

神石高原町で
活躍する

愉快! 痛快!

快人たち

kaijin



行きつけの田舎は、お持ちですか？

みなさんは、どこかにお気に入りの「行きつけの田舎」をお持ちでしょうか。リフレッシュのために。景色が好きだから。人との出会いがあるから。観光ではなく繰り返し訪れ、さまざまな形で継続的に関わる田舎のことを指します。そして、その候補にしていたきたいたいのが、広島県東部の神石高原町です。陸の孤島と呼ばれ、公共交通機関をほとんど持たない町ですが、元気に前向きに活動する方が多くいます。そう、神石高原町の最大の強みがヒトなのです。本書では、その中でも際立った活動を継続している愉快痛快な人を「快人」と呼び、みなさんにご紹介します。

なにしろみなさん、「怪人」であり「快人」です。おもしろくて人情深く、アイデアマン。いい意味で変わっている。実際には、ご苦労も多くこともお話を伺えばわかるのですが、それでも瞳はキラキラと輝いて楽しそうです。本書を読んで神石高原町にご興味をお持ちいただいた方は、ぜひ一度足を運ぶください。そして、結果として、ご自身が神石高原町の「快人」となれることを、心よりお待ちしております。

神石高原町

発行元 / 神石高原町



2 1



1.門田夫妻。屋号も新たなデザインに。「[神龍味噌]の名は帝釈峽の神龍湖が由来とも。ご縁を感じます」
2.屋根の上の木桶が目印。こちらで味噌の製造に使う木桶は、150年以上前のももある

昔ながらの味を絶やしたくない。難航を極めた後継者探しに応えて。門田茜さんは、神石高原町唯一の味噌蔵「神龍味噌」の存続の危機を救った快人。3代目を継ぎ、杜氏として夫の英章さんと昔ながらの味噌作りに奮闘する。「麹蓋製法、木桶仕込み、天然熟成の三拍子揃った伝統製法を守る味噌蔵は、全国で1%もないんです」。そんな貴重な味噌蔵は後継ぎがおらず、生産中止に陥ったことも。「絶妙すぎるタイミングの出会いで今があります。なにせ、先代は蔵を解体する見限りまで取ってましたから」。茜さんは以前、神石高原町に事務局を置く「特定非営利活動法人 ピースウィンズ・ジャパン」の動物福祉事業「ピースワンコ・ジャパン」で活躍。系列事業で帝釈峽の観光振興を手がけたのが英章さん。英章さんは全国で0.5%と生産わずかな神石高原町特産和玉コンニャクの栽培農家に転職。茜さんも和玉の生

産を応援し、生芋コンニャクの専門店を開いた。そんな夫妻の人生が激変したのは、先代・中平正道さんのひと言から。「神龍味噌」の廃業を心配して駆けつけたスーパー「エブリイ」の商品開発者思わず、「門田なら継げるかもしれない」とぼろり…。実は英章さんはその5年前、観光業の閑散期に半年間、「神龍味噌」でアルバイトをしていたのだ。英章さんと知り合いだった「エブリイ」商品開発者は、その足で英章さんを訪ね、先代の言葉を伝えて説得。「覚えとってください、がぜんやる気が出た」という英章さん。「地域に愛される味を残したい」と茜さんと相談し、挑戦が始まった。

伝統の技を守りつつ、工夫を重ねて。「二期一会の味噌」を生み出す喜び。

初年度は、先代のもとの修業。冬から春に木桶で仕込み、夏を越えて熟成、秋から冬に出荷する。半年以上自然熟

快人1号

神龍味噌株式会社
代表取締役兼杜氏
門田茜
Monden Akane

1994年生まれ、三重県出身。「特定非営利活動法人ピースウィンズ・ジャパン」の犬の保護・譲渡活動を行うプロジェクト「ピースワンコ・ジャパン」に勤務し、動物福祉事業に関わる。2017年、福山市から神石高原町に移住し、地元特産和玉の生芋コンニャクを加工・販売する店を営む。2020年、廃業寸前だった神石高原町唯一の味噌蔵「神龍味噌」を夫婦で継承。



伝統製法を貫く、稀有な味噌蔵の3代目。
夫婦二人三脚で、末長い未来へつなぐ。

神龍味噌株式会社

広島県神石郡神石高原町油木甲3282-2
TEL / 0847-82-0637
E-mail / shinryu.miso@gmail.com

1948年創業。伝統製法を守り、国産の大豆・米・麦と、瀬戸内海産の天然塩を使って、昔ながらの無添加味噌を手作り。米味噌、麦味噌、合わせ味噌、甘酒、塩糀、醤油糀のほか、スーパー「エブリイ」の協力も得て商品開発。



気晴らし & 趣味 & こだわりetc.

趣味

木桶職人さんの
まかないを作る「寮母さん」。

「味噌を熟成する木桶をメンテナンスするため、毎年1週間、県外から泊まり込みで木桶職人さんたちに修理に来ていただくのですが、その時にまかない料理を作るのが楽しみ。先日も鶏肉のハンバーグを大量に仕込みました（笑）。全国の味噌蔵情報を知ってもらえて、とても勉強になります」



神石高原町で
活躍する

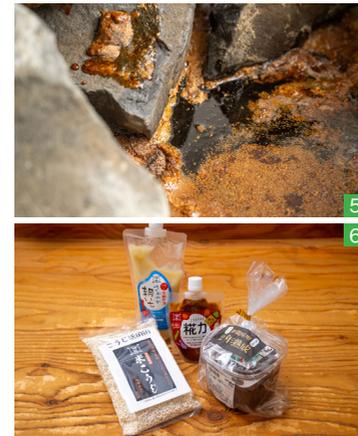
愉快!

痛快!

快人たち

kaijin

- 味噌蔵内部は、石の重しを載せた大きな木桶が並ぶ。最大600kgの豆を蒸せる巨大な蒸し器も
- 麹室で手作りする糀。その手間と難しさから、この方法をとる味噌蔵はほとんどない
- 木桶の重しの間からにじみ出る旨み成分「たまり醤油」は味噌に再吸収され、旨みの濃い味噌に
- 商品は「道の駅さんわ182ステーション」、福山市の「JAふくふく市」、「エブリイ」の一部、ECサイトなどで販売



成させた味噌は、繊細で風味豊かな味。2020年、4年ぶりに味噌を復活させた。「小さな木桶で作ってましたが、倉庫にあった4t桶を使い、増産しました。糀の力だけでなく、木桶に住みつく微生物の力で発酵する味噌なので、桶の部位によって味が違う『一期一会の味噌』です」と茜さん。木桶の上から3分の2より下層は旨み成分「たまり醤油」がたまると通称「トロ」で、特に希少。夫妻は、次世代のことを考えて「200年続く味噌蔵」を目指す。味噌作り以外の作業は、全力で応援してくれる外部ブレーンの知恵も借りて効率を図った。味噌作りの原

点の糀から「麹蓋製法」で手作りしているの、気が抜けない。「高温多湿の麹室で夜中にしていた除湿器の水抜きを、除湿器を変えて不要に。手作業だった出荷用の味噌詰めも、充填機を借りて省きました」と英章さん。地域の子どもたちの味噌作り体験活動にも力を注ぐ。蔵を継いで毎日、味噌汁を作るようになった茜さん。「野菜は苦手でしたが、うちの味噌で野菜たっぷりの味噌汁を作ると出汁なしでもおいしいよ、と聞いて」と声を弾ませる。夫妻が「お父さん」と呼び慕う先代は、味噌蔵のそばに住んで家族のように見守ってくれている。



1.『黒い雨』関連資料のほか、地域の歴史資料の展示コーナーや、地域のギャラリーを守る重松さん
2.1965年、雑誌『新潮』にて、『姪の結婚』として連載スタート。途中『黒い雨』と改題された

戦争の惨状を实名で如実に訴える
被爆日記を克明に記した『黒い雨』。

1945年8月6日、アメリカによって広島市に落とされた原子爆弾。その悲惨さを伝える貴重な被爆日記を基に書かれ、高い評価を受ける、文豪・井伏鱒二の代表作『黒い雨』は、神石高原町小島が舞台となっている。『黒い雨』の基となった『重松日記』の著者故・重松静馬さんは主人公のモデルでもある。その義理の息子である重松文宏さんは「歴史と文化の館 志麻利」の館長として、平和の大切さを伝えている快人だ。「この日記は、子や孫に何が起きたのかを伝えるために書いたもの。ただ、それだけでは反戦反核運動にはならないと、義父は2年5か月の間、原爆の悲惨さをどう伝え残すか考え抜きました」と義父の想いを推し量る。

そして静馬さんが辿り着いたのが、釣り仲間だった井伏鱒二に小説化を依頼

し、多くの人に読まれる形に残すという選択だった。日記に綴られていたのは、爆心地から北約2kmの横川駅で被爆した静馬さんが目の当たりにした、言葉が失うほどの惨状。そして、原爆投下の影響で降った『黒い雨』に打たれた姪が原爆病に蝕まれ、後遺症と差別によって二重苦を背負わされていった現実が書かれている。主人公の名は、静馬さんの姓と名を入れ替え創作された「閑間重松」、実在の地名を採用していることも特筆すべき点だ。「小説家にとって実名を使うことは手足を縛るようなもの。それでも実名にすることが被爆者にできる最大の反戦反核運動になると考えたのです」。

小説と日記が「原爆の語り部」に。
読んで知ること、平和な世界へ。

1997年に教諭職を退職した文宏さんは、静馬さんの書庫を整理。その際、小説『黒い雨』の原資料で、8月6日か



神石高原町で活躍する
愉快! 痛快!
快人たち

小島から国内外へ
反戦反核運動をする。
「それが、平和な世界に向けて
私ができることだと思っております」。

快人2号

歴史と文学の館 志麻利
館長
重松 文宏
Shigematsu Fumihito

1936年福山市生まれ、神石高原町出身。町内で小中学校の教諭として勤め、重松静馬さんの養女と結婚して婿入り。1997年の退職後、義父が遺した日記や資料の整理を通じ、被爆体験を語り継ぐ使命を強く意識するように。現在は「歴史と文学の館 志麻利」の館長。また講演会で反戦反核を訴える。

歴史と文学の館 志麻利
広島県神石郡神石高原町小島1733
TEL / 0847-85-2808

文豪・井伏鱒二の作品『黒い雨』の舞台となった小島にある資料館。井伏の直筆原稿、井伏と小説のモデルである重松静馬さんの写真や往復書簡の写し『黒い雨』を連載した当時の文芸誌など約50点を展示。



気晴らし & 趣味 & こだわりetc.

こだわり

全国に足を運び
被爆体験を継承。

「平和活動が趣味のようなものですね。地域の振興会から声をかけてもらって出前講座に行ったり。歳もありますから、いつまでできるかなと。町内で定年退職された方とかね、後継者になってくれる人を作らないけんと思っております」



神石高原町で
活躍する

愉快!

痛快!

