



お店の一押しは、ボリューム満点の「お肉のスペシャル盛り合わせ(2,980円)」。人気のローストビーフやステーキなど、シェフ自慢の肉料理が盛りだくさん。グループでシェアすれば盛り上がること間違いなし。

【お店の住所：本町2-177】

「現実から離れ、非日常を味わって欲しい」と、店名のとおり月と星が散りばめられ、宇宙を感じられる空間となっているお店。

今後はワークショップや交流会などのイベントを企画したいとのこと。「今はネット上のやり取りが多く、人とのつながりが希薄とありますが、リアルなコミュニケーションを大切にしたいです。店の空間や食事、お酒がその助けになると良いです。」と高島さんは語りました。

人と人のつながりが生まれることを目指し、人をオープンさせた高島さん。人と話すことが好きで、いろいろな人とコミュニケーションを取れるような店を目指しています。空き店舗を探している時に市の制度の話を聞き、商工会議所から詳しく説明を受けました。店をオープンする手助けとなったといいます。



つきほし 月星 -TSUKIBOSHI-  
オーナー 高島 美行さん

以前より飲食店での経験があり、自由にチャレンジができる自分の店を持ちたいと考えた。昨年にスタッフなどと出会い、オープンを決意。妹・友人らと店を切り盛りしている。

# この「まち」で始める

今月号では、二本松で新たな1歩を踏み出し、事業を展開している皆さんを紹介します。



ノースマンズダイナー  
Norseman's Diner  
代表 岡村 駿さん(写真右)  
店長 岡村 大さん(写真左)

駿さんは高校卒業後約5年、東京のダイニングバーで働いていた。同じ店でパートナーとして働いていた弟の大さんを誘い、兄弟で出店。オーストラリアの「Norseman」という町を旅した思い出から、店名に。

二本松にもっと若い人が楽しめる場所をつくり、活気づけたい。自分で店をやってみたいと開業を決意した兄弟は、家族から市の助成制度について聞いたことが、オープンへの後押しとなりました。昼は幅広い世代のお客さまが、



ペインアカデミー  
肩・腰 Pain Academy  
院長 根本 智和さん

自身が身体を壊したことがきっかけで整体師の道へ。関東の接骨院で働いていたが、目指す治療を行うため、自分の整体院をオープンした。特に悩む人が多い「肩・腰」に特化した、慢性症状専門整体院である。

家族や地元の人たちに恩返しをしたいと考え、二本松に整体院をオープンすることを決意した根本さん。大きなきっかけとなったのは、昨年5月に根本さんの兄が新聞記事で市の助成制度を目にし、教えてくれたことでした。それが二本松市でオープンする後押しとなったのです。

体の不調への根本的な治療を行えるよう、慢性症状に対応する知識を習得し、特別な資格を取得しました。施術の際は診察に時間をかけ、体の構造と仕組みに基づいた治療方針の説明を丁寧に行っています。状態により最善の治療方法を提案しています。

今後の抱負を伺うと、「体の使い方・生活習慣などで、人によって不調の原因が異なります。筋膜の分野が二本松であまり浸透していないため、より多くの人に知ってもらいたいです。そして多くの人を笑顔にしたいです。」と話してくれました。

慢性的な身体の痛みにアプローチする整体院を目指している。リラックスできる空間で、穏やかで丁寧な根本さんの施術に癒される。完全予約制で、初回1,000円で施術を受けられる。

【お店の住所：表1-551-6エスプレランス表B】





富山さんの最大の武器であり一押しスタイル「フェード」。0mmから始まるグラデーションの効いたスタイルで、0.1mmの差で仕上がりの良し悪しが決まる。このスタイルを求め県内各地からお客さまが来る。「FUKUSHIMA Barber Crew」メンバーで市内の「ヘアサロンクマガイ」の熊谷さん(写真のモデル)とともに、積極的に情報発信に取り組んでいる。

【お店の住所：松岡267-1】

「本松全体を活性化していきたい。若い世代がかっこよさを求めて市外県外に出て行ってしまうのはもったいない。」そう語る富山さんは、人のかっこよくなりたいとの思いから理容師の道へ進み、キャリアを積みました。独立を考えていた時に、商工会議所に勤める友人が相談に乗ってくれました。市の補助制度などを紹介されて、とても助かったそうです。最近では利用者も多いSNS等を通じて、今までにない形でヘアスタイルや理容師の日常を発信しています。さらに美容業界全体の活性を目指し、「技術を持った美容師が増え、次の世代とともに、また新しいヘアスタイルを提案していきたいです。」と今後の抱負を熱く語りました。



