

第5回 起業創出検討会議

「暮らし起業を考える～ワークショップからまちを変える～」のようす

開催日時 : 平成27年8月28日(金) 19時～21時
開催場所 : 郡中まち元気サロン 来良夢(こらむ)
出席人数 : 委員12名、アドバイザー4名、オブザーバー2名、合計18名
欠席人数 : 委員18名

この会の目的

伊予市中心市街地等での起業と雇用の創出を図り、地域経済の発展と暮らしやすいまちづくりを進め中心市街地の活性化を図ります。

全体のスケジュールについて

平成26年度中に2回開催
平成27年度中に概ね6回程度開催
平成28年度には最初の開業者の誕生を目指します

ワークショップのテーマについて

起業の業種について考える ― 数回開催
起業者への支援のありかたについて考えます。

ワークショップのグループ分けについて

3グループでワークショップをおこないます

次 第

1. 開会のあいさつ
2. ワークショップの進め方について
アドバイザー 愛媛大学教授 前田 眞 氏
4. 「私が、お米屋さんのおむすび屋」まゆみん亭 “
を始めたわけ”
大森米穀店 まゆみん亭 大森 真由美氏
5. ワークショップでの意見・感想発表
グループA ヤマキ株式会社 業務サポートセンター 次長 横山 正紀 氏
グループB 株式会社 えひめリビング新聞社 取締役 編集長 小原 明美 氏
グループC 特定非営利活動法人 まちづくり支援えひめ 代表 稲田 里香 氏
オブザーバー 伊予市経済雇用戦略課 課長 向井 裕臣 氏
” 公益財団法人えひめ地域政策センター 研究員 川原 隆司 氏

6. ワークショップのまとめ アドバイザー 愛媛大学教授 前田 眞 氏

7. 閉会のあいさつ

ワークショップの進め方について

アドバイザー 愛媛大学 教授 前田 眞 氏

「今日目標」

実際に起業した大森さんの話を聞いて、自分たちはもっとこんな応援ができるんじゃないか、28年度には最初の起業者を出そうという目標を設定している。

では、起業した人をどう応援していくのか話し合いができれば、と、思っている。

「私が、お米屋さんのおむすび屋 ” まゆみん亭 “

を始めたわけ」

大森米穀店 まゆみん亭 大森 真由美氏

大森米店に嫁いでお米屋さんのご飯の美味しさに衝撃を受け、ご主人のお米に対する思い、色々な知識からお米に興味を持ち、「一般の主婦の方は知らないんじゃないのか、みんなにお米の美味しさを伝えたい」という“米屋の女房の縁の下の力持ち”的発想で始めた。

最初は軽トラ市等でお米の販売をしたが、美味しさが伝わりにくいのでおにぎりを販売するようになった。そのうち移動販売の許可が必要とか自宅に飲食店の厨房施設つくるにはそれなりの資金が必要なことがわかり、各種セミナーに参加するうちに、創業資金の2次募集のセミナーに参加しアドバイザーの先生の指導を受け、伊予銀行のバックアップもありこれならやれると「昔ながらのおばあちゃんの味」を目指して頑張ってみようと申請し補助金を受けることに。

下準備として去年1年、軽トラ市、久万高原マルシェ、伊予市の文化祭などで販売、お客さんの要望もあり、産直市で置いてもらえればと交渉し、現在、ダイキ伊予店・美沢店・朝生田店、エミフル松前ワクワク広場、ぎんこい市場などで販売している。

【質疑・応答】

Q 何人で A1 人。主人のサポートを受けて会社勤めをしながら(9:00の出勤までに納品を済ませる)

Q いつから A 去年の3月開業。平成24年度の第2次募集の創業補助金を受けて厨房の改装ができるということでスタート。去年1年は下準備として軽トラ市等で販売。その際の地域のお客さんとの出会いが支えになっている。そういう人の後押しがなければ難しかったのではないかと。

Q 困ったことは **A** 軽トラ市等で天候不良のため売れ残り、フェイスブックを使ったり、知り合いやご近所に売って回ったこと。

Q 作るうえで困ったことは

A マンネリにならないように友達のパテシエに相談して米粉を使った和菓子「もちりしぐれ」を開発。基本はおばちゃんの味を守って塩むすびにこだわっていきたい。

Q 仕事をしながらの創業は覚悟がいるが

A 自分のできる範囲でやる。現在、朝 3:00 に起床、7:00 迄に仕上げ・納品、9:00 出社、6:00 退社、売れ残り品の回収。実質の睡眠は3、4時間。家族の支えでやってこれている。会社にも家業の手伝いということで、仕事に差支えがなければと了解してもらっている。

