



愛郷無限

土屋館
どやだて
通信

発行者：大曲・花火通り商店街
文責：辻

お問い合わせ：080-1265-7035
tuck-t@akita-tsujiya.jp

2016年02月24日号 NO.0534

写真提供：大山市

Subject：大曲駅前の内蔵活用（リノベーション）と拠点づくり

私たちのまち会社・ひなび大曲LLPは、一昨年からスタートした地元映画制作・地域PRに向けて粛々と活動を続けています。この一年かけて、地元の魅力の再発見と、世に出ていない地元の逸品の商品化、そして私たちの想いと目的を体現する場所作りに向けて作業を進めてきました。今年1月7日の秋田さきがけ新聞経済面に取材記事が掲載されましたので、ご覧になった方も多くことでしょう。

◆内蔵を再利用した人の集まる場所づくり 名称【毎日大曲】

昭和8年に建てられた内蔵を改装し、雑貨店「ミンカ」をメインテナントに、飲食もでき、地域の様々な人達が集まり、交流する場所を作ります。決して広くはないですが、小さな催事・イベントを気軽に開催できるスペースもあります。

外見は古いトタン貼り倉庫のような建物ながら、中には見事な内蔵がありました。商店街で薬局を営まれていた田村さんの所有です。私たちの構想に田村さんが賛同し、改修して使わせてもらうことになったもの。映画制作に向け私たちの活動を応援くださっている経済産業省からの支援（地域商業自立支援補助金）も昨年秋に決定し、新聞の記事掲載となりました（映画制作の際にはここが拠点・舞台となります）。

しかし、全く使われていなかった蔵であったため、現代の建築基準に合わせるためには当初想定していたよりも大幅に手を加えねばならなくなりました。予算も大幅にかかり増しになりますが、様々な方のご理解とご支援、ご協力でこの度ようやく行政から建築確認申請が取得でき、工事着工することができました。

本来であれば2月上旬オープンの予定でしたが、一ヶ月遅れの3月上旬のオープンになりそうです。工事途中ではありますが、とても魅力的な建物に仕上がることでしょう。ま運営がスタートすれば内外の注目を集めることは必至。工事中、周辺の皆さまにはご迷惑をおかけしますが2週間強、何とかお許しくださいませ。

◆【毎日大曲】ブランドの商品づくり

拠点づくりと同時に、地域に睡っている地元使いの逸品を発掘し、シリーズで商品化する作業も進んでいます。地元の玉川鮭を使った燻製ジャーキー（気仙沼で100年の歴史持つ鰹節屋の匠の技で製造）、大曲伝統の川ガニ味噌、秋田清酒の睡っていたブランド【人丸】の復活、出羽鶴初となる甘酒、農業生産者団体ナチュラルスタンスクラブさん自家製の季節変わり【旬のピクルス】、国産玩具花火の詰め合わせセット、40年ぶりに復活した和風ドーナツカステラ等々。もちろん大曲納豆汁も含みます。地元が誇る名物として土産品や贈答品として育てていきます。毎日大曲の開店に併せ販売をスタート。

大曲駅前の新しい魅力づくり。皆さんぜひ応援を宜しくお願いします。

大曲中心市街地 地元商店主ら運営 内蔵改修し食料雑貨店

大仙市大曲の中心市街地に来月中旬、古い内蔵をリノベーション(改修)した食料雑貨店がオープンする。地元商店主ら14人が設立したまちづくり会社が運営し、地元デザイナーと協力しながら建物の改修計画や会場

内蔵はJR大曲駅西口から南に約150メートルの場所。火花通り商店街と、昨春秋に市の再開発事業を終えた南街区のほぼ中間地点で、新旧の街をつなぐ位置にある。

築80年余りの2階建てで、トタン張りの上屋に覆われて

品を使った商品開発を進めている。単なる物販施設にとどめず、さまざまな人々が憩いの場や情報発信の拠点として活用できる、まちづくりの核に育てたい考えだ。

者から使用の快諾を得てリノベーション事業に着手した。施設名は「毎日大曲」。全体のコンセプト設定や店内の空間づくり、商品のパッケージデザインは美郷町のデザイナー澁谷和之さん(35)が全面協力する。ひなび社のメンバー

来月中旬 オープン まちづくりの核に

いる。延べ床面積は約1000平方メートル。かつては薬局だったが、10年ほど前からほとんど使われていない。通りから奥まった私有地にあるため、最近まで一般には気付かれにくかった。

目を付けたのは商店主だった。商店主らが2014年11月にまちづくり会社「ひなび大曲」を設立し、拠点づくりに適した物件を探していたところ、その存在に着目。所有

とは週1回会議を開き、アイデアや試作品、先行事例の情報などを持ち寄って企画開発を進めている。社名の「ひなび」には、「田舎らしい感じ」の意味が含まれており、商品作りは田舎の素材を残しつつ、素材の新たな見せ方、売り方を追求する。施設については、内蔵に保管されていた薬局の備品や、さびたトタンの外壁をそのまま生かすという。

情報発信に力を入れる。ひなび社が開発中の商品はオリジナル銘柄の日本酒や大曲産サケのジャッキー、甘酒を使ったドリンク、納豆汁、ピクルス、線香火花セットなど地域色豊かなラインアップ。周辺の菓子店や喫茶店などもタイアップして品数を充実させていく予定だ。建物の改修や商品開発など開業準備費用は約890万円。経済産業省の地域商業自立促進事業の助成で3分の2を賄うが、開業後はひなび社が運営する。

菓子司「じや」5代目の辻卓也代表(47)をはじめ、ひなび社のメンバーの多くはこれまでイベントなどを通じて、手弁当でまちづくりに携わってきた。開業後の次の目標は、大曲を舞台とした映画製作という。

辻代表は「子や孫の代へ大曲の暮らしや文化を引き継ぐのが最大の目的。まずは拠点づくりを通じて発信力のある商品を生み、住民同士のつながりを強めたい」と話した。



木造トタン張りの上屋に覆われた内蔵の外観(上)と内部の1階

(嶋崎宏樹)