トムズ バーバー ショップ  
TOM'S Barber Shop  
とみやま さだのぶ  
店主 富山 真伸さん

都内と市内の理髪店で長年腕を磨く。海外の技術や道具も多用し、福島県のメンズのヘアスタイル意識を変える集団「FUKUSHIMA Barber Crew」の一員でもある。



## 二本松整骨院 院長 大藤 健佑さん

学生時代から始めた格闘技は現在も続けており、選手として出場するだけでなく、その救護スタッフとして出張することも多い。20代のうちに自分の店を持つという夢を、今回実現した。

柔道や格闘技の経験があり、外傷(けが)に接する機会も多く、患者さまの気持ちを理解し、寄り添うことができるという大藤さん。

施術の際は、症状などを詳しく聞き取って原因を突き止め、治療につなげていきます。中でも脱臼・骨折・ねんざなどには、適切な応急処置が必要となりますが、救護活動を積極的に行う整骨院に勤務していたこともあり、特に外傷に関する経験と知識には自信があるといえます。

経験を積んだ大藤さんは、独立の夢を実現するため、恩師のサポートを受けながら準備を始めました。親戚から市の補助制度を聞き、地元での開業を決めました。

「周りの人たちに本当に助けられ、改めてありがたいが分かりました。今後は地元へ貢献して恩返ししていきたいです。」と今後の抱負を話してくれました。

外傷などの急性症状だけでなく、日常生活に支障をきたしている症状にも対応。医療保険適用の施術を主にしているが、保険適用外でも対応可能。柔道整復師のほかに、交通事故専門士の資格もあり、体の症状に留まらず幅広い相談をすることができます。

【お店の住所：若宮2-154-1】



今回の創業者は、全員一本松市出身。地元を盛り上げています！



市内にお店が増えることで、まちに賑わいが生まれ、活気がでてきます。このページでは、令和元年度に市の助成制度を活用して創業された6人(5店舗)を紹介します。

夜はお酒を飲み、若い世代のお客さまが集うお店となりました。種類豊富なお酒のほか、香りのついた「フレイバーコーヒ」は、おすすめの1つ。昼間のカフェタイムは、散歩中のおばあちゃんがコーヒを飲みに来ることも多いそう。お酒を飲むだけでなく、地域の人々が気軽に立ち寄ることができる店を目指しています。「今後はみんなが楽しめることをどんどん企画したいです。」と展望を語ってくれました。

一押しは、「プルドポークハンバーガー(1,100円)」。プルドポークとは、豚肉をバーベキューソースで煮込みバーボンで香りづけした、オーストラリアで食べられている料理。牛100%のパティは、ひき肉でなくブロック肉を叩いており、より肉のうまみが味わえる。

【お店の住所：本町2-12】





この土地では、何でもできる。

平成31年2月、全く農業との関わりがなかった2人が二本松へ来て、農業の研修を始めました。研修では、農家の皆さんが普通に使っている言葉に「それ、何ですか?」と思う事もあったそうですが、1年の研修を経て、4月から「農業」をスタート。

農業に関わりを持つ前、イギリス出身の夫クリスさんはIT関係の仕事、郡山市出身の妻有子さんは貿易関係の仕事に携わっていました。東京での生活は、通勤に1時間、家に帰っても寝るだけの生活。ふと、「今後の人生」を考えたとき、

自分たちのやりたいこと  
自分たちのペースで過ごしたい

という思いに駆られました。有子さんの祖母が二本松に住んでいた縁もあり、二本松での就農を決意。ふるさと回帰支援センターでの情報収集や、田舎暮らし体験ツアーを経て移住しました。

山があり谷がある中山間地域に惹かれた2人は、「外に出て、花が咲き、鳥が鳴き、四季を感じると、変なストレスも無く、豊かな気持ちでいられます」と話してくれました。

今後は、循環型農業を目指して、魅力的な職業である「農業」に取り組んでいきます。



1\_「循環型農業」を目指して。自分たちが育てた野菜を餌にして、鶏卵も生産していきたい。  
2\_定植を待つ苗。野菜は、キュウリを中心に栽培していく予定。  
3\_ドカーティ夫妻。手作りの柵に囲まれた畑の前で。畑や家は、地域の方から借りて農業を始めています。【岩代地域】

