

# 富士町に移住しました

コロナ禍もあって田舎暮らしが注目を集める中、今回は、佐賀市富士町に移住し、最近、新たなチャレンジを始めた3組のみなさんを紹介します。

01

## 佐賀市出身の妻とフランス人の夫 ヤギたちと一緒に山暮らし

シェ・ハイジ  
Chez Heidi



自家製チーズを使った料理とフランス焼き菓子の店「シェ・ハイジ」。庭は手づくり真つ最中で、裏山には果物の木々を植えた＝佐賀市富士町大野



店の前で笑顔の船津丸有紀さん(右)とステファン・カロジエさんの夫妻



ランチはお肉のプレートかお野菜のプレートにドリンク付きで1650円～。メニューはインスタグラムで確認できる。写真は12月の「彩り野菜のトマトクリームグラタン」→

←まき割りにはステファンさんの仕事だ



まきストーブはすでに店内が暖かくなる



店の奥には、できるだけ電気に頼らない暮らしをしようとまきストーブを設置した



外壁塗装中＝2021年9月下旬



目の前には森と田園風景が広がる



ヤギミルク入りチーズ



スコーン(クランベリー&くるみ) 280円



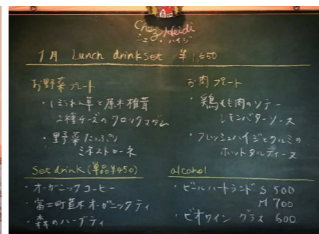
フランスの焼き菓子 カヌレ 280円



ウェブデザイナーだったステファンさんが描いたヤギのイラスト。店名は最初に飼ったヤギの名前「ハイジ」からとった



ヤギの世話をするステファンさん



### Chez Heidi

シェ・ハイジ  
フランス語で「ハイジの家」

住所/佐賀市富士町大野 468-3  
電話/080-1791-7737  
ランチ/土・日・月曜日 予約2部制  
①11時～ ②13時～

焼き菓子/金・土・日・月曜日 11時～16時  
※売り切れ終了  
駐車場/7台



@chez.heidi



@chezheidi2018

メール/chezheidi2018@gmail.com

電話、インスタのダイレクトメール、フェイスブックのメッセージ、Gメールで予約

## 12月に新築移転オープン 自家製チーズを使った料理とフランス焼き菓子の店

ト ップバッターは、東京での生活に違和感を覚え、「地球を感じて暮らしたい」と佐賀市富士町大野の、嘉瀬川ダムの北のほとりに自家製チーズを使った料理とフランス焼き菓子の店「Chez Heidi」(シェ・ハイジ、フランス語で「ハイジの家」)を開いた、佐賀市出身の船津丸有紀さん(39)と、フランス人のステファン・カロジエさん(38)の夫妻。

地球を感じたい  
有紀さんは嘉瀬町出身。田んぼの広がる環境で伸び伸びと育ち、大学卒業後、大手事務家具メーカーに就職した。傍からは順調な歩みに見えるが、「何かもやもやして、私の求める幸ではない」と感じ、「せつかく生まれてきたから、もっと地球を感じながら生きたい」と3年半で退社した。それから転職しながら道を模索した。

30歳でイタリアへ  
運命は30歳の時に決まった。ファストフードに對して、その土地の伝統的な食文化や食材を見直すスローフード運動を発祥の地イタリアに見に行つたときのことだ。旅の途中でヤギのチーズと出合い、農家民宿で料理を習つたり、肉屋でサラミを作つたりするうちに、「ヤギを飼ひ、ヤギの乳でチーズを作り、大自然の中で暮らそう」と決意した。

帰国後、富士町へ転居。翌春、34歳でヤギを飼ひ始めた。その夏、シェアハウスしていた女性の友達で、アジアを旅していたステファンさんが遊びに来たことから交際が始まり、翌2018年結婚した。  
有紀さんの夢は「二人の夢」となり、佐賀市三瀬で仮出店すると、ステファンさんも得意なフランスの焼き菓子づくりを始めた。古湯の借家での店を経て、21年12月11日、ついに大野地区に新築移転オープンさせた。

お金で買えない豊かさ  
くねった道の先にかわいらしい外観の店が姿を現す。杉を伐採した裏山にはステファンさんが柿、リンゴ、ギンナン、イチジク、グミ、サクランボなどを植えた。さらにみかん、レモン、ゆず、栗などを植えて、くだもの森を育てていく計画だ。