快人たち

kaijin

3.「井伏は重松の日記や被爆者に聞き取りした話を変えることなく記録的手法で書いたんです」と文宏さん

4.『黒い雨』は1989年に映画化。今村昌平監督、市原悦子など出演者のサイン入りTシャツも展示

5.代官所跡や重松邸など小説に登場する場所を巡る「ふれあい平和ロード」の出発点になっている

6.館の近くには『黒い雨』の最終章に出てくる乱塔池も。小説を読んだ人が立ち寄り思いを馳せる



ら数日間の広島を記録した静馬さんの日記を読んだ。「経年劣化でインクが色褪せてね、このままじゃいけないと。被爆者の意志を継がなければと、2001年『重松日記』を出版しました」。2007年、小説ゆかりの当資料館が開館。小説『黒い雨』の誕生地・小島から国内外へ反戦反核運動をする。「それが先祖、被爆者たちへの供養です」。文宏さん自身も開設に携わり、ボランティアガイドに。2011年からは館長として、静馬さんの体験や小説が完成する経緯を伝えてきた。年々訪れる人が増え、延べ約1万3000人が来館。全国各地から「ぜ

ひ講演を」という声も増えている。「世界では戦争が絶えず、核をめぐる緊張が高まっている。だからこそ民衆の声が、より反戦反核平和へと向かっているなあと感じます」。

原爆投下から80年が経過し、直接の経験者は減っていく。戦争の記憶を次世代にどう伝えていくかが課題の中で、小説『黒い雨』と『重松日記』の2冊が、原爆の語り部になる役割を担っている。「ひとりでも多くの人に戦争や原爆の悲惨さを知ってもらおうこと。それが平和な世界に向けて、私ができることだと思っております」と力強く語ってくれた。



2



1

1.コンニャクの材料、コンニャク芋は、1年目にピンポン球ほどの種芋を植え毎秋掘り起こし春に再植、大きくするのに4年かかる
2.祖父の一彦さん。俊彦さんは「じいちゃんのコニャクは混ぜ物のない本物です」と胸を張る

東京での暮らしから一転。
祖父の愛したコンニャク畑を継承。
祖父が神石高原町でコンニャクづくりに
をしていた…というものの福山市生まれ
で、東京で会社勤めをしていた新内俊彦
さん。数年前に神石に移住したUターン、
Iターン、いやJターンともいうべきこ
の若者が、実は相当な快人なのだ。
コンニャクは、一大産地・群馬県をは
じめ材料の芋は改良種が一般的だが、神
石高原町一帯では約300年の歴史を持
つとされる在来種（和玉）の栽培がよく
継承されている。より多く多糖類のグル
コマンナンを含み、粘りが強く、ひと口
食べれば、そのプリプリの食感に驚く。
「コンニャク本来の味、食感という面
で在来種に勝るものはない」というのが
昭和27年に開拓に取りかかり、以来一途
に人生を歩んだ農園の創始者、祖父、新
内一彦さんの口癖。「私は大学を出て、
都内のIT関係で働いていましたが、祖
父が倒れて。さすがにすぐ継ぐとは自分

でも思わなかったんですが、よくよく聞
けばコンニャク業界が衰退しており、経
営状況も悪い。その中でなんとか家族の
助けになりたいと思ひ、神石高原町に移
る決断をしました。」「
なんとか郷土の伝統と誇りの味を
全国に拡げられないかと奮闘。
標高500〜700mの山並みにつ
つまた神石高原町は、全国でも珍しい在
来種（和玉）栽培の適地。夏でも涼しい
山間に点在する傾斜地の畑は、地味も水
はけもよく、在来種の芋がよく育つ。「在
来種のコンニャク芋は、昔の言い方で言
えば和玉といえます。和玉は、植えてか
ら収穫まで4年もかかり、病気や災害に
も弱い。気候変動の影響で今まで以上に
栽培が困難になっています。農地は約8
ha。うちのコンニャク畑はほかにないぐ
らい広いですが、祖父は外部に任せず、
すべて自分たちで栽培することにこだ
わっていました。そのうちに過疎も進ん

神石高原町で
活躍する
愉快! 痛快!
快人たち
kaijin

祖父が人生をかけたこの地が誇る、
伝統のコンニャクの魅力を、
より多くの人々に。

快人3号

株式会社 新内農園

新内 俊彦

Shinnai Toshiko

1997年生まれ、福山市出身。大学進学を機に県外へ。卒業後は東京都内でIT関係の会社に就職。4年余勤務した2023年春に農園を創業した祖父が倒れ、帰郷を決意。秋には神石高原町花済地区に妻とともに移住し、新代表となった父の新内秋彦さんの社業をSNS広報などで支える。当時開設したTikTokは、わずか3か月で約400万回再生を記録。

新内農園

広島県神石郡神石高原町上豊松5896-2
TEL / 0847-84-2209
E-mail / info@wadama-5289.jp

昭和27年、祖父の新内一彦氏が開拓に着手。現在は町内最大級の75000㎡の畑で在来種を栽培。令和6年に父の秋彦氏が株式会社化。伝統と最新技術を融合し、栽培から製販まで一貫して手がけ、高品質なコンニャク製品を提供。



気晴らし & 趣味 & こだわりetc.

気晴らし

都会育ちの妻と
気分転換に海へGo!

「東京からすごい田舎について
きてくれた妻と一緒に、鞆の浦
など海が見える町にドライブ。
愛車は配達用の軽トラですが
…。瀬戸内の穏やかな風景に、
2人で和んでいます」



神石高原町で
活躍する

愉快!

痛快!

快人たち

kaijin

でいて、多くのコンニャク農家さんがやめられました」。この現状を知り、改めて祖父や父が続けてきたことの大きさを知り奮闘を始める。

しかし、考えれば今、スーパーなどではコンニャクは安い。若者のコンニャク離れを耳にすることもあって、今後の市場も危ぶまれる。「でも、そうだ！和玉の価値が知られていない。この一点に氣ついて、畑作業の修行と同時に、SNSで和玉と伝統の製品作りの認知作戦を始めました」。じいちゃんが倒れた…、伝統のコンニャクが危ない…などの、ややもすればマイナスとなる表現を危ぶむ

声もあつたが、こつこつとパソコンに向かい、開設数か月で1万数千のフォローを獲得。通販の売り上げは伸び、マスコミに取り上げられることもしばしば。地域のイベントに度々呼ばれ、出店を重ねるようになる。

課題は「在来種の安定した収穫。近年の気候変動による栽培の不安定さにより収穫量が減少中。新しいやり方を取り入れつつ、まずは安定した収穫量を目指しているところ」。経営を引き継いだ父の秋彦さんらとともに、今日も祖父の和玉にかけた想いを継ぎ、神石高原町の宝を復活させるべく情熱を注ぐ。

3. 今、ほとんどのコンニャクは粉末材料から作られているが、本来は白色(左)。大量生産品は海藻粉を混ぜて仕上げている(右)
4. 衛生管理行き届く工場。手間暇かけた伝統製法でつくる本物のコンニャクの味を提供する
5. 在来種(和玉)から作られた製品は苦味などが少なく風味豊か。通販も好評
6. 園内には、祖父・一彦さんが建立した石碑がある





1.「学会でも評価された素晴らしい資源があることを、町内外の人に知ってほしい」と横山さん
 2.毎週水曜には福祉食堂を開くなど、単なる宿泊施設ではなく、地域の居間のような役割がある

1929年の県の調査記録に存在が記されているながら、場所が特定できず忘れられていた鍾乳洞。それを町づくりの一环として探すことになり、中心メンバーのひとりが横山さんだった。「我が家の前にも洞窟があって、子どもの頃から洞窟が好きじゃったんよ」と笑う。だが、それは子どもの探検ごっこではなかった。1992年に入口を発見したが、約70m進むとその先は水が溜まったプールで閉ざされていた。排水し、土砂を取り除

く作業に約2年。仲間と少しずつ作業を進め、ようやく1994年、奥へ続く道を切り拓いた。総延長約740m、広島で最も長い鍾乳洞だ。さらに特筆すべきは、内部で目に見える希少な鉱物の数々。世界的にもめずらしい曲がった鍾乳石ヘリクタイト、やわらかなムーンミルク、針状で透明感のあるアラゴナイト。そのままの姿で残されているのは横山さんをはじめとする地域が管理し、守ってきたからこそ。学術的にも価値が高く、2024年には町の天然記念物にも指定され地域の誇りとなっている。

渓谷の岩壁が新たな宝に。
 次世代に託す、村の物語第2章。

鍾乳洞の発見をきっかけに、永野では「人が集える拠点をつくりたい」という新たな動きも生まれた。2003年には、廃校となった永野小学校の木造校舎を改

幻の鍾乳洞を64年ぶりに再発見！
 希少な鍾乳石を守り地域の誇りに。
 国定公園帝釈峡に接した山間の集落、永野地区の快人といえは、「幻の鍾乳洞」の発見に尽力した冒険家・横山英揮さんだ。過疎化が進む地域を元気にしようとして1991年に地元有志が集まり誕生した「永野を考える会」。その活動の中で特に大きな挑戦となったのが「幻の鍾乳洞」の探索だった。

く作業に約2年。仲間と少しずつ作業を進め、ようやく1994年、奥へ続く道を切り拓いた。総延長約740m、広島で最も長い鍾乳洞だ。さらに特筆すべきは、内部で目に見える希少な鉱物の数々。世界的にもめずらしい曲がった鍾乳石ヘリクタイト、やわらかなムーンミルク、針状で透明感のあるアラゴナイト。そのままの姿で残されているのは横山さんをはじめとする地域が管理し、守ってきたからこそ。学術的にも価値が高く、2024年には町の天然記念物にも指定され地域の誇りとなっている。

地域資源もここを訪れる人も、みんな宝。
 「若いもんが集まって賑やかになって、
 ながの村はこれからおもしろくなるで」。

神石高原町で活躍する
 愉快! 痛快!
 快人たち
 Kajin

ながの村



快人4号

永野を考える会
 事務局長、冒険家

横山 英揮

Yokoyama Fusaki

1942年、神石高原町永野生まれ。1991年地元有志と「永野を考える会」を立ち上げ、「幻の鍾乳洞」の発掘に着手。旧永野小学校を改修した「ながの村」を活動拠点に、地域資源を活用した都市との交流事業を継続している。2023年開催の日本洞窟学会学術講演会では洞窟や鍾乳石について論文を発表。

ふれあいセンター ながの村

広島県神石郡神石高原町永野2549-1
 TEL/090-1182-9098(宮野)
 E-mail/nqi33928@nifty.com

帝釈峡の秘境「下帝釈」に面した集落にある、元小学校の木造校舎を改装した宿泊施設。宿泊料金は1名1泊2750円〜で、食事は自炊。敷地内にある体育館には、小学生でも登れるボルダリングウォールも。



気晴らし & 趣味 & こだわりetc.

こだわり

放置竹林を再利用 竹あかりアートに。

「趣味は、2年前からはじめた竹細工作りです。放置竹林整備で伐採した竹を再利用するため、町観光協会とのコラボで、ながの村に竹細工工房を開設しました。いろんな模様挑戦できる竹あかりは、さまざまなライトと組み合わせ楽しんでるよ」



修し、「ふれあいセンターながの村」として再生。地元住民が指定管理者として自主運営を始めた。宿泊や研修、イベント開催など多目的施設として、都市と農村の交流をつなぐ場になっている。

近年、この豊かな地形を生かしてロッククライミングの人気も高い。「ながの村」周辺の峡谷には高さ100mを超える岩壁が連なり、垂直よりも反り返るようなオーバーハンクも多い。挑戦的なルートが多く、西日本各地からクライマーたちが集う知る人ぞ知る聖地となった。「クライマーの中から『村長になりたい』って若いもんが出てきてな。新し

い風が吹きはじめると」と横山さんは目を細める。その若者はクライマーとして「ながの村」を何度も訪れ、この地の人の温かさや豊かな自然に惹かれていったという。地域と外の世界をつなぐ新しい役割を担いたいと名乗りを上げた。

「クライマーは新しい宝。体験教室や、グッズ制作もいいと思う。子どもたちにクライミングの楽しさを体験してもらい育成していけば、自然とここに関わる年齢層も若くなつて、地域活性につながる」。横山さんのアイデアが、若い世代の手に渡ることによって、未来の新しい物語を描きはじめています。

神石高原町で
活躍する

愉快!

