

暮らし豊かに

石岡でつくる、わたらしい暮らし



ベーカリー&カフェ「ベトラン」にて

どこで、だれと、何をして、
どんな暮らしをつかっていこう？

茨城県石岡市に移住した女性たち、それぞれのストーリー

About Ishioka city

石岡市って どんなまち？

山の色で 空の雲で 朝の空気で
季節の移ろいを感じる
おすそわけの野菜や果物で
旬を知る

慌ただしい日々のなかでも
ふと見た景色に
背中を押され 呼吸が整う

そんな豊かさが
石岡にはあります



▲山に囲まれた八郷地区はスカイスポーツも盛ん

石岡市は茨城県のほぼ中央に位置し、東京まで特急電車で約1時間。人口約7万3千人。筑波山系に囲まれた八郷地区と、かつて常陸国の国府が置かれ、政治と商業の中心だった石岡地区、この2つの地区で成り立ちます。市内を縦に繋ぐように流れるのが、恋瀬川です。



▼恋瀬川河口の夜明け



▲関東三大祭「石岡のおまつり」と看板建築

本誌では、石岡市に移住した4人の女性たちを紹介します。移住のきっかけや年齢、職業もすべて異なる4人。このまちに暮らし働く女性たちのストーリーから、あなたが実現したい「豊かな暮らし」について、考えてみませんか。

Question 1 どこで暮らす？

場所を決めたら、出会えた人がいる



三枝友紀さん - Yuki Saegusa -

京都府出身。大学卒業後、都内の大手外食チェーンに就職。震災をきっかけに地方への移住を考え始め、2013年に勤めていた会社を退職。2014年、石岡市内の「暮らしの実験室やささと農場」の研修生として移住。現在は1歳の子どもを育てながら、八郷のイタリアパン工房「パネッツァ」で働く。

とらわれていたものを手放すと、

どんどん楽になる

― 石岡市に來たきっかけ

都内では外食チェーンのマーケティング部門に勤めていましたが、東日本大震災をきっかけに自分の暮らしや働き方を深く考えるようになりました。友人たちと各地の移住者や農家を訪ね歩くようになり、そのうちの一軒が八郷の有機農家でした。地方で暮らす人たちが、自ら育てた野菜を料理したり、セルフビルドで家を建てたり…。地域の人と助け合いながら、暮らしそのものを自分たちで作っている様子に魅力を感じるようになりました。

― この場所を選んだ理由

とはいえ、都会の会社員だった私が一人で田舎に行って暮らしていくのか。特にお金に関する漠然とした不安は大きかった。何が、なぜ不安なの

かと細かく分解していき、徐々にその不安を解消しました。

その後、30歳で会社を退職。

退職後1年間は、実家のある京都に戻り各地方の農家を訪ねて回りました。結局八郷を選んだのは、他と比べて「構えずに入っていける」「雰囲気を感じたから」。

のちに都内でカメラマンをしていた夫と八郷で知り合い、空き家を改修して二人で住むことにしました。

― 今の暮らし

昨年子どもが生まれ、週に一度、八郷のイタリアパン工房「パネッツァ」で子連れで働いています。

移住前は、農業をやりたいとかお店を始めたいなど、大きな夢がなければ移住してはいけ

ないような気がしていました。でもそういう思い込みを手放したら、不安になるどころかどんどん楽になりました。

八郷に自給農業を勧める「自



移住後、味噌や醤油を作るために必要な麹作りにも挑戦。作る工程が好きで、人にお裾分けができるようなものを作るのが目標。

給の会」という集まりがあるのですが、そこでは移住者も地元の人とも関係なく、お互いに共有できる価値観でゆるく繋がっています。そんな関係性に、居心地の良さを感じています。

フオルノアレグナパネッツァ

Forno a legna Panezza

住所 石岡市弓弦688

電話 090-4164-7839

営業日 月・木・金・土・日

午前10時〜午後5時

facebook panezza

※2019年12月、カフェオープン予定。

Question 2 だれと暮らす？

人とのつながりが、わたしを強くする



鈴木美登里さん - Midori Suzuki -

愛知県出身。大学卒業後、酪農を学ぶためオランダに1年間留学。帰国後は北海道の酪農機械の商社に就職し、仕入れから商品プロモーション、アフターフォローまでを12年に渡り担当。全国を飛び回り充実した日々を過ごす。2014年、石岡市内の「石岡鈴木牧場」に嫁ぐ。

経験を生かせるよろこび。
その延長線上で、家族と描く新しい夢

― 石岡市に来る前のこと

酪農を学ぶため留学したオランダでは、酪農家がゆとりある生活が出来るように自動搾乳ロボットが開発され、働き方も暮らし方も同じくらい大切という考えが徹底されていた。帰国後、その機械を輸入する北海道の商社に入社。当初は数年のうちに実家の牧場に戻るつもりでしたが、仕事で面白くなり全国の酪農家を訪ね回る日々。年中休みなく働く酪農家が、人間らしい暮らしを取り戻す…。それをサポートする仕事は、忙しかったけどやりがいがありました。

― 生き方の選択を考える

石岡鈴木牧場は、オランダ留学前の研修で初めて訪れました。のちに東日本大震災があり、心配で久しぶりに連絡をとって。お義母さんが北海

道に来るというタイミングで再会しました。その際に「そんな働き方いつまで続けられると思う？」と心配されて。冗談めかして「うちの息子もまだ独身なのよ(笑)」と。

入社後10年以上経ち、これからの働き方についても思いを巡らせていた時期。結婚、出産、育児など、その先の選択も真剣に考える年齢になっていました。

― こだわりを引き継いで

とはいえ、まさか本当に嫁に来て夫婦で酪農をするとは思ってなかった(笑)。

前職で全国の牧場を回っていたからこそ、搾乳量重視のやり方ではなく、牛の健康を第一に牧場経営する凄さが分かります。餌となる牧草を育む良質な堆肥と土作り。そこからこだわることは並大抵で