ヤギのチーズに出合つたときから自分の店を持ちたいと思つていた有紀さんは今、夢のスタートラインに立っている。「もつとヤギをいっぱい飼つて、森で採れた果物を料理に使えるようにしたい。養蜂や養鶏、畑もやりたい」と目を輝かせ、こう付け加えた。「豊かさって、お金が無くて豊かかなの。お金で買えない豊かさに囲まれているのが幸せ。良いものを作つてお客さんが喜んでくれることが一番うれしい」。今がこれまでで一番、「静かで心地よい暮らし」なのだそう。





建築中の「音無テラス」



ゲストハウスカフェ山秀朗



山本卓さん



山秀朗にある男女別トイレを利用できる



嘉瀬川ダム



たき火用のまき



ダムの駅富士しゃくなげの里



キャンプの醍醐味はたき火。気心の知れた仲間と火を囲み、夜遅くまで語り合った。右から4人めが藤田さん



日本酒を入れた青竹をたき火にかざし燻(かん)を付ける

青竹を切ってかつぼ酒の準備



1日一組限定のキャンプ場。12月下旬、キャンプ場を開いた藤田健臣さんの元の職場の仲間10人がやってきて、所狭しとテントを張って行った=佐賀市富士町大野

## むおんきやんぷ



カラフルなテントの群れ



テント張り



キャンプ場を開いた佐賀県地域おこし協力隊員として活動する大阪府出身の山本卓さん(左)と、地元の藤田健臣さん

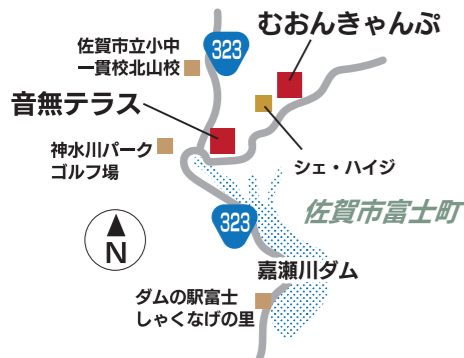
### むおんきやんぷ

住所/佐賀市富士町大字大野 古賀 1-1  
 予約受付/090-9790-0040(藤田さん)  
 チェックイン/13時から  
 チェックアウト/11時まで  
 一泊料金/3,500円/人(小学生以下無料)  
 AC電源コンセント使用料/500円  
 まき(一束)/500円

※デイキャンプやイベント会場としても利用可能  
 ※ゲストハウスカフェ山秀朗に男女別トイレあり  
 ※車乗り入れは不可

@muoncamp

@muoncamp



# 耕作放棄地 活用 地域活性化にひと役

## 10月下旬オープン

二人は、山本さんの歓迎会を山秀朗で開いたことで知り合った。年の差が30歳近くもあるのに、最初から妙に馬が合ったという。それは藤田さんが高校、社会人と山岳競技に打ち込み北アルプスを踏破するほどの山好きだったのに対し、山本さんも幼稚園からボイスカウトに入っていて、ともにキャンプに慣れ親しんできたからかもしれない。

キャンプ場は、耕作放棄地を活用しようとして昨年5月ごろから整備手続きに着手。山秀朗の道路向かい側の耕作放棄地430平方メートルに芝を植えてテントを張れるようにし、炊事場を備えたウッドデッキやたき火スペースを作り、10月下旬にオープンにこぎつけた。

1日一組限定で、たき火用のまきを一束500円で提供、電源もあるのでテント内で電気毛布を使うこともできる。週末を中心に家族連れの利用が多いという。

### たき火は最高

12月下旬は、藤田さんの元の職場の仲間10人が佐賀、福岡から集まり、かつぼ酒を

楽しみながら一夜を過ごした。豊増義信さん(57)は「二組限定なので、心許した仲間たちとゆっくり語り合えた。たき火も最高でした」と堪能した様子だった。

山本さんは府立高校卒業後、上京し俳優やテレビ番組のディレクターなどをした後、移住イベントに参加。「最初に声をかけてもらった」のが縁で協力隊員として来佐した。3月末で2年半の任期満了を迎えるが、すでに映像技術を生かせる会社を設立し、さらにシェアオフィス・コワーキングスペース「音無テラス」をキャンプ場そばに建設中で、このまま富士町に定住する予定だ。

一方の藤田さんは地元で生まれ育った1級建築士。九州電力で発電所などの設計に携わり、35歳の時、山登りの仲間たちと山小屋「山秀朗」を建てた。3年前からゲストハウスを始め、修学旅行生に野菜の収穫や山歩きなどの体験をしてもらうユニークな取り組みもしている。

