

【島根県雲南市】「おろちの里 食の魅力推進員」募集！



雲南市木次町温泉地区には新鮮な野菜やジビエ肉、鶏卵など魅力的な食材があります。それぞれが魅力的な食材ですが、これら地元の食材を掛け合わせ、新たな魅力を発掘し、情報発信することで「道の駅 おろちの里」と周辺地域の活性化に取り組みます。

今回募集する「おろちの里 食の魅力推進員」は、このプロジェクトを推進するため、地域の皆さんと一緒に新メニュー開発やエリア内の魅力を繋げ、発信していただきます。

◆募集の背景と想い

雲南市は、中国山地の雄大な自然に抱かれた、神話と歴史が息づくまちです。日本さくら名所100選に選ばれた斐伊川堤防の桜並木の絶景や、日本の滝100選の龍頭が滝、八重滝の雄大な姿、そして棚田百選に認定された山王寺の棚田の美しい風景など、四季折々の自然美を楽しむことができます。

また、ヤマタノオロチ伝説をはじめとする出雲神話ゆかりの地や、一度に全国最多の39個の銅鐸（国宝）が出土した加茂岩倉遺跡、国の重要有形民俗文化財である菅谷高殿など、歴史ファンも満足できる魅力が満載です。

ヤマタノオロチが住んでいたと云われる天が淵の近くにある「道の駅おろちの里」は雲南市の木次町温泉地区にある道の駅です。同地区のシンボリックな存在の尾原ダム完成に先立って平成23年にできました。地元で採れた野菜の産直市場と地元野菜たっぷりのバイキングレストランを営んできましたが、コロナ禍の影響など様々な理由が重なり、昨冬、惜しまれながらバイキングレストランを閉めることになりました。尚、現在の「おろちの

里」のレストランは人数限定で限られたメニューの提供を災禍しています。

しかし、「おろちの里」は雄大なダム湖を眼前に臨む道の駅で、周辺では季節を通してトライアスロン、レガッタ大会の他、史跡や名所をチェックポイントに選んだロゲイニング大会等様々なアウトドアイベントが開催され、県内外からの参加者でにぎわいます。

また、レストランで使う地元野菜の新鮮さはもちろん、山菜など都会のスーパーではあまり手に入らないような食材もたくさんあります。そして、ジビエ肉があります。地区内に食肉加工施設があり、地元で捕獲されたイノシシなどを年間を通じて手に入れることができます。このように地区内で豊富な食材を調達できることが温泉地区の強みで、このポテンシャルを生かして、「目がけて食べに行きたくなる道の駅」を目指したプロジェクトが動き始めました。

道の駅とは休憩機能・情報発信・地域連携などの機能で構成される施設ですが、「地方創生や観光を加速する拠点」や「ネットワーク化で活力ある地域デザインに貢献」など、求められる役割が変化してきています。雲南市でも4つある道の駅の個性や強みを生かし、地域全体の魅力と収益向上に資するものとして第2期雲南市観光振興計画に基づいて令和5年に雲南市道の駅活性化ビジョンを作成し、アクションプランに基づいて施設運営を行っています。

地域おこし協力隊に着任された方には、「道の駅おろちの里」周辺の食材の魅力に出会っていただき、それらを活かした新メニュー開発や情報発信で、「めがけて食べに行きたくなる道の駅」づくりに一緒に取り組んでいただきたいと思います。このことは地域の活性化と市内全域の観光振興に大きな効果をもたらすものと考えています。



◆一緒に取り組む人たち



①斎藤文隆さん（NPO 法人ふる里雲南 理事長）

道の駅おろちの里で駅長を務める斎藤文隆さんです。地元でお米や野菜等を生産する株式会社槻之屋ヒーリングの代表も務めます。

孫のように若い方が野菜の生産に汗水を流して真摯に取り組んでいる姿やレストランを盛り立てようとメニュー開発に取り組む姿を見て、今の自分ができることは若い人を応援してあげることだと感じているそうです。

斎藤さんからのメッセージです。

「14年の間道の駅の駅長として取り組んできましたが、バイキングレストランを閉めることになったのがとても残念です。これまでバイキングにいらしたお客様にこの地で採れる野菜をととてもほめていただきました。今の時期だとトウモロコシやトマト、ナス等が最盛期で、採れたての野菜をぜひ食べてもらいたいです。新鮮な野菜を生かした新しいメニューを開発して、一緒にお客さんを笑顔にしましょう！」