痛快!

快人たち

kaijin

3. 旧永野小学校は横山さんの母校。「廊下とか昔のまま。ここは職人だった親父が建築したとこやな」
4. 宿泊は、12畳と15畳を2部屋ずつ用意。約40人が利用でき、研修や合宿にも最適。予約をすれば竹細工作りも
5. 「幻の鍾乳洞」を見学するツアーが2025年9月には7年ぶりに復活。町観光協会により定期開催される予定
6. 世界でも希少なシェルフストーンなど、国の天然記念物に相当する貴重な生成物があちこちに





2



1

1.教室があるのは築約100年の実家の離れ。「田舎なので音を出せる住環境が多いのも神石高原町の魅力」
2.ギター、ベース、ドラム、キーボードの基本楽器を用意。弾きたかった曲や流行りの曲に挑戦できる

音楽で心が動く楽しさを。地元で音楽文化を根付かせる開拓者。

音楽教室「STUDIO very much」を主宰する音楽家・土居光さんは、音を通して人の心を開いていく快人だ。神石高原町に音楽文化を根づかせようとしている開拓者的存在でもある。

土居さんと音楽との出会いは、小学校2年生の時に習いはじめたクラシックピアノ。その後も10代はバンド活動や路上ライブなど常に音とともにあった。

大学卒業後、人材派遣会社に入社。どこか物足りない日常を送っていたが、転勤先の富山県で見た「駅前風景」が人生の転機となった。「富山駅周辺では、当たり前のように音楽が鳴り響き、誰もが自由に路上ライブをしていて。それが許されている空気に驚きました。気づいたら自分もそこに加わり、キーボードを弾きながら歌うようになりました」。

その後、富山から広島に戻ってからも、仕事の合間を縫って路上ライブを続ける

日々。職場では中間管理職となり、責任に苦しみ時期でもあったが、常に音楽が心の支えになっていた。そしてその頃、ボイストレーナーから講師の仕事をお勧められたのを機に、新たな道への模索が始まる。「プレイヤーだけでなく、人に教えることも『音楽で生きる』ことになるんだと気づいた瞬間でした」。

土居さんは32歳で会社を退職し実家に戻り、出張レッスンの講師を引き受けながら準備を重ね、2021年に念願の音楽教室を自宅に開く。「まるで音楽に導かれているような人生です」と微笑む。

ワクワク&自信になるレッスン。
神石高原町に音楽のある日常を。

教室のコンセプトは「来た時に来る、マッサージ屋さんのような音楽教室」。レッスンは月謝制ではなく1レッスン(60分)ごとの支払い。自由に通え、ピアノやドラム、ボーカルなど、その日の気分で行いたいことを選べるユニークな

神石高原町で活躍する 愉快! 痛快!
快人たち Kaijin

快人5号

STUDIO very much 代表

土居光

Doi Hikaru

1986年、神石高原町生まれ。大学卒業後に広島市の人材派遣会社に10年勤務したのち、音楽講師に転身。2018年にUターン後、出張レッスンの講師などを経て、2021年9月に「STUDIO very much」開業。自身もアーティストとして活動しながら、23年からは毎年、音楽イベント「God'sええサウンド」を開催。



好きな音を鳴らして、人が笑う。
その輪が広がり、神石高原が明るくなる。
そんな音楽を届けていきたい。

STUDIO very much

広島県神石郡神石高原町小島1569
TEL / 080-5085-8604
E-mail / hikaru.musicmaster@gmail.com

自信に繋がる音楽体験を重視したレッスンは、決まったカリキュラムがないのが特徴。「今日やりたい楽器」「今弾いてみたい曲」を生徒が選び、そこから学びが始まる。1レッスン1時間単位での支払い形式。要予約。



気晴らし & 趣味 & こだわりetc.

趣味

脇芽から増やす トマトの栽培が楽しい!

「演奏や歌うことのほかに、実は、トマトの栽培も楽しみのひとつです。ホームセンターで見かけるとつい購入しちゃって、今年も10種類ほど育てました。脇芽を挿し木にしたらクローン苗になるのがおもしろくて、たまらなく興味をそそられます」



神石高原町で
活躍する

愉快!

痛快!

快人たち

kaijin

スタイルだ。即興でセッションしたり、誰もがすぐに「できた!」と感ぜられる工夫も多い。「レッスンのために頑張らんじゃなくて、音を鳴らすことそのものを楽しんでほしい。音楽には国境や世代を超える力があります。知らない人同士でも即興で歌ったり弾いたりするだけで、距離が一気に縮まる瞬間があるんです」。譜面よりも感情を、技術よりも表現を重視し、「人の心を動かす音」を教えることを、なによりも大切にしている。

身も父親から「ステージ衣装は派手な方がいいぞ」「もしドームでライブをするなら」と育てられたという。「音楽で生きる未来を信じられたのは、父の言葉があったからです」と振り返る。

また、自宅ガレージで行っていた発表会は、2023年には光信寺で開催する音楽イベント「God's ええサウンド」に発展。「大きな目標はなくてもいい。音が日常にある、それだけで町は明るくなる。面倒見のいい先輩ミュージシャンたちと一緒に、その音を絶やさずに奏でていきたいです」。仲間と作る音の輪が、神石高原町に新風を起こしている。

- 3.1レッスンから受講可能。1回60分。小学生以上2000円、小学生未満・大人(20歳以上)3000円
- 4.初心者でも感覚的に理解しやすい、鍵盤イラストのオリジナル教材を使用。無料体験レッスン受付中
- 5.レコーディングができる自宅スタジオも。伴奏や歌声をミックスしてデジタル音源として保存可能
- 6.「God's ええサウンド」には自らも出演。「僕が挑戦する姿も生徒にとって大切な学びになると思う」





1.週に1度、町内にある巣箱を見回る。害獣に襲われないようバンドとビス留めを付ける工夫も
2.箱の中のハチの様子を確認。動きの活発さや数が減っていないかなどハチの活動を注視する

神石高原町の自然を舞台に、ニホンミツバチでハチミツづくり。
東さんは「神石高原は宝の山。それを子どもたちに地元を誇りに感じてもらいたい」との思いから、ニホンミツバチの養蜂に至った快人。「こないないハチミツが採れる素敵な環境で自分たちが育ったんだという誇りを、自分の活動で心に留めてくれたら」と日々ハチたちの世話をしている。

東さんは、町内の児童の多くは、大人になると町外に出ていってしまうことに寂しさがあり、「大人になってもこの町で育った自分を大切にできる、自己肯定感を持ってほしい」と教員時代より模索。そんな時ふと周りを見渡すと、町内の8割ほどを占める山々や森林の豊かさが目に留まった。

「この自然のおかげが感じられる産物ができないか」と考え探しているなかで、森の花々の蜜を集めるニホンミツバチの

養蜂を思いつく。ニホンミツバチは日本古来の固有種。海外産が多い西洋ミツバチよりハチミツ採取までに時間がかかり量は少なく、生産性の低さがある。しかし、西洋ミツバチが約2週間で1種類の花から蜜を集める「単花蜜」が可能なのに対し、ニホンミツバチは森の広葉樹のいろんな木の小さな花から、3か月から半年をかけて蜜を集める「百花蜜」。周辺の環境があつてこそなのだ。実際、ハチたちは、四季を通して地域のヤマザクラやモミジ、エゴノキなどの花から蜜を集めている。

神石高原町だからこそその養蜂のノウハウ後世に伝えたい。

薬品や農薬は一切使わない養蜂も東さんの強いこだわり。質の高い飼育・採蜜方法の証明「養蜂GAP」を2025年に取得。完成まで半年を費やすハチミツは透明度が高く、香り高くまろやかな味

神石高原町で活躍する
愉快! 痛快!
快人たち
Kajin

ハチミツづくりを通して、子どもたちに、ふるさとを誇りに思ってもらえるように。

快人6号

日本ミツバチ研究所
所長
東一史
Higashi Kazushi

1951年生まれ。生まれも育ちも神石高原町で、大学卒業後、福山の小学校教員となり、三和小学校で校長を務めた。教員時代、子どもたちに郷土を誇らしく思ってもらいたいと考えたことがきっかけで、地元の山や自然を活用してこそできるニホンミツバチによるハチミツづくりを行う。

日本ミツバチ研究所

広島県神石郡神石高原町上2617(山本自動車内)
TEL / 090-2864-8136
E-mail / k-higashi@sky.kagayakinet.ne.jp

2015年に起業。町内10か所に巣箱を配置し養蜂。そこから採取したハチミツやミツロウを販売する。そのほか養蜂希望者への指導・相談や講演活動、子どもを含む一般の人に向けたワークショップも開催する。



神石高原町で
活躍する

愉快!

痛快!

快人たち

kaijin

気晴らし & 趣味 & こだわりetc.

こだわり

私の時間は、
ニホンミツバチとともに。
「かつて鮎釣り同好会の会長を務めていたほど鮎釣りにはまっていた。中国・四国各地に釣りに行ってたくらいです。今はニホンミツバチとの付き合いにハマっています。人の役に立っているという実感も湧くので趣味と実益を兼ねています」



わいで、採取場所で微妙に変わる味を、瓶詰めの際に79・5%の糖度のおいしさになるよう追求していく。
ここに至るまで、まずは隣の岡山に養蜂家を頼った。次に基礎を、福島県奥会津や京都府で行われていた泊まり込みのセミナーへ学びに行った。「寒さや病気に強いニホンミツバチですが、注意すべきはアカリンドガの寄生。これが学べたのは収穫ですね。防いだり寄生された際の対応のノウハウを、セミナーで出会った研究者や同じ養蜂家などの仲間相談できるようになったのも心強かった。
東さんは自分が得た養蜂のノウハウを後

世に残したいという意識も高い。今では72人もの養蜂仲間の相談を24時間体制で受け付け、LINEでの情報交換や、養蜂の過程を動画で共有。神石高原のハチミツを商品化して全国展開することにも取り組み、学校への出張授業、参加型の採蜜体験イベントなどの場も設けている。
また、ニホンミツバチの環境保護を考え、蜜源の森を作る植樹活動も。「いい水と空気が材料と言ってもいいハチミツ。それを通して、神石高原の自然は宝の山だと子どもに思ってもらえたらうれしいです」。その言葉はハチミツのように元気をくれる。

3. 巣箱は自作で。湿気を出し入れする調湿作用に優れている杉を原料に制作している
4. 養蜂家の研修では、日々の観察の方法やアカリンドガの検査、周辺環境の整えなどを伝える
5. 観察後は日誌に記入。18年分のノウハウは宝物だ
6. 自慢のハチミツは「道の駅さんわ182ステーション」で販売。また研究所では、土・日曜10~12時に養蜂具を販売





2



1

1.度数35~41度。時が経つほど丸深みを増す熟成を楽しむことのできる酒「浄耐」が日本酒業界に旋風を産む
2.サクラやオークなどの木樽で熟成するバリエーションも生まれ、「世界」に通用する商品として注目されている

