児講座、育児サークルなどを保育所、児童館等で実施。

こども家庭センター 安心して子育てができるように専門職(保健師、保育士、心理士)を配置して子どもや子育てなどの相談に対応。

子育て世帯訪問等支援事業 養育に課題がある家庭や妊娠中または出産後 1 年(多胎児を出産した場合は 2 年)以内の家庭などに対し、家事や育児の支援を実施。



天草市の情報は
こちらから

