新春座談会

明けましておめでとうございます。今年は、昨年町の中心市街地区に新たに開業したお店の中から、うどん店を開業した大波彰紘さん、千幸さんご一家、手作りハム店を開業した畑中昭夫さん、手作りピザ専門店を開業した寺林誠一さんという3店の経営者の方にお集まりいただきました（五十音順）。新たに開業した皆さんに町の魅力などを語っていただきました。

（文中敬称略）

司会進行/町長 **松岡市郎**

松岡　本日はお集まりいただきありがとうございます。皆さんは東川町出身の方もそうでない方もいらっしゃいます。まずお店を開くにいたった経過、東川を選んでいただいた経過からお話いただけますか。

寺林　10代、20代に10数年飲食店に勤めていました。最初は居酒屋から始め、フレンチ系の料理店でした。もともとピザは好きだったんです。30代に違う仕事をしていました。そこを辞めて自分でお店をやろう、それなら出身の東川が良い、と―。札幌に専門店があって、そこで食べた味を独学で研究しました。窯も見せてもらって自分で造りました。

畑中　前職は酪農家さんを回って歩く家畜の飼料販売でした。12、13年前に豊富営業所にいた時に右の視力をなくしまして、車の運転が恐いので「定年までは勤まらないな」と思っていたんです。一昨年、下の娘が学校を卒業したのを機に、会社を辞めて何かやろうか、と―。ハム作りを趣味で22、23年やってたので、趣味を生かして生計を立てようかな、と思いました。

　離農した農家さんの跡地でやりたかったんですけれど、私は青森出身で、山が近くにあるし、小さいころから馴染んでいた田んぼの風景がここにあって結構落ち着くこと、良い物件を紹介してもらったことが決め手になりました。

大波彰紘（以下彰紘）　私たちは最初、東川という町をまったく知らず、たまたま友達が「東川っていいよ」と言ってくれて、ネットで調べたんです。

　当時、広い田舎風景の所で過ごしたいな、となんとなく2人で考えていたんです。夫婦2人で何かやりたい、という気持ちもあって、子供が生まれたのをきっかけに探し始めました。妻の祖母の家が旭川で、旭川の隣だから、と決めました。運命みたいなもんですね。

　2人ともおそば屋さんに行ってもうどんを注文していたほうどん好きだったので、うどん屋をやってみようか、と調べていくうちにハマってしまって、香川県のうどん店開業を教えてもらえる施設で習得しました。

　開店したころは町の方をだれも知らなくて、たまたまうどんをゆでるのに失敗した時に、最初に町長が店に来たんです。その思い出がありまして…。

松岡　畑中さんの場合は、子供さんが学校を卒業したから、悠々自適な生活をしよう、ということでしょうし、大波さんの場合は子供さんが生まれたから田舎でやろう、とちょっと正反対のような動機ですけれど、職を変えるというのは、ともかく決断がいることですね。

彰紘　良く考えていたら迷いもあるんでしょうが、やりたい気持ちを一番大事にして、思い切って決めました。

畑中　夏の間は、富良野とか旭川から結構来ていただいたんですが…。美瑛には結構有名なお店もあるので、富良野から来るお客さんに「美瑛とかのお店には行かれないんですか」と聞いてみたことがあるんです。そうしたら、「えっ？」と思うぐらいお客さんがいなくなってびっくりしました。

寺林　今冬は雪が早かったですが、「えっ？」と思うぐらいお客さんがいなくなってびっくりしました。

千幸　冬は人があまり歩いていませんね。冬も来てくれるような町になると良いですね。

彰紘　イメージとして、田舎でも周りに何もないところに家を建てたい、と思っていました。それがまさしく新栄団地と、遠くに山が見える風景だった。「ここはすごくいいな」と。札幌に住んでいた時でも星が少ない、という感じはそれほどしていなかったんですが、ここは夜になると星の数がすごく多くてびっくりしました。