逆風下にある日本酒業界を
どうにかしたいという一念で。
自ら創案した新ジャンルの酒「浄耐」
の第一号蒸溜所・熟成蔵を神石高原町に
開いた快人・三宅紘一郎さん。特筆され
るのは、この浄耐が日本酒、焼酎に続く
まったく新しい第三の酒であるという
点。神石高原町で約100年以上前に創
業したかつての元酒蔵を活用して、この
若き情熱が生んだこの浄耐の樽が、順に
世に出る時を待ち、静かに並んでいる。
三宅さんは呉出身。大学卒業後、留学
を経験した上海に残り、長く日本酒の販
売や流通に携わった。その間考えたのは、
日本酒業界のために自分に何ができるの
かということ。約9年間で中国で過ごし
帰国。そんな折、呉市の離島、三角島で
偶然レモン畑のオーナーと出会い、レモ
ンを使う新しい日本酒を使ったスパーク
リングレモン酒を企画。果実の香りや風
味を最大限に引き出そうと手探りするう
ち、40℃以下の低温帯で成分を抽出す

る「低温浄溜®」につながる技術に出会
う。この三角島での体験が、「ナオライ」
のすべての原点となる。これを日本酒に
応用すればどうなるか…と着想し、早速
始めたチャレンジ。そもそも日本酒は、な
まもの。だ。早く飲まないと劣化し、味
が落ちやすい。「でも華やかな香りや風
味は生かしつつ蒸溜・凝縮できれば、長
期保存や熟成も期待でき輸出にも向く」。
思いついた時こそがチャンス、この好機
は逃さない。
人、自然、微生物、すべての命が
尊重され調和する世の中に。
「ご縁あって、神石高原を訪問させて
いただき、旧田中酒造様の蔵のことを知
り、運良く蔵を使わせていただけること
になりました」。訪れた神石高原の空を
見渡せば空気は澄み、周囲に緑濃い山野
がひろがる。「千年を経る神社がいくつ
もある。それは人と風土がともに刻んだ
歴史の賜物」。実はナオライという社名

神石高原町で
活躍する
愉快! 痛快!
快人たち
kajin

神石高原町発の日本の
地酒文化再生プロジェクト。
手と手を結び、
未来へと引き継ぐ。

快人7号

ナオライ
代表取締役

三宅 紘一郎

Miyake Koichiro

1983年生まれ、呉市出身。2015年呉市の離島三角島でナオライを創業。日本酒を低温で蒸溜する浄耐を発案し、2020年ナオライ神石浄溜所をスタート。

ナオライ

hi@naorai.co (電話対応は不可)
三角島本社 広島県呉市豊町久比3960番三角島
神石高原浄溜所 広島県神石郡神石高原町小島1729-3
NOTONaorai株式会社 能登浄溜所
石川県鹿島郡中能登町一青ふ16-2

日本酒を低温で蒸溜した新しいお酒「浄耐」。神石高原から始めたこの事業を通じて、全国各地で地酒づくりに丹精込める酒蔵との連携を実現。多様で豊かな日本酒文化を再生、興隆し、未来に引き継がんとするスタートアップ企業。



神石高原町で
活躍する

愉快!

痛快!

快人たち
kaijin

気晴らし & 趣味 & こだわりetc.

趣味

地元広島のスピリッツが
生きる1台。

「呉から神石へ何往復もするドライブは癒しの時間で、その際の相棒が MAZDA Roadster。郷土の誇るブランドであり、なによりもクラフツマンシップに惹かれます。「人馬一体」が感じられる愛車で、三角島とのコラボも実現（写真）しています」



は神事や祭礼後にお供えした御神酒や神饌を神職、氏子らが分け合っていた。「直会」にちなむ。「日本酒文化をさらに発展させたいという私たちにとって聖地ともいべき立地です」。

当初県内数か所の酒蔵などから、仕入れてスタートした浄酎づくり。それは、土地土地で手作りされる個性豊かな各地の地酒を浄酎に仕込み、新しい価値を生み出すという、応用可能かつ自在なストラクチャーに他ならない。「神石高原で礎を築かせていただいたこのシステムを今、能登、新潟などに蒸留所をつくり、同様な成果が上げられるよう頑張っている

る最中。より多くの酒蔵、より多くの地域に笑顔と利益を還元する輪を拡げたいと思っています」。

蒸留所開設前からすでに根を下ろしていた米の有機栽培にも着目。「地元の農家さんがつくったすばらしい米で醸す酒も必ず旨いはず」と、酒蔵と米農家それぞれの効果を相乗し、より分厚い地域活性に結ぶ目論見もある。

若葉の頃、「有機の里 神石」で、水張りした田に顔をだすタガメやゲンゴロウ。秋に広がるに稲穂の波。自然、人の営み、酒造りに欠かせぬ微生物まで、すべてが尊重され、酒として調和される。

3. 日本酒の香がふんわりと漂う築100年を超す酒蔵をリノベーションした「神石高原浄溜所」。2階では試飲も可能

4. 日本酒に新たな価値を見出し、地域の土地に根づく人や酒造と連携。新たな雇用の創出なども考えている。

5. 「NOTO Naorai 能登浄溜所」。能登復興ファンドと組む新浄溜所も稼働開始。「浄酎モデル」で全国各地のまちおこしをすることが目標のひとつ

6. 「浄酎」は原料米にまでこだわる。有機米栽培を振興し、その純米酒を仕込むことで美酒が醸される





2



1

1.有用微生物群EMでブドウ栽培。液状にして入れたボトルと、土には「EM団子」や特殊堆肥「森と子豚の恵み」を使用
2.豚舎で、のびのびリラックスする豚たち。約1mの高さで敷いた廃材の木材チップの床は、EM菌の効果で無臭

「ひとまず、やってみる」がモットー。
池田さんは20年以上に渡り、循環型社会を目指して、自社で手掛ける建設、林業、運送、農業の事業にリサイクル事業を加え、独自の好循環を生み出してきた快人だ。その取り組みは、有用微生物群「EM (Effective Microorganisms)」と黒麹の発酵力を活用するというユニークなモデルで、SDGs時代に先駆けた成功事例となった。
そんな池田さんが仕事を始めたのは、若き日の大学生時代まで遡る。帰省中の実家で、シイタケ栽培を引き継ぐことになり、思い切つてを重機購入したことが、きっかけだった。すると、ほどなくして地域の農家から次々と圃場整備の依頼が多く寄せられた。「それならば」と、兄と2人で「池田重機」を創業。卒業してすぐの23歳で「中国開発(有)」を設立。そこからは、「ひとまずやってみる」をモットーに、業種にこだわらず、地域

EMとともに歩む未来を楽しみにしたい。
ファームでは、年間で廃材の木材チップ約3000t、再生砕石約1万tを集積。また野菜の屑や廃棄するパン、総菜などの食品リサイクル約2000tから液状飼料約1500tを製造する。黒麹で16時間発酵した飼料は栄養価が高く、

実験、研究、実践が大好き。
「ひとまず、やってみる」がモットー。
池田さんは20年以上に渡り、循環型社会を目指して、自社で手掛ける建設、林業、運送、農業の事業にリサイクル事業を加え、独自の好循環を生み出してきた快人だ。その取り組みは、有用微生物群「EM (Effective Microorganisms)」と黒麹の発酵力を活用するというユニークなモデルで、SDGs時代に先駆けた成功事例となった。
そんな池田さんが仕事を始めたのは、若き日の大学生時代まで遡る。帰省中の実家で、シイタケ栽培を引き継ぐことになり、思い切つてを重機購入したことが、きっかけだった。すると、ほどなくして地域の農家から次々と圃場整備の依頼が多く寄せられた。「それならば」と、兄と2人で「池田重機」を創業。卒業してすぐの23歳で「中国開発(有)」を設立。そこからは、「ひとまずやってみる」をモットーに、業種にこだわらず、地域

に役に立つ仕事をするを考えて事業を展開してきた。
転機になったのは40歳の頃で、人のいとなみの中で活躍する善玉菌が集合した有用微生物群、通称EMと出合い、目に見えない自然界の力に大きく魅了された。そして、有機農業をしながら実験栽培で試行錯誤した結果、EMと黒麹を組み合わせれば、様々な威力があることを確信。2011年に食品リサイクルとリキッドフィード(液状飼料)養豚の実験農場として、総敷地面積約2万㎡の「神石ecoファーム」を開設した。

快人8号

中国開発神石支店 神石ecoファーム
会長

池田 博信

Ikedo Hironobu

1959年生まれ。府中市上下町出身。神石高原有機農業を進める会会長理事、株式会社中国開発代表取締役会長、農事組合法人高原の里まき理事、神石高原町有機農業推進協議会会長など多彩な肩書きで活躍。

神石高原町で活躍する 愉快! 痛快!
快人たち
Kaifu



黒麹の発酵力と
有用微生物群EMを活用して、
総合的なリサイクルを実現。

中国開発神石支店 神石ecoファーム

広島県神石高原町井関5706-2
TEL/0847-85-2242
本社/株式会社 中国開発
広島県府中市上下町小塚659
TEL/0847-62-4584

1982年創業の株式会社中国開発の神石支店。2011年に、黒麹と有用微生物群EMを活用して木材、コンクリート類のリサイクルと、食品リサイクルを事業化した「神石ecoファーム」を設立。養豚、堆肥、農業などが循環するシステムを構築している。



気晴らし & 趣味 & こだわりetc.

趣味

自然のパワーが大好き。
気ので心身を整える。

「私にとって、宇宙と太陽と大地の気の調和が、心身を整えるコツです。ぎっくり腰の家族が、気ので改善したことがきっかけで、ハマりました。目に見えないけど気づいて大切。人間でも気の合う同士が集まれば、心が熱くなりますから（笑）」



神石高原町で
活躍する

愉快!

痛快!

快人たち

kaijin

3. EMで腐植堆肥造り。微生物数10億/g以上、80℃以上に達するまで3か月以上発酵させて堆肥を造る

4. 堆肥をまいた畑ではショウガの後作でサトイモが豊作。有機農地を増やすため「みどりの食料システム」も立ち上げた

5. 「神石堆肥センター」のプラントにて。「リサイクルの最終段階は、良質で役立つものになるのが一番です」

6. 不耕起・冬期湛水の米作りが実現したいと、田んぼで「多年草稲栽培の米作り」を実験中



豚は肉質に優れた「神石高原ポーク」として約600頭を出荷。豚舎の床は、木材チップを約1mの高さに積んだバイオベッドで、これが堆肥のもとになる。EMは、これらの循環システムに欠かせない存在で、リサイクル施設や養豚場の課題、悪臭の原因となるメタンやアンモニアを分解するため施設をほぼ無臭に保ち、汚水も出ない。堆肥化にも力を発揮し、神石高原ポークの副産物の豚糞を、良質な無臭堆肥「森と子豚の恵み」へと変える。この高機能堆肥でブドウやショウガなどを育てると、栄養価・抗酸化力が高い、成長が早いなど優れた品質となる。

池田さんは今後の食料危機対策にもEMを活用して、田起こしや田植え、肥料・農薬が不要の革新的な米作り「稲による多年草化栽培」の研究に挑んでいる。実現すれば、作業は稲刈りのみ。誰でも楽に米作りができ、また、地域独自の品種が生まれる可能性も。

「実現の目標は2050年。その時、僕は91歳。うん、稲刈りだけして生きていけたらいいなあ」。リサイクルの秘訣を尋ねると、「最終段階で良質なものに生まれ変わること。あと、やっぱり『愛』が重要!」と照れ笑い。その眼差しは、未来への希望に満ちている。



1.温かい気持ちを持ち帰ってもらいたいという思いを込めて、団体名の由来は料理のポトフから命名
2.親プロで使う道具。ゲーム感覚で行うため気軽に悩みを話せる。話したくない時はパスしてもOK

