



図BAKKE ☎050(3636)4030
https://bakke.jp/ja/

自然との共生 その魅力を 肌で感じてほしい

1 2 四季折々の豊かな自然と静寂の中でゆったりとした生活が満喫できる 3 日本の田舎暮らしや文化を体験できると外国人にも人気



田舎暮らしの 体験と交流の場に

創業者インタビュー②

東日本大震災がきっかけで登米市に移住し、東和町米川地区の地域おこし協力隊になりました。任期が終了してから、市の創業支援制度を活用し、空き家を借りて民泊施設「BAKKE」を始めました。

民泊施設を始めようと思ったのは、私がヨーロッパでファームステイやホームステイしながら旅をしていたときに、有名な観光地に行くよりも、その土地の文化や普段の生活を体験することがとても魅力的だと感じたからです。初めて登米市に来たときも、野菜や米を自給したり、山に行って山菜を採ったりと、豊かな自然と共存している生活がとても印象的で新鮮に感じました。

経理などは独学で、民泊に必要な住宅宿泊事業者の登録も自分でできましたが、集客には苦労し

ました。現在は、予約サイトに登録し、写真や説明文を工夫しながら集客に取り組んでいます。

BAKKEのコンセプトは田舎に滞在し、自然環境や文化を肌で感じてもらうことです。英語が少し話せたので、海外からの宿泊者も受け入れ、今年はアルゼンチンなど、海外6カ国の人が利用しました。また、一棟貸しで設備も整っているので、長期滞在も可能です。今後は、体験型の滞在プログラムやお試し短期移住を実施するなどして、地域の食や文化をもっと知ってもらいたいと考えています。

収入は多いわけではありませんが、この地域に貢献したいという思いがあるので、滞在者との交流会も開催しています。交流人口を増やすことで、地域の活性化につなげていきたいです。

BAKKE

浦田 紗智さん(38)

生まれ育ったまちを 元気にするために

石窯工房HAIJI

菅原 和哉さん(36)

創業者インタビュー①

以前は神奈川県箱根町の旅館で働きながら、イタリアンやフレンチを学んでいました。東日本大震災が発生したときに、地元を元気にしたいと思い、戻って創業することを決意しました。

飲食業がよかったので、地元の食材を使用した石窯ピザの移動販売をすることにしました。まずはセミナーに参加して創業のノウハウを学び、旅館でお世話になった人に相談しながら事業計画書を作成しました。市の補助金などを活用してキッチンカーを購入し、内装は自分で作り、石窯は特注で作ってもらいました。ピザの生地には、両親が育てた米を使用しています。米粉と小麦粉を自分でブレンドし、モチモチになるように工夫しました。

出店場所を探すのは苦労しましたが、以前移動

販売をしていた人に聞きながら出店場所を探しました。出店は不定期なので、フェイスブックで発信しながら、今では市内だけでなく市外のスーパーやイベントなどにも出店できるようになりました。去年は事業を拡大するため、妻と協力しながらパンの製造を始め、愛菜館などで販売しています。

創業して感じることは、どうすればお客さんに喜んでもらえるかを考えることが大切だということです。多くの人に喜んでほしいという思いから、出張ピザ教室やホームパーティーなどでのケータリングサービスも始めました。

これまで大変なこともありましたが、今ではたくさんの人と出会い、喜んでもらえることが何よりの生きがいになりました。

多くの喜びを 届けられる 存在になりたい

1 市外でも認知度が高いキッチンカー 2 石窯は高温で焼けるので表面はカリッと中はモチモチに仕上がる 3 パンは愛菜館でも人気の商品。火、木、金、土曜日に販売



図石窯工房HAIJI ☎080(9019)6856
https://www.facebook.com/haiji.isigama/