Q どんなサポートがあればいいか

A もっと置いてくれる店があれば。ただし、増えてくるとできる範囲が限られてくるし、衛生面での安全性の問題もある。口コミでみんなが宣伝してくれて「まゆみん亭」へお客さんが来てくれ、売り上げが大きくなれば会社を辞めて従業員も雇い毎日「まゆみん亭」がオープンしているという次のステップの夢がある。

Q 販売商品は **A** おにぎり、赤飯。好評だった米粉を使った「もちりしぐれ」の再開を予定。「もちりしぐれ」は保存料を使ってないので日持ちがしない。日持ちのするものの開発も誰かに頼みたい。.

Q 創業時から仕事をしながらだが資金面は

A 資金面は米穀店とは別。自分の給料と伊予銀行の資金で。

Q 本業のお米屋さんへの影響は

A 会社の営業の手土産に使って喜ばれたり、おにぎりを食べて美味しさを知った。お客さん(松山、新居浜)からの注文もある。

Q 塩むすびを美味しく食べてもらうには

A 毎日、違うブランドのお米を使い売れ行きの良いものを選んでる。

Q 事業展開は **A** 自然食品を使ったお店ができれば。

*大森さんは事業とは別に毎月1回不定期だが、食に対する意識を変えていただけたらと「お米屋さんの健康講座」も開いている。

ワークショップのようす

A、B、C 3グループに分かれて、

「まゆみん亭」 大森 真由美氏のお話を基にワークショップを行いました。

グループAのワークショップの概要

給食ルートへの販売を考えては

伊予市、愛媛の中でどこどこの、誰のお米というやり方もあるのでは
塩むすびがメインだがそれにこだわりすぎると脱皮できないのでは
塩むすびが美味しいのは全国どこでもあるので差別化が必要
名物メニュー、顔を作らなければ。

味付けの方が良いかもしれない

美味しいお米を美味しい味付け方法で

配送を手伝ってくれる人を探す

作業時間が増やせる

自分の手の届く範囲では限界がある。他人の手を借りることも考えては

グループBのワークショップの概要

口コミで宣伝するのが一番

お米メニューのお店を開いて食べられるようにしては

おむすびにこだわらずお茶漬け、味噌汁。

その場で炊き立てをおむすびにする。

商店とのコラボレーション 例、どこそこの漬物とごはん

お茶の産地（例、久万高原町）とお互いの商品を販売

米粉を使ったもちりしぐれの早期再開

米粉パンの研究

お米のおいしさ、おばあちゃんの味を伝える意味でお米に特化した店づくり

お米の選び方、お米の炊き方、お米の食べ比べセット

グループCのワークショップの概要

仕事しながら起業という、新しい創業のかたちが出てきている。

伊予市の食材、伝統的な食を活かしたご飯屋さんがあればという話がこの会で
出ていて大森さんと組めば出来るのではないかと。

地元のおばあちゃんの味を伝えるという意味で、何もされていないおばあちゃんが
パートナーになるのでは。

ワークショップのまとめ

アドバイザー 愛媛大学教授

前田 眞 氏

今回、具体的な事例があり実感できたのではないか。応援するというはその人の為だけでなくその地域の為になることにつながる。女性を活用することによって女性が元気になる。女性が元気になれば地域が元気になり色々な思いが地域に出てくる。

一人の人を応援するというだけでなく、結果的に地域につながってくる。

事例にあった具体的な応援を考えてゆくことが大事。

それが次の大森さんを生み出すことになる。

ワークショップについての感想

* オブザーバー 伊予市経済雇用戦略課 課長 向井 裕臣 氏

一つの具体的な事例があり話がひろがってきている。これが第2の大森さんが出てきたときにつながってゆくのでは。

* オブザーバー 公益財団法人 えひめ地域政策研究センター

研究員 川原 隆司 氏

暮らし起業を考えるとといううで問題ないくらい意見が出てきている。

今後どのように伝えてゆくか。

起業するにあたって店舗を構えるのは非常に経費が掛かるので、空き家を改装したり、空き家のオーナーと交渉出来れば。

“まゆみん亭” 大森 真由美氏

会議の様子