子育てを、もっと楽しく、気軽に話せる場をつくる。

「親の力」をまなびあう学習プログラム」、通称・親プロ。広島県教育委員会が作成したプログラムを活用して、親子関係や家族関係がより豊かになることを目指し普及を推進している。

親プロの団体は各地にあり、神石高原町で活動するのが「神石高原親プロの会 Jin ぼとふ」だ。代表の高石尚子さんは、「4人の子を育ててきた自らの経験も役立てながら、悩みを持つ親のサポートをしたい」と、活動に邁進する快人。自身の育児期間におけるの小さな後悔と、ママ友達が抱えている、子育ての悩みの深刻さに気づけなかった過去の苦い経験が原動力になっている。

「正解のない子育てにおいて、親の気持ちや少しでも楽になったり、孤立化を防げたらいいなって思うんです」。親プロの目的は、参加者が子育てに対する思

いや考えを、寄って話して、自ら気づき学ぶこと。たくさん教材が用意され、参加者の子どもの年齢に応じてテーマを設けている。

発言は平等に、互いの意見を否定しないといったルールも存在する。場を進めるのは、親プロの会のメンバーであり研修を受けたファシリテーター（進行役）たち。「Jin ぼとふ」は、小学校のPTA研修会などで学びの場を提供し、「他の人の意見が聞くことができ、良かった」という声を多く得てきた。

**多世代交流を育み地域を元気に
みんなで支え合う共生社会を。**

「テーマはその時々で違い、『くらべないで！』同じ子どもなんて一人もいない」とや『ほどうい距離感って？』子どもの自立と親の自立』などがあります。グループで分けたりもしますよ」と高石

神石高原町で活躍する
愉快! 痛快!
快人たち
Kajin

地域・家庭・学校が連携して
親も子も、老いも若きも、
みんなが暮らしやすい元気な町に。

快人 9号

代表 神石高原親プロの会 Jin ぼとふ

高石 尚子

Takaishi Naoko

1969年生まれ。旧油木町で育つ。専門学校進学を機に大阪に移住。会社員を経て、29歳で地元に戻り油木高校の先輩と結婚。4人の子どもの母としてPTA活動に参加し、その延長線上で「親プロの会 Jin ぼとふ」設立に携わる。「J's squash club」代表や油木小学校学校運営協議会の委員を兼任。

神石高原親プロの会 Jin ぼとふ

広島県神石郡神石高原町安田1148-1(事務局)
E-mail / contact@jintsuta.net
(事務局/電話対応は不可)

2022年設立、親プロファシリテーター11名で活動をスタート。広島県教育委員会が作成する「親の力」をまなびあう学習プログラムで保護者や地域住民に教育の大切さを考えてもらうと共に、家庭環境の健全化を目指す団体。



気晴らし & 趣味 & こだわりetc.

趣味

スポーツでストレス発散。
スカッシュしながら見守りも。

「昔から下手だけど運動が好き。バレーやズンバでリフレッシュしています。油木コミュニティセンターにある貴重なスカッシュコートを活用しようと立ち上げたJ's squash clubでは、参加する子どもたちと遊んだり、プレーしながら、一緒に楽しんでいます」



神石高原町で
活躍する

愉快!

痛快!

快人たち

kaijin

さん。親プロを通じて、子育ての不安や悩みを吐き出すことができ、思わず笑顔になる親も多いという。また、活動は学校だけでなく地域も丸ごと対象にする。例えば三和協働支援センターで毎月開催される「さんわフリマ」では、「スマイルチャージ」と題した気軽なおしゃべりの場を用意。地元の人が立ち寄って世間話に花を咲かせたり、互いの状況を知って支え合える環境を醸成している。

今後の目標は、多世代の交流があり、みんなが豊かに暮らせる共生社会を実現すること。現在は、元油木小学校保護者として、同小学校の学校運営協議会の委員も務める。話し合いから生まれた地域ボランティア「ゆきっこみらい」は、地元の人なら誰でも参加できる団体。登録すると、体験学習のサポートや学校行事への参加など多様な活動要請がLINEグループに届く。

「自分ができることをできるときに」のスタンスで、地域で子育てを行う。「町内にはさまざまな団体があり、それぞれが素晴らしい取り組みをしています。団体が素晴らしい取り組みをしています。団体同士がつながればもっと活動が充実していくはず」と高石さん。親も子も、子育てを終えたシニア世代も、みんなが一体となるよりよい地域づくりを目指す。

3.「さんわフリマの日」を使い2024年2月にデジタルショーを開催。デジタル芸人のアキラボーイと

4. 神石郡PTA連合会と「Jinぼとふ」の共催で2025年11月に講演会を開催。画家の石村嘉成さんを講師に招き好評を博した

5. 小学校で実施した稲刈り体験。ゆきっこみらいを通じて地域の人々が多数参加。子どもたちと汗を流した

6. 毎月行っているおしゃべりの場、スマイルチャージ。子育ての話題だけでなく何でも自由に話せる





1.2020年に大型整備工場を増設し、天井クレーンを完備。大型農機を複数台並べられるようになった
2.新システムを構築し経営拡大を図る川角さん。「ヒトモノカネもシェアする時代だと思います」

「お前にまかせよう」と背中を押された。以降はテレビコマercialなどを活用し、会社と事業の広報に注力。さらに妻の直美さんがホームページを作り、インターネット上で中古農機の販売ができる体制を整えた。

当時、中古農機のインターネット販売は、全国でも数えるほど。「おかげで各

稼げる農業環境を共につくる。

「私は、本当に人に恵まれたなあって思うんです」と笑顔を見せる川角さん。従業員の中には先代の頃から勤務する人や、川角さんの同級生もいるとのこと。地元知れた間柄。多くが地元在住者のため、地域の行事や消防団などの活動を通じて住民との親交も深い。

「私自身は福山市在住なので、町のことを教えてくれる仲間に本当に助けられ

中古農機の販売で農業を支援。経営を広げ、働く場を生む。

中古農機のインターネット販売などをしていち早く取り入れて会社を拡大し、地元で雇用を生んだ快人は、「かわかく農機」代表取締役の川角昌史さん。

「私が会社を継ぐために実家へ戻ったのと同じ頃、ちょうど国が農業の法人化を推奨し始めたんです。個人農家の数が減少する中で、従来の小さな商いではないずれ会社が立ち行かなくなるだろうと考

地から問い合わせをいただき販路が拡大しました。」

また会社が少しずつ変革を遂げていく中で、川角さんが目指していたのが「地元で雇用を生むこと」。多くの社員を雇える未来を描いて、事務所を新築し、新社屋を造った。もともと家族経営だった会社は、気づけば9名の従業員を抱えるまでに成長していた。



「ワクワクする農業ライフをお客様とともに！」
理念を実現、農の未来を創る。

神石高原町で活躍する
愉快! 痛快!
快人たち
Kajin

快人10号

株式会社かわかく農機
代表取締役
川角昌史
Kawakaku Masashi

1977年生まれ、神石高原町出身。地元、油木高校を卒業後、「広島クボタ」に就職。農機販売の大手で販売のノウハウなどを11年間学んだのち家業を継承する。「川角商店」から「株式会社かわかく農機」と名称が変わった法人化後、2016年に2代目社長に就任。オンとオフの切り替えを心がけ、「仕事も遊びも全力投入」がモットー。

株式会社かわかく農機

広島県神石郡神石高原町油木甲2598-1
TEL / 0847-82-2302
E-mail / info@kawakaku-nouki.jp

1982年「川角商店」として創業し新品の農機販売をスタート。その後中古農機販売や修理に舵を切り、2013年に「株式会社かわかく農機」として法人化。同業者と連携する新販売システムなどを構築し躍進を続ける。



ています」。支えてくれる人たちのためにも、会社の基盤をより強固にしたいと、さらなる挑戦を続ける。

2021年には、パートナー店25社と連携して中古農機販売システム「トラトラ販売」を構築。一点ものである中古農機は数に限りがある。そのため、わざわざ遠方から購入を希望する人も多く、販売後のアフターフォローが行き届かないケースもあった。「複数の同業者でタッグを組めば、仕入れも販売も分母を大きくできます」。

また、例えば当店で農機を購入していただいた場合でも、お客様の近くにパート

ナー店があればそちらでメンテナンスを依頼することが可能です。自社と同業者とお客様、三者が笑顔になれるシステムがトラトラ販売なんです」。賛同する同業者は多く、現在はパートナー店が80店以上になった。

「農業は大きく稼ぐことが難しい仕事です。神石高原町内の耕作放棄地も、どんどん増えています。中古農機は新品と比べて購入しやすい価格帯。農業に従事する人を、農機販売や修理の面でサポートしていきたいと思っています」。

農家を応援し、心強いパートナーであり続けるため、川角さんは今日も新たな道を模索している。

気晴らし & 趣味 & こだわりetc.

趣味

家族と一緒に過ごす
ドッググランピング。

「愛犬のミニチュアシュナウザーとともに、家族でドッググランピングに出かけるのが癒やしのひと時。中国・四国を中心に、兵庫県の淡路島にも足をのびています。きれいな景色とおいしいご飯、穏やかな時間が明日への活力になります」



神石高原町で
活躍する

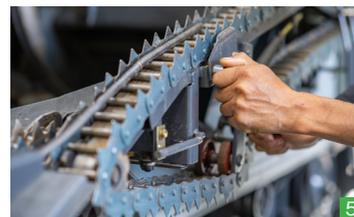
愉快!

痛快!

快人たち

kaijin

3. 座右の銘を事務所内に掲げている。二宮尊徳の言葉は川角さんが特に大事にしている指針だそう
4. 新社屋は、2018年に完成。その後増設した大型整備工場は、広くて働きやすいとスタッフに好評
5. 農業機械整備技能士一級の資格を6名が有している。整備のモットーはスピーディかつ丁寧に
6. 川角さん(中)と社員の皆さん。強い信頼関係で結ばれた良い職場環境が、良い仕事を生んでいる





1.妻の陽子さんと。「店の経営が苦しくて私が荒れていた時も黙って支えてくれました」と昭さん
2.細かなサシが入った神石牛は甘みが強く柔らか。脂の融点が高いためとろけるような口当たり

「入江ミート」ではこれらすべてを自社で行うことで、牛たちにストレスの少ない生育環境を提供し、作り手の顔が見える安心安全な牛肉を届けている。もともと親族が営んでいた精肉店で15年間勤めた入江さんは、「ミートショップ

神石高原町ではこのみの一貫生産と販売体制を実現。神石高原町が誇るブランド黒毛和牛「神石牛」。年間約400頭しか出荷されず、「幻の和牛」とも呼ばれる希少な牛肉だ。過去には種牛性や肉質を競う全国和牛能力共進会で2度の日本一に輝いたこともあり、温順な性質と美しさ、優れた肉質を兼ね備える。この神石牛の生産から販売までを一貫して行っているのが、今回の快人である入江昭さん率いる「入江ミート」だ。

お客さんの顔が見える精肉店に。つらい状況を打破するきっかけになったのは、お客さんをはじめ周囲の人たちの温かな励みだった。「大丈夫？」と気にかけてくれる電話、「また買いに来るから」という声掛けが力になった。BSEが落ち着いた頃、今度は食品偽装という新たな問題が世間を揺るがすが、入

入江」として独立し、その後より設備を充実させた「入江ミート」を開業。肉を衛生的に保管できる大型冷凍庫などを備え、満を持しての再出発だった。しかしながら同時期、国内でBSE問題が発生する。狂牛病ともいわれるBSEは消費者の不安を呼び、牛肉離れを起こした。「移転開業したばかりの時、精神的にも経済的にも非常に苦しかったです。もう駄目だと何度も思いました」と入江さんは当時を振り返る。

神石高原町で活躍する愉快! 痛快! 快人たち

町が誇るブランド「神石牛」の生産から販売までを一貫して行い安全でおいしい商品を届けたい。



快人11号

入江昭

株式会社入江ミート
オーナー

1965年2月9日(肉の日)生まれ、神石高原町出身。福山市内の高校を卒業後、親族の精肉店を手伝うようになり、15年間修業を積んだのち、1996年に独立。長い経験から培われた目利きで、肉の繊維や脂を見ながらカットすることが得意。妻の陽子さんと店を切り盛り、夫婦でお客に寄り添うことをモットーとしている。

株式会社入江ミート

広島県神石郡神石高原町油木甲3125-5
TEL / 0847-82-2567

1996年に精肉店を創業、2001年に現在の場所で「入江ミート」を開業。2012年から息子・入江良介さんが神石牛の肥育を始め法人化。2016年からは繁殖も手掛け、生産から販売までの一貫体制を構築。

神石高原町で
活躍する

愉快!