味が違う、と言ってももらえる。

収穫した米や野菜を東京の知り合いに食べてもらった時に貰った言葉です。

塩田幸治しおだこうじさんは、東京都大田区で製造業に携わっていました。

ご両親が家庭菜園をしていたり、親戚が福島県で農業を営んでいたりと、都会の生活の中で、農業を身近にも感じられる環境で生活をしていました。

東日本大震災をきっかけとして「農業で何かお手伝いを出来ないか」と考えるようになり、就農を決意。

「農の雇用事業」も含めて3年間の研修を経験。研修では、農作物の「作



1\_キュウリの苗。畑への植付けも間近。  
2\_畑には、キュウリをメインにして、カボチャやナス、ブロッコリー、ピーマンを育てていく予定。作業の時は、ラジオを聴きながら。  
3\_畑の前のお気に入りの場所で。住まいは、奥様と相談しながら空き家をリフォーム。【安達地域】

り方」や「売り方」を学び、昨年8月に農家として独立しました。

東京での生活は「やることをやれば良かった」面も多かったそうですが、今は、「毎日が忙しい。やりたいことが多くて、時間が経つのが早い」そう。

心のゆとり

気分的にはストレスもない

築20数年の空き家をリフォームし、ラジオから流れる軽快な音楽を聴きながら汗を流します。

今年も、昨年よりも収量を上げることを目標にして、将来は、「規模を拡大しながら、鮮度の良い美味しい野菜や米を作っていきたい」と語ってくれました。

## 幸福のおすそわけ。

東京都国立市出身の<sup>おおはらようこ</sup>大原陽子さん。地域おこし協力隊として3年間東和地域で過ごし、その間も、道の駅での「おひさまランチ」の提供や、農業の6次化に向けた商品の開発をしていました。

今年の3月、地域おこし協力隊の任期が終了し、今は、自宅で、惣菜や漬け物を加工出来るよう準備をしている傍ら、県内で料理教室を開催しています。

また、「美味しい農産物が、少々の傷で廃棄されるのが、残念」という思いから、廃棄される予定だった農作物を、少し手を掛けて加工し、商品化に繋げています。



1\_道の駅「ふくしま東和」の店頭と並んだジャム。パッケージは、地域おこし協力隊の先輩である武藤琴美さんが営む「ゆきしろ屋」さんのデザイン。



2\_サクランボのジャムは果肉がそのまま。  
3\_朝食に、目玉焼きと一緒にいかが？  
4\_大原さん。カメラを向けて緊張しますが、素敵なお顔をみせてくださる方です。



例えばサクランボは、夕方に農家さんへ出荷し、選果後、出荷出来なかつた実を受け取ることが出来たら、すぐに種を取り除いて、ジャムに加工。

手作業のため、手間は掛かりますが、廃棄されてしまう実が鮮度抜群のジャムに変身します。

なんて恵まれているところなんだろう

二本松に来て思ったこと。都会に住む皆さんに、「里山の恵みを『おすそわけ』してあげたいんです」と語ってくれます。

ジャムに使用しているサクランボやリンゴは、東和の羽山産。また、大原さんの実家で育つ夏ミカンを使用したジャムも販売し、農業6次化の交流も広がっています。

## こんな補助金が活用されています

### 創業

空き店舗等活用事業補助

・店舗等の改修に …… 最大200万円

・店舗等の賃借料に …… 最大120万円

・創業者の住まいの家賃に …… (10万円×12ヵ月)

…… 最大60万円

…… (5万円×12ヵ月)

融資資金利子補給補助

借り入れる資金の利子に対して補助をします

◎問い合わせ：商工課商工振興係

☎(55) 5120 Fax(22) 8533

### 就業

新規就業研修支援

農業研修期間の補助

・住まいの家賃に …… 最大30万円

…… (2万5千円×12ヵ月)

・研修期間中の生活費に …… 最大84万円

…… (7万円×12ヵ月)

次世代人材投資事業

経営を始めて間もない期間の補助

…… 最大750万円(150万円×5年)

◎問い合わせ：農業振興課農政係

☎(55) 5116 Fax(22) 8533

### 定住

地域おこし協力隊の期間終了後の起業・事業承継補助  
・設備費や登記費用などに …… 最大100万円

◎問い合わせ：秘書政策課地方創生・新エネ推進係

☎(24) 7120 Fax(22) 7023