



# 佐島暮らし

ここ数年、Ｉターンなどで佐島に住み始めた方々がおられます。島の景色や人情に魅力を感じたり、仕事の都合など定住の理由は様々ですが、共通しているのは、これまでになかった業態を起業していること。今や新しい風を吹き込み、都市と地方の橋渡しになりつつあります。今月はそのうちの四組の方々をご紹介します。



島から島へ 通勤農家

まるふ農園  
左から古川さん、藤巻さん

## 自然農法で人も土も元気に

まるふ農園では、平成24年に縁あって移住した古川さん、藤巻さん夫婦が自然農法による野菜の宅配便、農家ご飯を提供する食堂、農家民宿を営んでいます。来町時に農家を目指していたわけではなく、家庭菜園をきっかけに食べ物のこと、種のこと、自然のこと、それを取り巻く社会環境を考えるようになり、弓削島に住み佐島の畑を借りて就農に至りました。少人数の家族と毎月のお付き合いを大事にして、物事にきちんと向き合える生き方、働き方は効率を追求する現代にあって、古くて新しい農業の手法かもしれません。



手つかずの遊休農地が自然農法で再生



居心地の良い島でくつろぎの空間

book cafe okappa  
左から武田さん、鈴木さん

## くつろぎのブック・カフェ 間もなく

東京で見知らぬ2人を引き合わせたのは、誰だろう「汐見の家」のオーナー、西村さん。暮らしにこだわる2人が瀬戸内の島の居心地の良さに共感し、やがて意気投合して佐島に移住することを決意するのに、さほど時間はかからなかったそうです。そして昨年春に二人のおかつぱちゃんの島暮らしが始まりました。カフェの開業を目標にアルバイトをかけもちし、旧保育所を自力で改修作業を続ける日々が続いています。彼女たちならではのセンスが光るカフェのオープンが9月を予定とのこと。



ブックカフェへと生まれかわる



佐島を拠点に備長炭の炭焼き集団

瀬戸内備長炭生産組合  
左から岩本さん、馬木さん、藤田さん、白石さん

## 第四の産地を目指して

備長炭の材料となるウバメガシが豊富な瀬戸内。ここに目をつけた組合長の馬木さんがゆかりの地、佐島で起業を決め、以前からの仲間を誘い昨年6月に組合が誕生しました。藤田さんが三大産地の一つ、高知で製炭業のノウハウを学ぶ間、馬木さんが炭焼きや伐採林の用地の確保に奔走し、みんなで作業場の造成、建築、窯づくりを協力して行い、今年6月に火入れに漕ぎ着けました。窯の個性は十窯十色。窯の特徴を見極め、瀬戸内のウバメガシにあった焼成を探りながら、品質の向上に日夜励んでいます。新たに島の特産品の一つになるのも間近なことでしょう。



温度、タイミングを見極めて、少しずつ窯出し



今も息づく懐かしさ一時を超えて旅人を招くー

古民家ゲストハウス「汐見の家」  
左から工藤さん(管理人)、西村さん(オーナー/東京在住)、富田さん(管理人)

## 古民家で伝える島の魅力

リノベーション(大規模改修)によりゲストハウスに生まれ変わった古民家に、西村さんの母方の旧姓をそのまま屋号に用い「汐見の家」が開業したのは2年前。島ならではの季節に応じた暮らしと人付き合いは都会では望むべくもない豊かさ、魅力があるとのこと。それは連泊やリピートの利用者数でもわかりますが、さらに宿泊者のうち定住を決意した方も数名おられるほどです。島暮らしの良さは私たちにも、まだ再発見の余地があるのかもしれない。



夕食はシェアご飯で賑やか。流し素麺に子どもたち大はしゃぎ