痛快!

快人たち

kaijin

気晴らし & 趣味 & こだわり etc.

趣味

牛たちの様子を見ることと、
気ままに作る料理。

「気晴らしに料理をすることがあって、年末にはブリを買って捌いて刺身を作ります。時々、孫にせがまれて牛骨でダシを取るラーメンやカレーを作ることもありますよ。あとは暇さえあれば牛たちの様子を見に行ったり、店の掃除をしたりと、ほぼ365日仕事のことかな」



江さんはこの問題からひとつの答えを導き出す。「生産者の顔がわかる品揃えを徹底しよう」。それまでは県外産の牛肉も多く取り扱ってきたが、なるべく町内の生産者から仕入れるよう心がけた。

また、肉質を見極めて「今日のはとびきりいいからサツと焼くだけでおいしいよ」「いつもより少し硬いから煮込みがいいかも」といったアドバイスをした。誠実な接客で店はみるみるうちにファンを増やし県外からもお客が訪れるようになった。さらに、2012年からは畜産の技術を学んだ息子の良介さんが肥育をスタート。さらに2016年からは繁殖も

手掛けるようになり、生産から販売までの一貫体制が整った。今では店に並ぶ約9割の商品が自社生産の神石牛だ。味はもちろん、安全で、比較的リーズナブルに。2025年には第101回広島県畜産共進会「夏季枝肉の部」で最優秀賞を受賞した。

「神石牛は、この町が育ててくれたブランド牛。その名に恥じない肉を売っていきたいですし、いつかは直営の焼肉店も開いてみたいですね」と入江さん。神石牛を楽しみに神石高原町へ人が来られるように、そして夢に向かって、家で日々奮闘中だ。

3. 食肉センターで内臓の処理なども手掛けている。育てた牛に対して最初から最後まで責任を持つ
4. 時にはケンカもするという入江さん親子。互いに遠慮せず意見を出し合ってよい店づくりに励む
5. モモやバラといった部位のほかに、ホホ肉やサガリなど希少部位が並ぶのも生産者直営店ならではの
6. 畜産を担当する息子の良介さん。飼料には地元農家からもらう稲わらなどを使用し循環農業にも貢献





1. 神石牛は神石高原町の誇るブランド牛。防犯はもちろん、健康管理にも役立つカメラを設置し24時間見守っている
2. 繁殖牛と肥育牛を合わせて110頭。「状態を目で見て確認するため1日1回は必ず牛舎に足を運びます」

さらに近隣農家から後継者不足の相談を受けるようになり、耕作放棄地が深刻化している現状を実感。「このままでは地域ごと衰退してしまう」と危機感を覚え、農地を集約して一体的に管理・運営する集落法人の設立を決意。設立には20haの農地が必要だったため、広告を出し

て土地を集める一方、不足分を補うため畜産にも挑戦した。試行錯誤を続けるなか、ある日、子牛が一頭病気で死んでしまう。悔しさから思わず涙がこぼれたという。その時同級生からかけられた「食べられるために生まれてくる子牛の運命を、全うさせるのが牛飼いだ」という言葉が胸に刺さり、「遊びではできない」と覚悟が決まった。現在は繁殖牛と肥育牛を合わせて110頭。繁殖と肥育の両輪で供給量を増やし、地域ブランドの確立を後押ししたいと考えている。

課題を資源や希望に変えて未来を拓く循環農業の旗手。中山間地域の神石高原町で、農畜産業を軸に着実に雇用を生み出している快人が、「ヴィレッジホーム光末」の代表・光末幸司さんだ。

安心と効率化を図る技術を導入。後継者のできる農業を目指す。主となる米の生産では、田んぼの準備から苗づくり、田植え、管理、収穫後の乾燥・調整、精米、包装に至るまで、すべてを自社で一貫して管理。自家製堆肥を使い続けることで地力を高め、農業を抑えた安全な米づくりを実現している。

2020年に帰郷。家業の工務店を継ぎ、そのかわら兼業していた3haの農地も引き継ぐことになった。そこで育てた米を、自ら値決めして道の駅に出荷したところ予想以上の反響があり、「農業はおもしろい」と感じるようになったという。

2009年に設立した、担い手型の農業生産法人。上地区を中心に約50haで事業展開し、主食用水稲やWCS用稲、白ネギなどの栽培と繁殖和牛の飼育を主体に、杣つき餅や漬物などの農産物加工にも取り組んでいる。

一度出たからこそ神石の良さがわかる。
若い人が「やってみたい」と思う
そんな農業を目指していきたい。

神石高原町で活躍する
愉快! 痛快!
快人たち
Kajin

快人 12号

株式会社ヴィレッジホーム光末
代表

光末 幸司

Mitsusue Koji

1976年、神石高原町生まれ。大阪産業大学で構造力学を学び、卒業後は竹原市の測量会社に勤めていたが、父の体調不良をきっかけに2002年に帰郷。実家の「光末工務店」に入社し家業を継ぐかわら、兼業としていた3haの農地も受け継いだことで農業の道へ。2008年社名変更し、農業生産法人を設立した。

株式会社ヴィレッジホーム光末

広島県神石郡神石高原町光末478
TEL / 0847-85-3153
E-mail / info@vhm.jp



神石高原町で
活躍する

愉快!

痛快!

快人たち

kaijin

気晴らし & 趣味 & こだわりetc.

気晴らし

SNSの動画に癒され
最新技術もチェック。

「昼休憩や夕方の落ち着いた時間にInstagramのストーリーを見るのが気晴らしに。可愛い動物や赤ちゃんの動画を眺めて、癒されたり元気をもらったりしています。農業の最新技術もストーリーで発見することが多いです」



標高550mの冷涼な気候と清らかな水も寄与し、甘味と粘りのある良食味米が育つのだという。稲わらを牛が食べ、その糞とモミガラで堆肥を作り、田畑に還元。畜産と米、野菜が循環する仕組みこそが「3本柱の理想的な関係」だと光末さんは力強く語る。

「人がいなければ土地も耕せず、米も野菜も牛も育てられない。技術も継承できないですから」。光末さんの農業の根底には、「何よりも人が大事」という揺るぎない信念がある。さらに新しい技術を積極的に取り入れることも重視している。農薬や肥料を散布するドローンの活

用など、労力の削減と効率化を進めることで、これからの若い世代にも選ばれる農業を目指すためだ。

「特に子どもたちには、神石高原町には誇れるものがたくさんあるんだと知ってほしい。そうすれば、進学や就職で町を出ても、また戻りたいと思いはじめるときっかけになるはず」と話す。その思いから、保育園児の牛舎見学や小学校での出前授業など、地域の子どもたちに農業や畜産を伝える機会があれば積極的に受けている。地域と農業の未来を見据えながら、今日も黙々と土と向き合っている。

3. 安全な農作物の生産を心がけ、土づくりから収穫、精米まで、自社一貫体系で行っている
4. 昼夜の気温差が年平均で12.8度もある冷涼高原地帯で育む米は、粘りと甘味が強いのが特徴
5. 米の収穫が終わった冬の農閑期を利用して、秋冬はネギを栽培。雇用の安定化にもつながっている
6. 地元を支える人材育成も取り組みたいことのひとつ





2



1

1.酒蔵と隣接する母屋。1811年に伊能忠敬測量隊が宿泊したこともあり、門前に記念碑が建つ
2.重要工程のひとつ、醪の仕込み。神石高原町の寒い気候が醪の発酵をゆるやかに進める

「三輪酒造」の代表銘柄「神雷」の名は、神石高原の町の名称と、かつて蔵に雷が落ちたことに由来するのだという。「雷は豊穡の象徴とも言われます。うちの酒は町の冷涼な気候、地元の米ときれいな水、何より昔から蔵にすみつく微生物が生み出してくれる、自然からの贈り物だと思っています。井戸が2つあり、山井戸水は酒蔵裏山の深さ15mから汲み上げる軟水で、柔らかい味わいになりたい時

地域内外の人とつながり、フラットに日本酒を楽しむ環境を。技術的な興味から始めた生酛造りは、しかしながら、独学でチャレンジしたこともあり当初見事に失敗。「農家の人たちが丹精込めて作った米を駄目にしたことが一番ショックでした」。そこで三輪さんは、尊敬する三次市にある「美和桜酒造」の金尾恵弘杜氏に教えを請い再び挑戦。「その時、金尾杜氏

自然からのギフトをこの手で守る。温故知新の精神で酒造り。300年以上続く、神石高原町の造り酒屋「三輪酒造」。伝統を大切にしつつ、革新的な酒造りに挑戦する快人が、15代目蔵元杜氏の三輪裕治さんだ。幼い頃の三輪さんにとって、酒蔵は時々遊びに行く祖父母の家という位置づけだったが、先代である父親が蔵を継承する姿を見て、「自分が後継者なんだ」という気持ちが生まれた。

三輪さんが後を継ぐまで、主にしていた醸造法は、大量の酒を安定して造る「速醸」と呼ばれる製法。しかし三輪さんは、米と米麴をすりつぶして蔵付きの（蔵に棲みつ）乳酸菌と酵母を培養する、あえて手間のかかる伝統的な醸造法「生酛造り」の酒に挑戦を始めた。

神石高原町で活躍する
愉快! 痛快!
快人たち
kaijin

神石高原町の自然と、
代々受け継ぐ蔵の力を信じて。
ここにしかない酒を醸す。

快人 13号

三輪酒造株式会社
代表取締役社長 兼 蔵元杜氏

三輪 裕治
Miwa Yūji

1976年、東京生まれ。サラリーマンをしていた父親の仕事の転動で、インドのニューデリーなど国内外各地で育つ。14代目蔵元として父親が「三輪酒造」を継いだのと同時に福山市へ移住。中学、高校時代を福山で過ごし関東の大学に進学。東京の会社員として勤務したのち、30歳の節目で15代目蔵元杜氏に。神石高原町在住。

三輪酒造株式会社

広島県神石郡神石高原町油木乙1930
TEL / 0847-82-0630
E-mail / shinrai@adagio.ocn.ne.jp

享保元年(1716年)創業。広島県産米と蔵内の二本の井戸水を主にした、「米味豊かで清涼感のある酒質」を目指す。江戸時代に確立された製法「生酛仕込み」を2018年から復活させて伝統の酒造りに邁進する。



神石高原町で
活躍する

愉快!

痛快!

快人たち
kaijin

気晴らし & 趣味 & こだわりetc.

