

2024

なかのほう

ローカル起業カレッジ



第3期生募集中!!

「なかのほうローカル起業カレッジ」第3期が始まります!

地方へ移住して、地域に根ざし、地域の人たちと関わりながらなりわいを創っている方々をお招きして仲間と学びあう場です。

「移住に興味があるけど、仕事はあるのかな?」

「やりたいことがあるけど、本当に食べていけるんだろうか…」

「今は会社勤め。でも、移住するなら仕事も働き方も変えたい!」

「なりわいに魅力を感じるけど、自分にできることなんてあるのかな…?」

そんな不安や疑問に、仲間や講師、スタッフも一緒になって向き合っ
て移住したあとの暮らしやなりわいの輪郭を少しずつ浮かび上がらせていくことを目指します。

昨年度の第2期生では、目指すなりわいを見出して移住を決めた方、開業に向け準備をスタートした方も。

「ちょっと面白そうかも?」と思ったら、ぜひこの場に来てみてください。

豊かな自然の中での学びあいから、新たな未来が見えてくるかもしれません。

期間

2024年6月～2025年1月(計5回) 10:00～16:00頃

場所

岐阜県恵那市中野方町地内

受講料

通し参加 12,000円(単発 4,500円/回)

定員

15名程度(どなたでも)

アクセス

自家用車…中野方町まで名古屋から約1時間半

電車…JR恵那駅まで名古屋から約1時間

(恵那駅から中野方までの移動につきましてはご相談ください)

応募方法

中野方Webサイトの申し込みフォームにて
(nakanoho-ena.com)



申し込み

申込〆切

各回開催日(詳細は裏面をにて)の1週間前まで

問合せ・主催

〒509-8231

岐阜県恵那市中野方町1802-1 中野方地域協議会

移住定住委員会おんさいなかのほう(担当:大江・長江)

Tel: 0573-32-1400

mail: megumi_natural@yahoo.co.jp

＼ 中野方の詳しい情報はこちらから /





松風カンパニー

寺園 風 さん (三重県)

1988年名古屋生まれ。農家を志し農業高校へ進学。卒業後インドから東南アジアを放浪。独立就農を模索する中、ご縁で名古屋と松阪市で半農半カフェ生活をスタート。2010年なやばし夜イチを始めて、麦から育てたオリジナルビールや日本酒を作る。2013年農家として独立するために三重県いなべ市で就農。元旅館の建物を再生して上木食堂をはじめ。その後ギャラリー、ドイツパン屋、カジュアルフレンチ、コーヒースタンドと事業を展開するなかで株式会社松風カンパニーを設立。

第1回 6/23 日

「迷ったら動け!!」



午前の部

中野方地域協議会会長 柘植昭男
「棚田を歩き、中野方の未来を考える」



コワーキングスペース ヤギの家

沖村 り さん (恵那市)

1985年生まれ。福岡県出身。筑波大学体育専門学群卒業後、都内の人事系のIT企業で運用や導入コンサルティングなどに従事。2020年末に岐阜県恵那市に移住。茨城県との二拠点活動は8年目。子育ての大変さと面白さ、田舎暮らしの贅沢さを味わいながら、WEB制作事務所経営とコワーキングスペース運営を行なっている。5年以内の「移住希望者向けの不動産業開業」を目指し、新しいことを企画中。

第2回 8/25 日

「地域にないもので切り開く」



午前の部

NPO法人 まめに暮らそまい会 浅野 章
「みんな生き生きワクワクする居場所へ」



移住や起業を検討している人もそうでない人も、きっと何かが見つかる！新しい生き方を見つけに来てください。スタッフ一同お待ちしております！

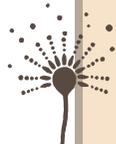


みかさぎ麴屋

和田友美 さん (恵那市)

1971年恵那市生まれ。自身の体調不良体で仕事を1年間休職する中で、発酵料理の師と出会い、発酵食品が持つすぐれた効能に開眼。のちに復職を果たし、働きながら発酵にまつわる知識を学び続ける中で「麴」の持つ無限の可能性に惹かれ30年間勤めた職場を辞め、博多で麴士の資格を取得。上級麴士、菓膳麴士、国際中医薬膳師、発酵食品ソムリエなどの資格を取得し、麴屋として起業。麴屋をベースにしながらも料理教室、食育活動、市学校給食や飲食店へ調味料を卸し、メニュー開発やコラボイベント、マルシェ出店など、麴が織りなす発酵食品の魅力伝える「麴ベンチャー」ビジネスを始めている。

みかさぎ麴屋 (mikasagikouji8.com)



第3回 10/6 日

「『消えゆく技術』の魅力と可能性」

午前の部

(株)えな笠置山栗園 各務一彦
「えな笠置山栗園のこれまでとこれから」



一鳴ikku

石井まなみ さん (山県市)

1987年滋賀県生まれ。パティシエからキャリアをスタート。料理人として、神戸の三ツ星レストランカセントで8年修行し、スーシェフの経験を積んだ後、スペインに渡り、帰国後ヒルトングループ初の女性総料理長として旧軽井沢KIKYOキュリオコレクションbyヒルトンにて腕を振るう。その後独立し、岐阜県山県市に移住。食と精神の相関性に興味を持ち、ひきこもり若者が食の力で健全な精神を取り戻すシェアハウスsubakoを立ち上げる。自身も狩猟免許を取得。米や麦の栽培、狩猟、地域の中での小さな循環の暮らしを大切に、メニュー開発や出張料理など様々な食に関わる仕事をしている。

一鳴 (ikku19.com)
一般社団法人Subako

第4回 12/8 日

「土地に根ざした暮らしの楽しみ方」

午前の部

(農)なかのほう不動滝やさいの会 鈴木佳代子
「お母さんたちが立ち上げたお店の魅力」

第5回

2025 1/18 土



ikku 石井まなみさんプロデュース

「里山の恵みを
いただく
*ごちそうジビエ体験」

午前の部

受講生発表会