②鹿糠俊二さん (KANUKA PARK 代表)

木次町温泉地区で2020年から食肉加工施設のKANUKAPARKを営む鹿糠俊二さんです。横浜生まれ横浜育ちで2018年に1ターンで移住して来ました。移住前は首都圏でイタリアン料理店の料理長などを務め、現在は商品開発や出張シェフなどにも取り組んでいます。鹿糠さんからのメッセージです。

「自分も県外からの移住者です。最初は島根県の産業体験制度で齋藤さんがされている株式会社槻之屋ヒーリングで主に農業を体験させてもらいました。その中で、おろちの里のレストランの厨房に入ることもあり、様々な方たちのお世話になって、加工施設を作ることにつながりました。今は島根県内外でジビエ肉の美味しさをたくさんの皆さんにお届けしています。恩返しというわけではないですが、新しい思いを持ってきてくれる方を仲間として迎えたいです。一緒に温泉地区を盛り上げましょう。」

③渡邊優一さん（写真左）と上村昌平さん（写真中央）（道の駅おろちの里スタッフ）



道の駅でレストランの再開に取り組んでいる二人のスタッフです。たくさんの人たちからアイデアをもらって試作を重ね、この度ようやく営業を再開することができました。

渡邊優一さん

「私は、いわゆる孫ターンで10年前に温泉地区にある祖母の家に移住して以来、おろちの里で働いています。ようやくレストランが再開できる場所ですが、ここからさらに良くしていくため、一人ではできないこともみんなで話し合いながら知恵を出し合い、おろちの里に沢山の人が来てもらえるよう一緒に頑張りましょう！」

上村昌平さん

「調理師として飲食の仕事をしてきました。前にも、おろちの里の厨房で働いていたことがありますが、この度、再度の縁をいただいて、この春からレストランの再開に携わっています。今提供しているメニュー以外にもいろいろ提供できるようになればいいなと思っています。個人的には紅茶が好きなので、一緒に楽しんでもらえるようなスイーツ等もやりたいと考えています。目的地として、目がけて来なくなるレストランを目指して協力していきたいです！」



④産業観光総務課（左から吉野さん、難波さん、加藤さん）

雲南市役所産業観光総務課でおろちの里食の魅力推進事業に取り組む吉野課長、加藤企画官、難波主幹です。産業観光総務課では市内の観光施設等の管理を主に行っています。管理する施設の一つ、道の駅おろちの里がある温泉地区のみなさんと共に食材の魅力を繋げることで新たな魅力を創出して地域の活性化に繋がっていくことを進めていきたいと考えています。

産業観光総務課からのメッセージです。

「おろちの里食の魅力推進員の活動は、地域の人たちとのつながりをたくさん作れる活動で、人と人とのつながりに生かされ、自然とともに生きる豊かな暮らしの実現にも役立つと思います。ご要望に応じて、応募前のオンライン面談も行いますので、お気軽にご連絡ください。ご応募お待ちしております！」

◆協力隊の活動

おろちの里 食の魅力推進員には、地域住民や関係団体、行政等と連携・協力し、次の業務を行っていただきたいと思えます。

- (1) 道の駅おろちの里周辺エリアの食の魅力調査
温泉地区を中心に農産物生産者の皆さんに話を聞きながら地域内の食を中心とした魅力を発見してもらいます。
- (2) 食材を用いた名物料理の試作開発
発見した魅力のある農産物を組み合わせておろちの里で提供するメニューや加工品のレシピを作成してもらいます。
- (3) 試作品のブラッシュアップ
提供したメニューについてアンケートなどの結果などから改善やサイドメニューなどについてもレシピを作成してもらいます。
- (4) ダム湖周辺の情報発信
ダム湖周辺の魅力発信を通じてダム湖周辺地域に興味、関心を持ってもらうように取り組んでもらいます。
- (5) 地域おこし協力隊としての共通業務
上記のメイン業務の他に、市や県、国の地域おこし協力隊員向けの研修会への出席、市の地域おこし協力隊についての情報発信のため、専用サイト等へ掲載する活動内容等に関する記事作成、市の業務(地方創生関係の業務、移住定住関係の業務等)に関するイベントへの出席等、地域おこし協力隊としての業務も適宜行っていただきます。

■サポート

①活動のサポート

料理やジビエの取扱については、専門家である鹿糠さんのサポートで知識や技術を学んで身につけていくことができます。地域とのつながりも、最初は市役所の担当者とともに動きながら徐々につくっていくことができます。

