



人が減っていく故郷で
「始める人」のひとりになる。

Uターン 秋穂 享子さん
深浦町→東京都→深浦町
そばいろ茶屋(手打ち蕎麦)
2021年11月創業

東京で料理を学びUターン。十二湖の湖畔で本格手打ち蕎麦の店を創業した秋穂さんは、この場所を起点に若者が楽しめる場所を作りたいと考えている。

始める人になる

日本海と白神山地の豊かな自然に抱かれた深浦町。十二湖の湖畔にたたずむ「そばいろ茶屋」は、今年の春にオープンしたばかり。こんなに早く創業できるとは思っていなかったのだと微笑む店主の秋穂さん。短大進学を機に故郷の深浦町を離れ、卒業後は保育園の調理師になった。しかし、深浦に帰省するたびに人が減り、町の活気がなくなっていくのをどこか寂しく感じていたという。

「いつかは帰ろうと考えてはいたが、こつちで料理をやるなら独立と決めていた。地元で創業する人たちを見て、自分も『始める人』のひとりになろうと思った」

いづれ迎える帰郷の日のためにと数年かけて準備を始めた秋穂さん。20代のうちに居酒屋から郷土料理蕎麦、懷石料理まで意欲的に学んだ。

サポートを受けて
スピード創業

時間をかけるつもりでいたが、移住して一年以内に創業しないと補助金が使えないと知り急ぐことに。「サポート体制があるので、ひとりで進むより下調べしてサポートを得ながら動いた方がいい」

弘前市のよろず支援拠点に相談に行ってみると、どんな話が進んだ。深浦からは遠いので連絡はメールや電話で行なった。観光客に楽しんでもらえる蕎麦屋をやると決めていたが、採算が合うかどうかについては、補助金申請時にはじめてちゃんと計算した。意外にも周辺には競合する蕎麦屋は無かった。

「津軽の蕎麦は首都圏のものと同じと違うので、それなら地元の方にも楽しんでもらえるかなって」
ダシはカツオに煮干しを加え、親しみやすくも青森らしい味に決めた。

若者の拠点を つくる

メディアに取り上げられたこともあってか開店以降は予想を上回る客足があった。携帯電話の電波が届かないというのも、今の時代には面白がられる。上々の滑り出しだが、秋穂さんの事業プランには、実はまだ続きがあるという。観光客がうっとりするような立地なのも、蕎麦屋にしては広すぎる店舗なのも、ここが元旅館だからだ。食堂のほかに宴会場や客室がある。計画段階では事業規模に対して物件が大きすぎると反対されたが、そこだけは譲らなかった。

秋穂さんは、町に賑わいを増やしたいから帰ってきたのだ。「蕎麦は手段のひとつであって、イベントや交流の場として定着させたい。以前は町で俳句大会やヨガをやっていたと聞いている」
今後は部屋賃や多目的施設として活用してもらう計画を立てている。若者がふらっと立ち寄りのんびりできる空間、電話やインターネットから離れて趣味や仕事に集中するのでもいい。2階はいつでも宿泊できるようにしたい。ほとんどひとりで切り盛りする忙しい日々だが、今は次のステップへ向けてリフォームをどうしようか検討中だ。



上右) 湖を眺めながら食事できる広い座敷。いづれはイベントを企画して人が集まる場になりたい。上左) 毎日手打ちする蕎麦は、十和田や白神山地周辺の町で生産される蕎麦粉を使っている。右) 深浦の食の豊かさが伝わるランチセット。旬の山菜や深浦サーモンを蕎麦と一緒に提供。

秋穂さんの創業まで

2021年1月 退職

2月 深浦町へUターン

6月 よろず支援拠点、深浦町商工会に相談

9月 店舗物件契約

2022年4月
そばいろ茶屋オープン

支援機関から一言

十二湖付近で手打ち蕎麦店を開業したいとのきっかけが伴走型支援の始まりでした。飲食業は立地産業であるため、根気よく店舗探しのお手伝いした甲斐あって、開店まで至りました。今後も「やるき、根気、元気」をモットーに引き続き頑張ってください。

インフォメーション
そばいろ茶屋



<https://sobairo.jp>

秋穂さんの動画が
こちらからご覧いただけます!