こだわり

仕事にも生かす
ジャズ&イラスト制作。

「昔から絵を描くことが好きで、本格的なデッサンを学んだことも。蔵の俯瞰図やポスターは私が描いたものです。また学生時代から続けているジャズはライブを行うほか、自作曲を蔵で演奏して酒に聴かせるという試みもしています。https://youtu.be/IHQGhF6iKUをぜひご覧くださいだけたらと思います」



から、大船に乗ったつもりであくせくせず、信じる者は救われる気持ちで、と教えてもらったんです。つまり人間があれこれ手を加えるのではなく、自然の持つ力にまかせて、酒造りをしてもらいたいという意味です」。

米や水、蔵が持つ性質にゆだねた酒造りは「この味を出したい」とゴールを決めて醸すのではないと知り、ようやく成功の糸口をつかんだ。

生酏の酒も安定して造れるようになったのち、三輪さんはまた新たな取り組みを始める。それは、酒造りに欠かせない酵母を自然界から探すプロジェクト。養

蜂家や農家など地域のの人に協力をお願いし、最終的にブドウ作りを行う「はら農園」の貴腐ブドウ（糖度と風味を高める貴腐菌に感染させたブドウ）から良質な酵母「もりのうた」を採取。その酵母で醸した酒は三輪さんも納得の一本「森の唄」に仕上がった。

「今後は神石高原町の地域外の人にも関わってもらえるよう、同様のプロジェクトをもっと広げていけたらと思っています。多くの人に酒造りを理解してもらい、フラットに日本酒を楽しめる環境を作れたら」。そう言って、まだ見ぬ明日を笑顔で語ってくれた。

- 3.蔵の入口には直売所を併設。何をかうか迷ったら好きな香りや味わいを伝えて、おすすめを尋ねて
- 4.冬から春にかけて酒粕が登場。酒造りに用いられた酒粕は発酵の新鮮な風味を楽しむことができる
- 5.定番の「上撰普通酒」(左)や、生酏仕込みで醸した「神石高原木桶生酏 無ろ過生原酒」(右)など
- 6.地域とともに歩む酒蔵。「神雷」の名には「信頼して飲んでほしい」という思いも込めている



食(農業)とエンタメ(観光)

インフラ

知る	知る	知る	知る	知る
見る 感じる	見る 感じる	見る 感じる	見る 感じる	見る 感じる
訪れる	訪れる	訪れる	訪れる	訪れる
関わる	関わる	関わる	関わる	関わる
移住 暮らし	移住 暮らし	移住 暮らし	移住 暮らし	移住 暮らし
定住する	定住する	定住する	定住する	定住する

1,000人も神石高原町へ



快人14号

株式会社 MSERRNT
取締役

丹下 工

Tange Takumi

神石高原町で活躍する
愉快! 痛快!
快人たち

1972年生まれ、神石高原町出身。飲食事業やイベント企画運営などを手がけるかたわら、スクールカウンセラーやラジオ・パーソナリティとして、多彩な分野で活躍。2022年より株式会社MSERRNT取締役就任。持ち前の行動力と斬新なアイデアから生まれる新しいスタイルの事業はこれからの地方のあるべき姿を示唆している。

1. 日本を代表するIT企業の社長でもある弟の皆さん(左)と、ともに株式会社MSERRNTを設立
2. サステナブルな経済圏を確立するために、段階を踏んで構成されたビジネスの概念図

自分たちのビジネス・ノウハウで、過疎化が進むまちを元気に!

現在は福山、神石高原町、東京の3拠点を精力的に飛び回る快人・丹下工さん。これまで飲食事業やイベント企画運営など、さまざまな事業を手がけてきたが、本格的に神石高原町の地域創生事業に携わるようになったのは、MSERRNTの取締役に就任し2022年から。その始まりは弟の皆さんが地元の保育園に多額の建て替え資金を寄付した際に、年間約200人のペースで人口が減り、過疎化が進む故郷の姿を目の当たりにし「寄付や投資をするだけではダメだ! 自分たちのビジネス・ノウハウを注ぎ込み、補助金や助成金に頼らない自立したまちづくりを実現できれば、この町から日本を変えることだってできる」という強い信念に至った。そこから工さんは、皆さんとともに会社を立ち上げ、多角的なまちおこし事業に取り組みようになった。

とはいえ物事はそんなにスムーズには

運ばない。2人の話を聞きつけ、地元事業者が赤字続きのガソリンスタンドを譲りたいと申し出てくれたものの、数々の成功体験を積んできた彼らをもつても経営は厳しい。そこで休日営業はもちろん、コインランドリーの設置や資源ごみ回収サービスなど、日常生活のルーティンに溶け込む場所を、目指したところ、ようやく売り上げも上向いていったそうだ。

多様な事業の最終目的は「定住」。僕らの挑戦が必ず日本を変える!

ガソリンスタンドやレンタルキャンピングカー事業を手始めに、神石牛に携わる事業やアンテナショップ事業、レジャー施設運営プロジェクト、古民家再生プロジェクト、「神石のたまご産婦人科」の開院、トレーラー・ホテルなど、多岐にわたる事業を手がけるようになった丹下兄弟。実はこれらの事業は工さんたちが描いたコンセプト・マップに基



故郷・神石高原町に
新しいビジネスの種を蒔き、
希望あふれる
日本の未来を咲かせたい。

株式会社 MSERRNT

広島県神石郡神石高原町油木2-6673西川石油2階
TEL / 0847-82-0022
東京オフィス / 東京都港区六本木5-18-18
プレジャス六本木ビル5階

2022年、丹下兄弟によって設立・創業。補助金・助成金に頼らない民間事業の力で、教育・医療・雇用を軸に、神石高原町を舞台としてサステナブルな経済圏を確立させる地域開発を推進している。



気晴らし & 趣味 & こだわりetc.

趣味

アイデアを思いつくと、
思わずワクワク!

「仕事を趣味にしたいわけではないけど、よいアイデアが浮かぶと胸が弾みます。最近のヒットは、『道の駅さんわ 182 ステーション』に隣接したビジネスホテル『HOTEL TRAILER Inn 182』。DXを活用し、時間外のチェックインや緊急時の対応はインターホンを通して遠隔で実施。さらに、チェックイン対応と客室清掃を道の駅に業務委託することで、人件費を削減しながら、地域に新たな雇用も生み出します。その結果、ホテルを人件費ゼロで運営するスキームを実現しました」



3. 事業継承したガソリンスタンドではコンランドリーなどを設け、訪問頻度UPを図っている

4. カフェをはじめテントサウナやピザ作りも! 自然体験型レジャー施設「星のこやまランド」

5. 丹下兄弟の生家である古民家をリノベーション。一棟貸しの高級宿泊施設として運営中

6. PRの場として設けられた「焼肉神石西麻布店」。この他、福山の店舗でも魅力ある食材を紹介中

づき、かなり戦略的に運営されている。「一つひとつの事業はバラバラに見えますが、どの事業も定住というゴールに向けて、段階的に分けられています」と語る工さん。つまり、「一般のユーザーは、彼らが提供する各サービスを体験することで町の魅力を認知し、興味・関心を抱き、ファンとなり定住を考える」というステップを踏んでアクションを起こすようになる。

MSEPRNT が取り組むビジネスをタイムリーに取り上げ、まるで社内会議のように、あーだ、こーだと、忌憚ない意見を兄弟でぶつけ合う。「毎回、シナリオなしでやっているんですよ」と工さんは笑うが、その率直な物言いからは、かえって故郷に対する丹下兄弟の真摯な思いや取り組みへの真剣度が窺える。リスナーである地域の人々も知らず知らずのうちに、彼らのビジネス観や考え方に触れ、故郷に対する視点が変わっていることだろう。工さんたちが蒔いた種は地域に芽吹き、未来を、日本を、確実に変えている。

神石高原町で
活躍する

愉快!

痛快!

快人たち

kaijin





2



1

1.平将門ゆかりの相馬野馬追は、時代絵巻そのもの。総大将は14歳の元服の時に継承する
2.一度は観てみたい、1000年以上守られてきた伝統行事、相馬野馬追

地域再生への願いを込めて。
牛と自然との幸せな共生を目指す。
「安心して飲める牛乳を追求し、一年
中自然放牧で自由に暮らす牛の牛乳が
一番おいしいと考えました」。標高約
500mの神石高原町の自然を生かした
「相馬さんの牧場」。牧場長の通称「殿」
こと相馬行胤さんは、「安全な暮らし」
に特別な思いを持ち、地域再生に力を注
いでいる快人だ。
実は、福島県の旧相馬中村藩34代目当
主。そのルーツ・相馬地域（相馬地域と
双葉地域）では、相馬家の祖先・平将門
が軍事演習で始めた1000年以上の歴史
を誇る相馬野馬追（国の無形重要民俗
文化財）が今も神事として開かれ、相馬
家当主代々、総大将となって伝統を守つ
てきた。行胤さんは以前、北海道に住ん
で肉牛の牧場を営み、相馬市でシタケ
栽培の会社も経営。その生活が2011
年の東日本大震災で一変。福島の原因事

故の影響もあり、事業継続が困難となり、
「故郷の希望」を求めて神石高原町へ移
住した。「神石高原町の地域再生と避難
者雇用をセットにした町づくりの話があ
り、2012年に見学に来ました。一日
で回れないほど見どころが多く、特産生
芋コンニャクのおいしさにびっくり！
都市部に近く、道の駅もあるので、生産
品を販売しやすい点も魅力でした」。
乳牛の飼育を始めたのは、もともとは
避難者雇用に向くと考えたから。「最初、
ジャージー牛4頭から飼い始め、牛乳は
一日約10ℓしかとれなくて…。今はホル
スタイン、ブラウンスイスも合わせて約
40頭。乳製品の加工もしています」。家
畜をストレスから解放する「アニマル
ウェルフェア」の考え方を導入し、生産
性や効率性より、「安全、おいしさ、命」
にこだわる。搾乳は早朝に1回だけ（一
般的に一日2回以上）。角の切断や、鼻
輪もしない。だからなのか、牛たちはと

快人15号

相馬さんの牧場
牧場長

相馬 行胤

Sohma Michitane

神石高原町で
活躍する 愉快! 痛快!
快人たち
Kasjin

1974年生まれ、福島県出身。福島県相馬地方の旧相馬中村藩の34代目当主。東京の大学を卒業後、肉牛や競走馬を育てる北海道の牧場と、相馬市でのシタケ栽培事業を父親から継承。2011年、東日本大震災の影響で両事業を断念。2013年、北海道から神石高原町に移住。翌年から乳牛の放牧を始める。株式会社カシワダイリンクス代表取締役。福島で馬事文化の振興や地域コミュニティづくりにも尽力。NPO法人相馬救援隊理事長、一般社団法人SOMA共同代表。



「安全、おいしさ、命」にこだわって。
高原で「殿様」が始めた自然放牧。

相馬さんの牧場

E-mail / somasranch@gmail.com
(電話対応は不可)
広島県神石郡神石高原町時安5332-2

牛たちの幸せを第一に考え、神石高原町で乳牛を一年中自然放牧。搾りたて牛乳を本来の味を生かしたノンホモ牛乳や無添加ヨーグルトに自社加工する。運営は(株)カシワダイリンクス。



神石高原町で
活躍する

愉快!

痛快!

快人たち

kaijin

気晴らし & 趣味 & こだわりetc.

