



▲ 2017年9月に行った、瀬戸内うどんカンパニーCUO 就任会見



▲ 2018年3月、レストランバスを活用して、市内を巡るツアーを敢行。ガイドや調理には、みとよの人材が協力しました



地域に入って情報収集
話題を呼ぶ事業を生み出す

平成29年度、市は地域で稼ぐ仕組みを作ろうと、地域商社「瀬戸内うどんカンパニー」の立ち上げに取り組んできました。昨年9月には、地域産品をプロデュースする企業の代表・北川智博さんが、瀬戸内うどんカンパニーの代表取締役就任。その後、北川さんは事業を開始するにあたって、みとよの強みを見つけるため、地域を徹底的に見て回ることから始めました。

「初めの半年間をかけて、地元経営者や生産者など400人を超える人に会ってきました。そこで、今後のアイデアのもととなる情報を集め、みとよだからこそこできることを探してきました」

テスト事業として、今年3月には、みとよの人材と観光スポットを組み合わせた「レストランバス」を実施。津嶋神社や父母ヶ浜を2階建てのバスで巡りながら、地元食材を使ったコース料理を振る舞うツアーは、ほぼ満席となり、参加者からも好評を得ました。

さらに、5月には「さぬきうどん英才教育キット」を発表。讃岐うどんと食育をテーマにした商品は、全国のメディアから注目され、販売開始1カ月で500個を売り上げました。今では、孫への贈り物としても人気を集めています。

PICK UP

みとよの仲間が協力！「さぬきうどん英才教育キット」の作業現場へ

5月に発売した「さぬきうどん英才教育キット」は、現在、三野町社会福祉センターの一室で箱詰め・出荷がされています。この作業を手伝うのが、仁尾町の中田さんと西山さん。人づての紹介で北川さんと知り合い、空き時間を活用して製作に協力しています。

「香川に住んでいても、めったにうどんを打つ機会はないですが、このキットなら材料がそろっていて気軽に作れますね。北川さんの発想は面白いと思います」。2人は、この製品が長く売れ続けるように、買ってくれた人が家族で楽しめるようにと、心を込めて箱詰めしています。

〈キットの中身〉

▶ 10人分の材料と麺棒が入っています



▲ 作り方を書いたワークブックと、感触や味を表現したシール付き

▶ 箱には子どもが喜ぶ仕掛け



ドリドリめくれる！

オンラインショップ <https://udonkit.official.ec/>



▲ (左から) 西山真一郎さん、北川さん、中田紀子さん。もう一人のメンバーを加えて、抜群のチームワークで作業しています



▲ 箱を並べて、材料を一つひとつ、入れていきます



▲ 特製の包装紙で丁寧に包んだら、完成！

瀬戸内うどんカンパニー

みとよからオンリーワンを。
挑戦を重ねて、道筋をつくる



瀬戸内
うどん
カンパニー
Setouchi Udon Company

瀬戸内うどんカンパニー株式会社 代表取締役 北川智博さん

高知県出身。マーケティングやPRに関わる東京の企業2社で8年働いたのち、独立。2016年1月、一次産品の商品開発や販路開拓を担う会社を起業し、代表を務める。2017年9月に地域商社・瀬戸内うどんカンパニーの代表取締役に就任。現在は、東京と三豊市の2つの拠点で、地域の活性化に関わる事業を展開している。

人をつないで、みとよの価値を発信する

地域で生かす、新しい視点

地域商社の立ち上げに関連して、県外から三豊市へ来た2人が、それぞれの視点や感覚を生かして、みとよ独自の魅力を発信しようと活発に取り組んでくれています。今回は、彼らを中心とした地域の新しい動きに注目しました。

地元企業が応援して みんなで盛り上げて いきたい

瀬戸内うどんカンパニーの北川さんの取り組みには、地元経営者の協力体制が欠かせないものとなっています。中でも、大きな期待を寄せているのが、高瀬町経営者協会理事の稲田寛さんです。