松岡　お昼時間になるとお客さんが並んでいるところを見かけたことがあるんですが、行列が出来る店が東川に出来るなんてありがたいことですよね。

千幸　うちに限らず、そういうことで町内がにぎわうようになれば…と思います。

松岡　たくさん食べる所が出来ましたし、肉の加工などというお店も出来て、それが東川の食文化の質の高さを皆さんにお示しできている。お互いに良い効果を出して、さらにお客さんにきていただくことが出来れば良いですね。来てみてからイメージが違うな、ということはありますか。

千幸　冬は人があまり歩いていませんね。冬も来てくれるような町になると良いですね。

畑中　店の前に止め来てくれるんですが「ここに止めていいの？」と聞かれます。冬は道幅が狭くなるので怖いな、と思います。

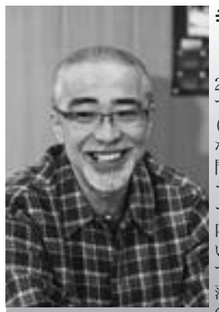
松岡　冬場人が交流していかなければならない。冬をどう生かし、いろいろな業種の人が連携しながら、たくさんの人に来ていただいて魅力を感じていただく、その繰り返しをしなければならないと思っています。今、合宿の里という構想を進めています。冬場クロスカントリースキーの選手たちが旭岳温泉に泊まって練習をするんですが、この合宿が12月上旬で終わってしまう。この選手たちに町の中に泊まっていただいて、町なかで昼食、夕食をとっていただいた方は旭川市内の大型ショッピングセンターにお買い物に来ることが多いらしく、「帰りに旭川空港の脇を通って帰る」と言っていました。

松岡　駐車場はどうですか。お客さんから駐車場あったらいい、といわれませんか。

寺林　今の所は各1台ずつなんですが、昼時に大勢来るので、近隣に迷惑かけているようなところがあります。道の駅に止めてくる方もいらっしゃいます。道の駅の駐車場には、今新しい店舗を建てていますので、もっと狭くなっちゃいますね。

大波彰紘さん（42）
妻**千幸**さん（35）

彰紘さんは札幌市出身、札幌第一高校卒。千幸さんは旭川出身、札幌大学卒。2年前、うどん店開業を目指して、さぬき麺機（香川県三豊市）のうどん講習・研修会に参加。仕事の傍ら札幌市内のうどん店で修行して開業準備。長女・まど佳ちゃん（2つ）が誕生後「田舎で伸び伸びと子育てしたい」とうどん店経営の適地を探し、広々とした風景、空気感、町の雰囲気、「うどんは水が決め手」と移住、開業を決意。店名は妻千幸さんにちなんで。うどん専門店「讃岐うどん千幸」（東町1丁目、昨年4月15日開店）。



寺林誠一さん（49）

東川町出身。旭川実業高校卒。20代に旭川、札幌、士別の飲食店で勤務。30代で建設関連の会社（旭川市内）に勤務。3年前、「どんなものか？」と札幌市内のピザ専門店に食べに行き“ピン”と来たそうです。店内に薪窯　を手造り。ベース生地はイタリア製小麦粉と国内小麦粉の混合。「『美瑛で…』ということも考えたが、地元の東川でやりたい」と決意。「山を見たら落ち着くから…」というのが最大の理由。ナポリピザ専門店「ピッツァ亭」（東町1丁目、昨年4月8日開店）。

畑中昭夫さん（54）

八戸市出身、帯広畜産大学卒。帯広市出身の妻勢恵子さん（52）と二人三脚。帯広市内の家畜飼料販売会社を退職後、趣味23年のハム作りノウ・ハウを生かして独立開業。「山を見ていると落ち着く」「十勝は広い平地と乳牛放牧の風景なので、田んぼの風景が新鮮に感じる」「水が良い」と移住。店名は、青森県出身にちなんで「『青』『緑』をつけたかった」と「青森-八戸間」の第三セクター鉄道「あおい森鉄道」にちなんで命名。無添加手作りハム専門店（製造販売）「あおい杜（もり）」（南町2丁目、昨年7月24日開業）。