気晴らし

自然が大好き!
星やホタルの輝きに癒されて。
「神石高原町は自然が美しいと
で驚きました。そして毎年、地
元の人とホタル観賞に出かけま
す。ホタルが星のように一面に
光り、手とか足とか、体のいろ
んなところに止まって…。最
初見た時、感動しました」



でも穏やかで人懐っこい。

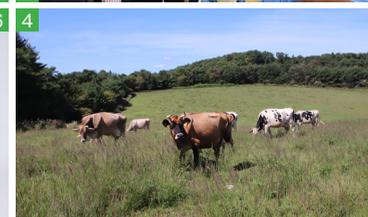
「食」を通じて喜びを提供。
地域再生活動にも力を注ぐ。

牛乳は本来の風味を大切に、水分と脂
肪を分離させないノンホモ処理で低温殺
菌。搾った当日のうちに、併設工房でヨー
グルトに加工する。「牛乳は『今まで飲
んだ牛乳と味が違う!』と驚く人が多い。
上部に生クリーム層ができ、季節で風味
が変化します」。

現在、行胤さんは神石高原町と相双地
域を行き来しながら、両地域の再生活動
にも関わる。「この町は、県内外からユ

ニークな人を多く惹きつける不思議な地
域。いろんなおもしろいことも起きてま
す(笑)。神石高原町では、地域の仲間
と体験型テーマパーク「神石高原ティ
アガルテン」の立ち上げに参加。また、町
内の生産者、加工業者、販売者が連携す
るトランス・タウン・パートナーシップ
により、自慢の牛乳を使ったプリンが生
まれ、相双地域の文化継承活動への寄付
付きプリンを販売したことも。
災害から復興に向かう福島と、原爆被
害から復興を遂げた広島。双方に縁を持
つ相馬さんは、日々、地域への恩返し
の思いを込め、安心安全な食を届ける。

3. 相馬行胤さん(左)と、総大将を
継いだ息子の言胤さん
4. 一頭一頭に名前があり、人懐っ
こい牛たち。台風や雪の日も一年
中昼夜、牧草地で自由に過ごす
5. 「道の駅さんわ182ステーション」
では「相馬さんの牧場」の牛乳で作
る濃厚なソフトクリームが人気
6. これぞ神石高原の自然の味わ
い。ヨーグルトは上澄みの栄養価
が高いホエイ(乳清)も一緒に混ぜ
て、まろやかな味を楽しんで





災害救助犬として国内外の災害現場へ17回出動した夢之丞。2021年、11歳でその活動を引退して現在は「日本の犬の殺処分ゼロ」を目指す「ワンドリーム・プロジェクト」のアンバサダーに

神石高原町で活躍する
愉快! 痛快!
快人たち
kajin

世界の平和を、あきらめない。
「一人でも多く一秒でも早く
救助・支援することを目指します」。

快人 16号

特定非営利活動法人
ピースウィンズ・ジャパン
代表理事

大西 健丞

Onishi Kensuke

1967年、大阪府生まれ。上智大学卒業後、英国で紛争解決や人道介入を学び、1996年に「特定非営利活動法人 ピースウィンズ・ジャパン」を設立。政府・企業・NGOが連携する「ジャパン・プラットフォーム」やアジア太平洋地域の連携組織「A-PAD」の設立にも貢献。企業・政府・NGO連携の推進役としても活躍。経済同友会副代表幹事、「共助資本主義委員会」委員長。



戦争を解決する道への強い決意。
持続可能な支援を掲げNGO設立。

神石高原町を拠点に活動する「特定非営利活動法人ピースウィンズ・ジャパン」代表理事の大西健丞さんは、日本における社会起業家の先駆者だ。世界各地で命を救うため、数多くの「不可能」を「可能」にしてきた、まさに快人である。

その歩みの根底には、大学時代に新聞記者の父が倒れ、数年間の闘病の末に亡くなった経験がある。父が入院していた病院で多くの重病者を目にする中で、「自分もいつ死ぬかわからない。ならば生きている限り、人類最大の課題である『戦争』の解決に挑もう」と考えた。

その後、イギリスの大学院に留学し、紛争解決や人道介入について学んだ。しかし、大学の関係者は誰も現場を見ていないことに気づき、それなら見てやろうと、ひとりでトルコとイラクの国境を越え、クルディスタンへ。そこには何百人

ものスタッフを抱え、ひとつの事業体として責任を持って活動するイギリスのNGOの姿があった。「その時一番驚いていたのは、彼らが国連よりも立派に仕事をしていたこと。自分も少しでもそこに近づきたいと思いました」。

そうして人道支援の道へ進むが、所属団体が資金難により突然撤退。「支援が途切れても、現地の苦境は終わらない。自分たちの手で、支援を継続できる組織を作らなければならない」と、1996年仲間とともに「ピースウィンズ・ジャパン」を設立した。

青春時代のほとんどを砲弾が飛び交う戦場で過ごし、幾度となく死線を越えてきた大西さんの言葉には重みがある。「社会人デビューが戦場なので、死ぬこと以外のリスクはリスクじゃない。命があればそれでいいんです」。

特定非営利活動法人
ピースウィンズ・ジャパン

広島県神石郡神石高原町近田1161-2
TEL / 0847-89-0885
E-mail / pr@peace-winds.org

日本の国際NGO。紛争や自然災害などにより危機にさらされた人々を支援する人道支援活動を、世界各地で展開。神石高原町を拠点に、海外人道支援に加え、国内外災害支援や動物福祉事業、地域再生事業などにも取り組む。





6.「空飛ぶ捜索医療団“ARROWS”」。25年の能登半島地震の際には、どこよりも早く現地に駆けつけた
7.2024年には、海路からも被災地にアプローチできるように、日本初の民間災害医療支援船を導入

神石高原町への移転が引き寄せた 殺処分寸前の子犬「夢之丞」との縁。

世界を舞台に活動を広げる中、2014年大西さんは大きな決断を下す。本拠地を神石高原町へ移転させたのだ。「首都直下地震などで東京が機能不全に陥れば、自分たちも被災してしまう。標高約700mで津波の心配がなく、活断層も確認されていないこの町なら、ヘリを駆使して国内のあらゆる災害をカバーできると考えました」。

ちょうどその頃、国内災害への対応を進め始めた時期だったこともあり、今後に向けて「自分で災害救助犬を育てたい」と考えていた大西さん。救助犬候補保護のために訪れたのが、広島県の「動物愛護センター」だった。そこで目にした光景に大西さんは絶句する。「ボタンひとつで動く壁に押され、淡々とガス室へ送られる犬たちの姿は、まるでナチス・ドイツの Ауシュビッツ強制収容所のように

でした」。その檻の隅で殺処分を待っていたのが、後に「夢之丞」と名付けられる一頭の子犬だった。「この子が活躍すれば殺処分の現状に目を向ける人が増えるはず。でも本音では、人に捨てられた犬が人の命を救うなんて、自分勝手なホモ・サピエンスへの最大の皮肉だとも思いましたね」。スタッフに家族として迎えられる、少しずつ信頼関係を築きながら訓練を重ねた夢之丞は、立派な災害救助犬へと成長。初出勤となった2014年の広島土砂災害では、泥の中から行方不明者を発見し、「捨てられた命が人の命を救う」という奇跡を体現したのである。

数々の「不可能」を「可能」に。 殺処分ゼロの達成と捜索医療団の力。

一頭の犬を救うことから始まった挑戦は、やがて社会の仕組みそのものを揺り動かす大きなうねりとなった。「夢之丞を譲り受けてから、愛護センターで処分

されている犬の数を調べてみると、まさかの広島県が全国ワースト。大きな衝撃を受けました」と大西さんは振り返る。そこで、犬の保護・譲渡活動を行う「ピースワンコ・ジャパン」プロジェクトを始動させ、「1000日以内に広島県の犬の殺処分をゼロにする」という目標を掲げる。行政や専門家ですら「無謀な理想論だ」「絶対に無理だ」と口を揃えたが、大西さんの信念は揺るがなかった。神石高原町を拠点に、保護シェルターを建設し、寄付やふるさと納税を活用した資金調達モデルなどを次々と実行。反対の声や困難を圧倒的なスピード感で跳ね返し、2016年には「対象となった犬は全頭引き取る」という形で、殺処分ゼロを現実のものとした。

この「不可能を可能にする」姿勢は、「空飛ぶ捜索医療団“ARROWS”(アローズ)」にも貫かれている。医師や看護師、救助犬、ヘリまでを自社で擁し、発災から数



2.紛争・災害・人道支援の現場で、医療支援をおこなう
3.2024年ウクライナでの一枚。「行ってみないとわからないことはたくさんある」と自ら現場に足を運ぶ
4.ネパール地震の現場。被災女性に、何が必要か丁寧にヒアリングを行う様子
5.イラク北部で始まった人道支援は広がり続け、これまで41の国と地域で2890万人以上を支援

時間以内に現場へ到達する。

民間NGOがこれほどの体制を持つことはかつての常識では考えられなかったが、大西さんは「誰かがやらなければならぬなら、自分たちがやる」という覚悟ひとつで、その常識を塗り替えてきた。既存の制度や「できない理由」を並べて立ち止まるのではなく、自らが道となり、解決策を作り出す。その強い意志が、不可能と思われた壁を一つひとつ崩し続けているのだ。

民間主導で社会の仕組みを創る。 神石高原町から広がる変革の形。

大西さんの活動は、単一の支援を超え、社会課題を解決するためのプラットフォーム構築へと進化している。政府が公共を一手に引き受ける、またはひとつの組織の力だけで解決できる課題には限界がある。だからこそ、「ピースウィングズ」がハブとなり、民間企業、自治体、

神石高原町で
活躍する

愉快!

痛快!

快人たち

kaijin

気晴らし & 趣味 & こだわりetc.

気晴らし

水域アクティビティで
心身ともにリフレッシュ。

「海や川が好きなので、瀬戸内海でシーカヤックしたり、ヨットに乗ったり。モーターボートを走らせて遊んでいます。最近重力に逆らえなくなってきましたが、水の中だと重力が0になるので(笑)。豊島で過ごすのもいいですね」



8. 人馴れトレーニングを終えた犬たちは、全国9か所にある譲渡センターで新たな家族を待っている
9. ドッグランやカフェ、ログハウスなどがある「神石高原ティアガルテン」では「真夏の雪まつり」など、楽しいイベントも開催
- 10 「ピースワンコ・プロジェクト」ではスタッフが日常の世話をしながら人馴れのトレーニングを行う
10. これまで1万頭以上を保護し、高齢犬や気性難の犬も含め、一頭に寄り添いケアをしてきた

そして市民の知恵と力を結集させる。この「民間主導のソーシャルプラットフォーム」こそが、大西さんの描く変革の形だ。その領域は、人道支援の枠を軽やかに超えていく。

その契機のひとつが、東日本大震災での経験。被災地の支援活動を行っていく中で、過疎や高齢化に伴う課題に目を向けなければならぬと身をもって感じた大西さん。「自分たちに解決できる課題があれば、ジャンルを問わず取り組むべきだ」。そんな思いで、伊万里焼・有田焼など佐賀県の伝統工芸を後世に残すための取り組みや、愛媛県豊島でのアートを通

じた地域振興など、その地に必要とされる解決策を次々と実行してきた。神石高原町においても、人手が足りない医療のサポートや海外からの農業研修生の受け入れといった、新しい風を地域に吹き込んでいる。今後は、動物との触れ合いを治療に組み込む動物介在型医療にも力を注ぐ予定だ。

「『民』の力が社会を変革する原動力になる」という信念を貫く大西さんの挑戦に、終わりは無い。神石高原町というステーションから、まだ見ぬ未来の命と地域を救うための歩みは、これからも力強く続いていく。

