

## 第3回いかさ田舎カレッジ 新春：金光町大谷地区で開催



第3回地域プロデューサー養成講座



メイン講師：和田裕子さんと尾野塾長との掛け合いもあり、一歩踏み出す切っ掛けになる講演でした



いかさ田舎カレッジ2013塾生

全6回で開催している地域プロデューサー養成講座の3回目は浅口市金光町大谷地区土佐家旅館で実施。メインゲスト和田裕子氏の取り組み、地元大谷地区元気いっばいまちづくり協議会の西会長の地域での取り組みの話をお聞きました。グループワークでは塾生それぞれが取材したインタビューの発表、マイプランの更なるブラッシュアップとヒートアップしました。次なる課題はマイプランに基づく「社会実験」という宿題が課されさらにプランが磨かれます。

今回は、塾生の家族や宮城県、高松市、広島市などからの参加者や、地元浅口市からの参加者も多く40人を超えるカレッジとなりました。尾野塾頭が進めるプロデューサー養成講座の手法は全国でもモデルとしての先進的な取り組み、井笠地域で進める意義を感じながら取り組んでいます。特に比較的若い人がまちづくりについて学ぶ取り組みは、地域を超えて必ず連携することが必要だと考え、今回浅口市の地元の方々との交流を図ることができたのは大きな成果でした。

### 第3回目の実施プログラム

いかさ田舎カレッジオプションプログラム

■金光町大谷地区の町歩き

金光教の施設の中をボランティアガイドの方々のご説明で見学させていただきました。その後、餅つき。



1月11日(土)13:30～17:30 土佐家旅館

- 13:30～13:35 開校あいさつ
- 13:35～13:45 尾野塾頭イントロダクション
- 13:45～15:00 講演：アンテナカフェ「ハレの日」  
オーナー 和田裕子氏
- 15:15～15:40 地元ゲストによる取り組み紹介  
大谷地区まちづくり協議会  
会長 西規雄氏
- 15:45～17:20 グループワーク
- 17:20～17:30 本日の振り返り  
(尾野塾長・赤澤副塾長)

第3部 いかさ田舎カレッジ交流会  
18:00～20:00  
大谷西コミュニティハウス



交流会も東北・高松など遠方からの参加者や地元の方々との交流も大いに深められました。



## 次回、第4回の予告編

### 2月9日(日)里庄総合文化ホールフロイデ



第4回の会場は里庄町にある総合文化ホール「フロイデ」をお借りして勉強会を開催します。かなり広い会場ですので十分一般聴講も受け入れることができます。

メイン講演は渡邊格氏(パンやタルマーリー)・ゲストスピーカーは里庄町マコモ同好会(会長:金田常治氏)にお願いしています。

メインスピーカーの渡邊格氏は、昨年「腐る経済」という本を発売されて、新しい発想で天然酵母を活かしたパン作りを通じて持続可能な地域づくりを目指されている方です。また、地元のゲストは耕作放棄地の利活用の一環として農業委員さん自らが立ち上げて「マコモダケ」の栽培を通じて地域の活性化を図られています。里庄町の地域の課題等も共有できればと考えています。

#### オプションイベント①

10:00~11:30 塾生のマイプランを体感しよう!(無料)

- ・スプレーアート体験(保元さん)
- ・ゆる体操体験(加賀田さん)
- (その他調整中)

集合場所 里庄総合文化ホール「フロイデ」

#### 定例講座

聴講生:500円

- 13:00 里庄総合文化ホール「フロイデ」集合
- 13:30 尾野塾長イントロダクション
- 13:45 メイン講演  
渡邊 格(パンやタルマーリー オーナー)
- 15:00 休憩
- 15:10 ゲストスピーカー  
里庄町マコモ同好会(会長 金田常治氏)
- 15:30 グループワーク  
マイプラン発表
- 17:00 振り返り(尾野塾長・赤澤副塾長)
- 17:30 終了  
(毎回塾終了後に交流会を開催し親睦を深めています。)

#### オプションイベント② 参加費2000円

- 18:00 交流会 (食事・飲み代込み)
- 同じ、里庄総合文化ホールで開催します。
- ※宿泊希望の方は別途ご案内します。



### 一般聴講生募集中!

なお、一般聴講生(500円)を合わせて募集します。メイン講演やゲストスピーカーの話を聞くとともに、塾生へいろいろなアドバイスをよろしくお願ひします。

今後のスケジュール

第4回2月9日(日) 里庄町

渡邊格氏(タルマーリー)

第5回3月8日(土) 井原市

赤澤雅弘氏(倉敷産業観光クリエイター)

第6回3月29日(土)最終プラン発表会

笠岡グランドホテル



#### マイプラン作りの手法

1回目:自分を知らう

2回目:課題テーマの設定

マイプランシートへの落とし込み

3回目:ビジョン・ミッションを描く

目標となる人へのインタビュー

4回目:プラン・アクションを起そう

マイプランに沿った社会実験

5回目:自分のマイプランへブラッシュアップ

6回目:マイプランの発表

塾生12名がそれぞれのプランを持って、毎回のゲストの方々の事例や地域の方々との交流を通じてマイプランをブラッシュアップしています。尾野塾長が進めるプロデューサー要請の手法は、問題を抱えている地域の中で地域の方々を巻き込んでの養成塾です。毎回遠方からもその手法を参考にしたいと視察を兼ねた参加も少なくありません。今はそれぞれのやりたい事の追求に過ぎない面もありますが、やりたいを行動に起す切っ掛けと、同じ釜の飯を食べるという同胞意識により一歩一歩前に進む。その動きこそがこの塾の目的だと思っています。

#### メイン講師紹介

渡邊 格氏(パン屋タルマーリー)



渡邊 格さん・パンやタルマーリー

1971年生まれ。東京都東大和市出身。高校卒業後の暗いプーターロ青春時代にピリオドを打とうと、23歳のとき学者の父とともにハンガリーに1年間滞在。

現地で活躍する同世代の日本人を見て凹む一方、「食」や「農」に興味を持ち、帰国して千葉大学・園芸学部園芸経済学科に入学。

卒業後有機野菜の卸販売会社に就職し、31歳でパンの道を志す。

パン屋のブラックな裏側に衝撃を受けるも修業に耐え、2008年に独立して、千葉県いすみ市で妻のマリとふたり、「パン屋タルマーリー」を開業。

2011年3月11日東日本大震災と福島第一原発事故のうち、「菌」の声を聴き「水」を求めて岡山県真庭市勝山に移り住み、2012年2月に店を再オープン。

「菌」にとことんこだわる「菌本位制」を掲げ、地域の経済循環を生み出す「地域通貨」のようなパンづくりに挑む。