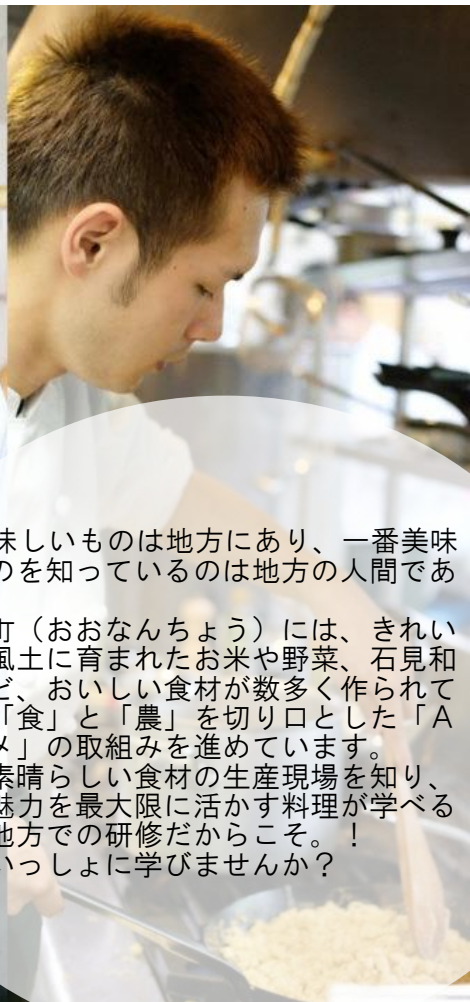


募集 耕すシェフ

A級グルメ
のまち

料理人育成講座

おおなんちょうは
このあたり！



『美味しいものは地方にあり、一番美味しいものを知っているのは地方の人間である』

邑南町（おおなんちょう）には、きれいな水と風土に育まれたお米や野菜、石見和牛肉など、おいしい食材が数多く作られており、「食」と「農」を切り口とした「A級グルメ」の取組みを進めています。

この素晴らしい食材の生産現場を知り、食材の魅力を最大限に活かす料理が学べるのは、地方での研修だからこそ。！

ぜひいっしょに学びませんか？



シェフの指導あり！地産地消レストランや町内店舗で実践！

- 仕入れやマーケティングの実践も可能！
- 起業支援等、多岐にわたる講座を用意！
- 卒業生の起業・就業実績も多数！



「耕すシェフ」の研修を通じて起業を目指す、意欲あふれる皆さんの挑戦を応援します！！

問合せ先

邑南町役場 商工観光課

TEL0855-95-2565

〒696-0192 島根県邑智郡邑南町矢上6000番地 FAX0855-95-0223 <http://www.town.ohnan.lg.jp>

起業しました！



ピストロよねくら 米倉一喜さん

広島調理師専門学校を卒業後に「耕すシェフ」となった米倉さん。2018年に研修を終了後、邑南町内に自身のお店を開きました。店舗は築70年の空き家を改装。商工会や金融機関の支援もあり、起業のイメージを描くことができたといいます。「町内の農家さんたちが元気になるような、地域に根差したレストランにしたい」との熱い思いで頑張っておられます。現在は県外からのお客さんも多数来店されています。

兵庫県出身。

邑南町を訪れた際にレストランと畑の近さに感動して2015年にIターン。料理と経営を学び、18年5月に自身の店をオープン。



起業しました！



瑞穂ふくのや 伊藤雅規さん

耕すシェフに興味を持ち、夫婦で邑南町へIターン。研修でそば打ち名人と出会ったことから田舎そばに魅せられ、手打ちそばの道へ。その後、2017年に起業しました。店舗づくりには地域の方々の協力もあり、内装の一部やテーブルを手づくり。地元産のそばを使った本格的な十割そばのほか、山菜など地元で採れる旬の野菜の天ぷらも提供しています。

静岡県出身。

マスクメロンの専門問屋を経営後、念願の田舎暮らしを実現するため2015年に夫婦でIターン。17年1月に自身の店をオープン。そば屋の傍ら、平日は町内企業の弁当仕出しも手掛ける。

《就職》

就職しました！



アル・ケッチャーノ 西山 妙さん

広島の調理専門学校を卒業後に耕すシェフの道へ。研修では、地産地消レストラン「香夢里(カムリ)」で実践研修を行うとともに、地元の農家さんで野菜に関する知識の習得、さらに形が整わず売り物にならない野菜を使ったドレッシング等の商品開発にも取り組みました。2021年3月の卒業後は、邑南町とも関わりの深い奥田シェフが経営するイタリアンレストラン「アル・ケッチャーノ」へ料理人として就職し、山形の店舗で更なる技術の向上を目指して頑張っています。



＝耕すシェフ募集要項＝

【募集人員】 …若干名

【応募条件】

- (1) 生活の拠点を3大都市圏または地域都市等(過疎、山村、離島、半島等の地域に該当しない市町村)から邑南町に移し、住民票を異動させることができる方。
- (2) 心身ともに健康で、地域おこし活動に意欲と情熱があり、地域住民とともに積極的に活動できる方。
- (3) 食に関わる就業や起業を目指す方。
- (4) 税金の滞納が無いなど町の定める要件を満たす方。
- (5) 普通自動車運転免許証をお持ちの方。

【応募期間】 …令和3年6月1日～令和3年9月30日締切/10月選考

【応募書類】

◎履歴書(写真添付) ◎住民票 ◎滞納のない証明 ◎活動目標レポート(※)
※A4用紙で様式自由(テーマ「食と農」での地域おこしについて)1000字程度

【活動内容】

地産地消レストランを拠点に、調理、経営をはじめ農産物の栽培、加工や提供などの地域おこし活動に取り組みます。

【報償等】

報償金/月額200,000円

【活動時間等】

- (1) 1日7時間45分、週38時間45分を原則とします。
- (2) 始業・終業時刻及び休日はカリキュラムにより変動します。

【活動期間】

委嘱年の4月1日～翌3月31日(最長3年間)