



### 一 起業のきっかけを教えてください。

**権藤** 10年ほどケーキ店で修業して、自分のお店を開きたいと思って地元の宮若市に戻ってきました。2019年「Patisserie Himawari」をオープンして、季節に合わせたケーキや焼き菓を作っています。お客様の「こんなケーキを作ってほしい」に応えることがモットーで、できる範囲でオーダーケーキもお受けしています。

**藤原** 2022年の2月に宮田の商店街にコーヒースタンド「nativeland coffee」をオープンしました。農産物としての豆本来の味や香りを感じられるコーヒーを取り扱っています。お店を出す場所を探していたときに、商店街の通りの雰囲気を一瞬で好きになって、直感でこの場所に決めました。少し引込んだ場所でゆっくりのペースでやりたいと思っていたので、理想の場所でした。

**小野** 2015年からアトリエギャラリー「うつしき」をやっている、ジュエリーのデザイナーとしても活動しています。北海道で育って、宮若市に住んだことはなかったのですが、海外や東京での暮らしを経て、移住先を色々探す中で、宮若市に父の生家があったことがきっかけとなり移住しました。ちょうどいい田舎感とのんびりした落ち着いた空気感も決め手となりました。

**野見山** 元々会社勤めで農業に携わる仕事をしていましたが、2020年からイチゴ農家として独立しました。宮若市に実家があり、農業をやっていたこともあって宮若市を選びました。今は「あまおう」を作っていて、共同出荷による農協さんへの卸しと直売所のドリームホープへ出品をしています。

### 一 仕事をする上でのこだわりは？

**藤原** コーヒー豆は収穫した日まで分かる、品質の確かな

ものを扱っています。味はもちろんですが、ちょっとだけ特別感があるコーヒーでくつろいでもらって、「明日も頑張ろう」という気持ちになってもらいたいなと思っています。自然体な空間づくりを目指しています。

**小野** 古道具やアンティーク、ジュエリーは鉱物をメインで扱っています。食にまつわる器や道具、自分が身に着ける服は、知っている人が作ったものだとなおさら愛着がわきますよね。作り手の考えや背景も伝えて、よいものを届けたいと思っています。✓

**野見山** 天気に左右されない強い株に育てることに加え、花数のバランスがイチゴ作りには大切です。肥料を色々試したり、店頭に並ぶまでの日にちも逆算して収穫のタイミングを決めたり、試行錯誤しています。悩んだときは農家の先輩に相談してアドバイスをいただいたり、人手が足りないときは手伝ってもらったりできるので心強いです。

**権藤** なるべく地元の食材を使って宮若の味を届けたいと思っています。季節の果物をご近所の農園のもの。卵は小さいときから食べてきた地黄卵で、いつかこの卵でプリンを作りたいとずっと思っていたので実現できて嬉しいです。✕

## STARTING A BUSINESS MIYAWAKA



### 一 宮若市で起業してよかったことは？

**野見山** 起業するにあたって、市の就農支援の助成を受けたことです。宮若市は農業にも力を入れているので、関東の方に比べると就農支援が手厚いと思います。そして、とにかく水がいい。水のおいしさに加え寒暖の差もあって、宮若の農産物は味が濃くなっておいしい。福岡県内でも色々な場所で農業に携わりましたが、全然違いますね。これが土地柄の良さだということに改めて気づきました。✓

**小野** 仕入れのために海外に行く時に、高速道路も近いです。飛行機、新幹線と交通のアクセスがとてもいい。あとは、自然環境がいいですね。僕は「自然」を自分の作品のテーマにもしているの、千石のあたりとかの雰囲気が好きです。

**権藤** 宮若市の創業支援の制度はありがたかったです。最初に商工会議所に相談に行き、創業スクールにも参加して、助成金についても色々教えていただきました。おかげでお店のオープンまでスムーズに準備ができました。あとは、宮若の皆さんの人柄がいい。いつも「おいしいよ」とかあったかい言葉をかけていただき励みになります。✕

**藤原** お店の前が小学校の通学路なのですが、この前小学生の男の子から「このお店に入りたい！大人になってコーヒーが飲めるようになったら来るね〜」って言われたんです。自分も幼いときに憧れというか「あのお店行ってみたいな」とか「あの人かっこいいな」と思うことがありましたが、地元の子どもにとってそういう存在になれたのかなって思うとすごく嬉しかったですね。

**野見山** 私も直売所に持ち込んだ時に、お客様から「(箱に記載される生産者の)名前です」と声をかけていただきました。少しずつ認知してもらえているのかなと嬉しかったです。

### 一 今後の展望を聞かせてください。

**野見山** イチゴは1年1作しか作れません。宮若市の水と気候の特徴をもっとつかんで、収穫量も増やしつつ、「おいしい」と言ってもらえる納得のいく味のイチゴを作りたいです。

**藤原** 海外でコーヒー豆の買い付けからやってみようと思っています。実際に農園に行き、生産者の方とお話をして、それをお店で焙煎して提供したいです。今後の目標です！

**小野** これまで日本国内の色々な作家さんやアーティストを呼んで展示会や演奏会を定期的に開催してきました。今後はもっと外にも目を向けて、海外で展示会を開催していきたいと思っています。海外でなにかしらを吸収して、それをまたギャラリーに反映していきたいですね。

**権藤** 「宮若といえばヒマワリさんよね」と言われるのが目標です！地元で根付いた愛されるケーキを作りたいです。最近、同級生が開くお花屋さんやコラボして、焼き菓子とのギフトセットを始めました。同世代の方々が新しいお店をオープンしているので、宮若はけっこう面白くなってきたなと感じています。若手の方と協力して宮若を盛り上げていきたいですね。

#### おの やすひで 小野 泰秀 さん

北海道出身。2015年、アトリエギャラリー「うつしき」をオープン。ジュエリーデザイナーとしても活動。

アトリエギャラリー「うつしき」  
住所/宮若市原田1693  
TEL/0949-36-4092



#### のみ やま ひろか 野見山 裕香 さん

宮若市出身。2020年、イチゴ農家として独立し「あまおう」を栽培。農協への卸しと直売所「ドリームホープ」で販売。よりおいしいイチゴをめざして栽培方法を探索中。



#### ふじ わら とおる 藤原 徹 さん

直方市出身。2022年、宮田の商店街にコーヒースタンド「nativeland coffee」をオープン。

ネイティブランド コーヒー  
nativeland coffee  
住所/宮若市宮田4866



#### ごんどう よし み 権藤 芳美 さん

宮若市出身。2019年、Patisserie Himawariをオープン。季節感あふれるケーキや焼き菓子が並ぶ。

パティスリー ヒマワリ  
Patisserie Himawari  
住所/宮若市本城706  
TEL/0949-28-7870