②暮らしのサポート

住まいのこと、買い物環境や暮らしの必需品など日常の暮らしのこと、子育て世帯には子育て環境のことなどの雲南市での暮らしの相談を、移住定住の専門スタッフ3名がサポートをしています。また、移住後は、UI ターン者同士の交流会があり、仲間づくりや情報交換等できる環境があります。

③総合的なサポート

雲南市では「地域おこし協力隊アドバイザー」を配置しています。隊員や地域の関係者、市役所の関係者をサポートし、三者のより良い関係構築とお互いを活かしあつた活動推進に努めています。アドバイザーの三瓶裕美さんは、雲南市の地域おこし協力隊経験者であり、全国や島根県の地域おこし協力隊のサポートにも携わっています。

■業務のイメージ

【1年目～2年目】

1年目は地域の現状を把握しつつ、地域の関係者との信頼関係の構築を図ります。市は隊員の活動に必要な情報の提供をはじめ、地域における活動や関係者との連携をサポートするほか、定期的なミーティングを実施して、隊員の活動が円滑に行えるよう支援します。

- ・農産物生産者等へのヒアリング

- ・提供メニューの試作品への取り組み
- ・取り組みについての情報発信

【2年目～3年目】

上記業務にプラスして

- ・主となる提供メニューに加えてサイドメニュー試作品への取り組み
- ・任期終了後に向けた取り組み

※メインの業務の他に、市や県、国の地域おこし協力隊員向けの研修会への出席、市の地域おこし協力隊についての情報発信のため、専用サイト等への掲載する活動内容等に関する記事作成、市の業務(地方創生関係の業務、移住定住関係の業務等)に関連するイベントへの出席等、地域おこし協力隊員としての業務も行っていただきます。

■こんな人に向いています

- ・いろいろなところに出かけて、人と話すことが好きな人
- ・料理をつくること、食べるのが好きな人
- ・野菜やジビエなどに関心がある人
- ・人とのつながりを大切にする暮らしをしたい人

<募集要項>	
雇用関係の有無	無
業務概要	(1) 地元の食材を活用した道の駅の名物料理の開発 (2) 活動に関する情報発信 (3) 地域おこし協力隊としての共通業務
募集対象	【応募資格】 (1) 現在、3大都市圏や政令指定都市をはじめとする都市地域等に居住し、採用決定後、雲南市に生活拠点を移し、併せて住民票を異動できる方 (2) 食や地域の活性化に興味があり、地域住民など関係者と協力して活動に取り組むことができる方 (3) 協力隊の任期後、雲南市に定住・定着する意欲のある方
募集人数	1名
主たる活動地域	島根県雲南市温泉地区
勤務時間	毎月17日×8時間程度を予定。活動日誌、進捗状況報告書を毎月提出していただきます。
雇用形態・期間	雇用契約なしで個人事業主として活動 令和7年9月1日(予定)～令和8年3月31日 ※着任から1ヶ月の間は試用期間となります。(試用期間中の労働条件は同条件) ※着任の日から令和8年3月31日までを一区切りとし、年度更新により最大3年まで延長可(実績により更新)
委託料	最大月額205,700円(8時間×17日)、賞与なし
待遇・福利厚生	雇用契約がないため、福利厚生はありません。国民健康保険および国民年金は自己加入となります。 活動に必要な経費を予算の範囲内で補助金として交付します。※申請・交付の手続き必要あり。
申込受付期間	令和7年8月22日(1名)
審査方法	提出書類 ①指定の応募用紙 ②地域おこし協力隊として採用された場合の活動企画案(※A4用紙1枚にまとめてください) ③住民票 上記を下記住所まで郵送または持参してください。 【一次選考】 書類審査：書類審査の上、結果を応募者全員に文書またはメールで通知します 【二次選考】 一次選考合格者を対象に、二次選考試験(面接試験等)を雲南市役所で行います 活動内容や移住に関しての相談は個別に承ります お気軽にお問合せください メールアドレス： sangyoukankousoumu@city.unnan.shimane.jp

お問合せ先

雲南市役所 産業観光部 産業観光総務課（担当：吉野、加藤、難波）

〒699-1392 島根県雲南市木次町里方 521-1 TEL:0854-40-1093

Mail : sangyoukankousoumu@city.unnan.shimane.jp