### 地区名が由来

「むおんきやんぷ」は、「一帯が「音がないくらい静かなところ」として、地元の人が「音無」地区と呼んでいたこと由来する。二人は「ここは静かで、何もないのが魅力。キャンプをしていると、にぎやかさに誘われてタヌキが出てくることもある」と楽しげで、キャンプ場やシェアオフィスなどの利用をきっかけに「交流人口や定住者の増加につながったらい」と話している。

# 02 1日一組のプライベートキャンプ場開設

大阪出身の地域おこし隊員と住民



2 組目は、1日一組限定というプライベート感たっぷりのキャンプ場「むおんきやんぷ」を佐賀市富士町大野地区にオープンさせた男性コンビ。大阪府出身で、2019年9月から同町で佐賀県地域おこし協力隊員として活動する山本卓さん(37)と、地元で「ゲストハウスカフェ山秀朗」を営む藤田健臣さん(65)だ。





スイーツセットは3種類。写真はスコーンセット 900円。他におやつセットも

## oriori オリオリ

住所／佐賀市富士町古湯 633-1  
 電話／090-1360-0952  
 営業／10時～18時  
 定休日／木曜日  
 駐車場／約16台

@oriori.furuyu



咲希さんがアップサイクルしたバッグや帽子。「着るものとしては交わらない素材も小物だと意外とマッチします」



「濃いけど、後から甘さが残る」と売りのオリジナルブレンドコーヒー 480円



元は駅にあったという直径1mを超える大時計。修理して動くようになったが、13時50分を指して止まっていたため、針の跡がくっきりと残っている



「古湯はこれからの町」と話す中島洋志さんと咲希さん



大平竜也さん



# 古湯温泉入り口に「湯布院みたいなお店」

**締** めくくりは昨年、古湯温泉街の入り口に古道具と洋裁と喫茶の店「oriori（オリオリ）」を開いた、佐賀市嘉瀬町出身で東京からUターンしてきた中島洋志さん（39）と千葉県松戸市出身の咲希さん（35）の夫妻。洋志さんと、最初に紹介したシェフ・ハイジの船津丸有紀さんはなんと小学校からの同級生で、店同士の交流も深めている。

## 100点以上

築50年以上のコンクリートの建物にぎやかさが戻ったのは、暮れも押し詰まった昨年12月16日。リノベーションされた入り口横には看板と大きな古時計。ガラス張りの店内からは光があふれ、地元男性は「湯布院にあるような店がオープンして、ほんと驚いた」と歓迎した。

元は3部屋と厨房の造りだったが、壁を抜いて開放的なワンフロアに。楠の一枚板のカウンターが空間を引き締め、二人が集めたレトロな花器、置物、器、皿、古道具、そして咲希さんが着物や帯などに手を加えてアップサイクルしたバッグや帽子、小物が並ぶ。店づくりの自己採点は「100点以上」だ。

## 古湯はこれからの町

二人は最初から、田舎暮らしをしようとしていたわけではない。洋志さんはアクセサリーを作る会社に勤めていたが、元々趣味で古雑貨を集めていて、骨董ではないが年代に関わらず面白いと感じられるものを地方でもっと広めたいと考えていた。

一方、古着が好きで、洋服のお直しサービスの仕事をしてきた咲希さんは、タンスの奥に大切にしまわれてきたものの、もう着られないと捨てられてしまう着物や帯などを今、身につけられる魅力的なバッグや小物に生まれ変わらせたいと考えていた。

そこへコロナ禍が重なり、二人は東京から比較的近い長野県や静岡県などをリサーチ。2020年8月、地方暮らしをサポートする東京・有楽町の「ふるさと回帰支援センター」を訪ねたとき、最初に声をかけてくれたのが佐賀県のスタッフで、佐賀弁の心地よさもあって唐津や有田、古湯を見て回り、最終的に「喫茶店がなかった」古湯を選んだ。「今の古湯には何もなくて、面白いことをやっている人がちよこちよこいて「これからの町だな」と可能性を感じたんです」

## 世代を超えたたまり場に

古湯で物件を探している時、「苦勞するだけだから来ない方がいい」と真剣に反対してくれる人がいたのも、逆に信頼できる感じがしたという。今では、その反対した人が最大の支援者になってくれている、とも。

店名「oriori」にはたまたま来てくれた人が幸せになれる店作りや四季折々の景色を堪能できるロケーションの意味を込めた。二人は店の理想を「古道具やアップサイクルしたものを好きな人たちが集まる場にしたい」と話し、看板や名刺に「世代を超えた出会いは宝物を増やす」と英語で記している。



店入り口のウッドデッキにある無農薬野菜販売コーナー「大平庵」。出店者は横浜市出身でほうれん草農家の大平竜也さん（33）。ほうれん草をかむと、口の中に甘みが広がった