長い年月をかけ育んだ良質な堆肥。この土で育つ牧草を喰む牛だからこそ、美味しい乳製品が生まれます。

石岡鈴木牧場

住所 石岡市大砂 1038311

電話 0299-231730

営業日 月・火・木・金・土・日

午前10時～午後4時

Facebook [shiokasuzukifarm](https://www.facebook.com/shiokasuzukifarm)

※在庫がない場合もあるので事前に関合せの上お出かけください。

Question 3 何をして暮らす？

石岡でみつけた夢のつづき



塚田 悦子さん - Etsuko Tsukada -

埼玉県出身。オーダーメイドジュエリーのデザイナーを志し専門学校に進学。卒業後は都内ジュエリーショップのデザイナーとして働き、のちに事務職に転職。自分らしい暮らしと仕事を模索し、2017年に移住。八郷のイタリアパン工房「パネッツァ」の店員として働いたわら、金継ぎを生業とすべく修行中。

心が動くほうを選ぶと、夢の輪郭が見えてくる

― 石岡市を選んだ理由

石岡市を初めて訪れたのは、2010年に八郷の有機農場「暮らしの実験室やさ」と農場」が企画したツリーハウス製作のイベントでした。この農場

に集まってくる人たちの「自分たちの暮らしは自分たちで作っていい」という考え。基本はまじめに、でも押し付けなく楽しみながらやっていく感じが心地良かった。

海のそばや島の暮らしもいいなと色々な地域を見て回りましたが、一番居心地が良くて出会いも多く、ワクワクする場所はここでした。

― 移住を決めるまでの悩み

移住前は、埼玉から都内の会社まで2時間半かけて電車通勤する生活を送っていたので、家と職場はできるだけ近くにと考えていました。だから一番の懸念は勤務地のこと。

最終的には、石岡市内で見つからなかったら車で30分のつくば市に通えばいいと思い直し、踏み切りがつかしました。

― これからの夢

移住して時間に余裕ができ、何をして生きていきたいかと考えたときに、やっぱり10代の頃に志した手仕事が一番好きだし頑張れることだと気づきました。自分の「好き」を仕事にすることから離れていた時期もありましたが、もの作りをする人の多い八郷だからこそ、と思いを巡らせて。そんな中、心惹かれた手仕事が「金継ぎ」でした。割れた器を漆で接着し、そこに金を蒔いて装飾する技術です。器の傷はなかったことにはできませんが、金継ぎには、その傷跡を魅力に変える力がある。直すことで、暮らしに彩りを添えられたらと思っています。

焼き物の産地である笠間市と、人口の多いつくば市。この両市に近いことも金継ぎをやる上での後押しに。写真は学生時代にジュエリー制作で使っていた道具たち。時を経て、金継ぎで再び活躍中。



破片の断面をやすりで面取りし、強度を増すよう素材を配合した漆を、塗り重ねては磨く。この工程を複数回繰り返して、仕上げて金や銀を蒔きます。一つの器を修復するのに、数か月かかる作業です。



Question 4 どんな暮らしをつくる？

場所と人と夢が重なったその先に



田中久美子さん - Kumiko Tanaka -

兵庫県出身。大学時代は福祉を専攻し、卒業後、東京白金台の一軒家レストラン Centre Francois des Arts (サントル・フランセ・デ・ザール)で働く。2004年、八郷の魚住農園にて有機農業の研修を受けるため単身で移住。その後、同研修先で出会った夫と結婚。3児の母。2014年、ベーカリー&カフェ「ペトラン」をオープン。

自分の夢が、みんなの夢に

― 石岡市に来る前のこと

学生時代、通っていた介護施設に焼き立てパンを持って来るパン屋さんがいて。それをお年寄りの方々が嬉しそうに笑って食べていたんです。おいしいものは人を笑顔にする…、パン作りを学び始めたのはそれからです。大学卒業後上京し、フレンチのレストランで朝から晩まで料理やパンの文化と向き合いました。いつも言われたのは「食材の味を引き出さない」ということ。でも、食材の味って何だろう、真剣に考えれば考えるほど分からなくなりました。

― 人とのつながり

そんな時、友人から紹介されたのが石岡鈴木牧場さん。来た瞬間、「あ、ここだ」と。その鈴木さんから、八郷の有機農業のバイオニア、魚住農園を紹介してもらい、移住して

研修を始めたのが29歳の頃。

魚住さんも移住者。八郷は移住者が多く、地元の方たちも快く迎え入れてくれます。農業だけでなく、陶芸や木工、スカイスポーツ、多彩な人たちがいておもしろい場所。

研修中に知り合った夫と結婚し、最初の10年は子育てと農業、料理研究家として毎日を暮らしました。転機は5年前。人と場所のご縁があり、ベーカリー&カフェ「ペトラン」を八郷にオープンしました。お店を始めてからは、中学生からおばあちゃんまで地元の人たちが来てくれるのが嬉しくて。

― 笑顔の場づくりを目指して

この先、やりたいことのアイデアはたくさんあります。地元食材のお土産物作りやそのブランドディング。いつか事業化したいと思える場、そして食を通じてみんなが笑顔になれる場所を作りたいと思っています。



パン作りに欠かせない酵母。夫の庸介さんが育てた野菜からおこし、小麦、塩、水と捏ね、16時間低温熟成して小麦のうまみを引き出します。

ベーカリー&カフェ ペトラン

住所 石岡市下青柳547-13

電話 080-13353-8585

営業日 水・土

午前11時〜午後6時

Instagram - petrin