「北川さんは、フットワークが軽く、行動力のある人材です。私は彼の構想を聞いて、ぜひ協力したいと思い、次の展開につながる人を紹介したり、事業の相談に乗ったりしてきました。また、さぬきうどん英才教育キットが発売されたときには、需要が見込める販売先を提案することもありました。みとよで生まれた商品が広く売れるのは、うれしいことですね。瀬戸内うどんカンパニーには、みとよだけではなく、四国や瀬戸内地域全体を、外に向かって売り出してほしいと思います。地元企業も、みんなで盛り上げていきたいですね」

みとよの強みを伸ばすのが、
新しい視点を持つ地域商社の役割です



▲初めて3社が集まった新事業の打ち合わせでは、喜田建材・喜田貴伸さん(奥右)が北川さん(奥左)に、しわく堂の3人(手前左から入谷洋平さん、平宅正人さん、関大樹さん)を紹介しました

地元企業と力を合わせて 地域が盛り上がる取り組みを

北川さんが関わる新たなプロジェクトが動き出しています。このきっかけとなったのが、北川さんが代表に決まった当初から交流を深めてきた株式会社喜田建材の喜田貴伸さんでした。喜田さんは、これまでも地域で面白い取り組みをしている人を北川さんに紹介するなど、みとよの人脈づくりを支えてきた一人。そして、お互いのビジョンが一致したことから、一緒に取り組むことが決まりました。現在は、暮らしに関わる企画・提案・デザインを手掛ける株式会社しわく堂を含めた3社で、

支えてくれる人がいる だから、実現できる

さまざまな業種と組んで、手掛

話を進めています。「北川さんは、みとよの可能性を見つけて生かそうと、真剣に考えてくれています。私たちも地元が活性化することを目指してきました。そこで、私たちの空間づくりの力と北川さんの観光や食、マーケティングの力、そして他業種の方々の力を合わせて、みとよの風景や食材を楽しめるダイニングゲストハウスを作ろうと計画中です。面白いことが実現できるのではないかと、わくわくしています」と喜田さんは話します。

ける事業に広がりを見せる北川さん。着々と行動に移していくための秘訣とはいったい？

「やりたいことを伝え続けていると、人を紹介してくれたり、アドバイスくれたりします。おかげで、一人の会社でも進めていくことができている。就任した当初は、よそ者を受け入れてくれるのかどうか、不安もありました。でも、自分から行動していたら、今では応援してくれる人が増えました。あとはやるだけです！」

熱意によって、周りの人の心を動かし、応援体制を自ら築き上げてきた北川さん。その行動力は、地域を動かすパワーにもなっています。

地域で戦う仕組みを作る 初めの挑戦者になりたい

瀬戸内うどんカンパニーの設立から、次々に事業を進めてきた北川さん。今後の展望を尋ねると、切り口となるテーマが決まったと言います。それが「英才教育」。

「うどんキットは、英才教育と讃岐うどんを組み合わせで発案したものです。そして次は、観光の分野で体験学習型ツアーを実施します。三豊市に観光客を呼び込むためには、宿泊場所だけではなく、特徴のあるコンセプトが必要だと考えました。観光に教育の要素が加われば、独自性が高まるうえ、孫を持つシニア世代にも興味を持ってもらえると考えました」

さらに今後は、「瀬戸内英才教育ブランド」を軸にして、多角的に事業を展開していきたいと北川さん。

「観光や食の分野だけでなく、起業を増やす仕組みなど、新たなプロジェクトを立ち上げていく予定です。地域商社に求められている役割は、いかに地域の中で取り組む人を増やしていけるかだと思っています。そのためには、成功事例を増やして、これから取り組



もうとしている人の道筋を作る存在にならないといけません。失敗を恐れることなく、最初に挑戦する姿勢で臨みたいと思っています」

力強い言葉の一つひとつからは、北川さんのぶれない覚悟が伝わってきました。では、新しい視点を持つ北川さんから見て、みとよにはどのような可能性があるのでしょうか。

「都会のように規模が大きくないうからこそ、地方ではオンラインを作りやすいと思います。また、これまで活動してきた感じたのは、みとよの強みは『人』だということ。誰がどういうことをしようとしているのか、各分野のプレーヤーをつなげて、プロジェクト化していきたいですね。地域商社の代表に選んでもらったからには、皆さんの予想を超える役割を果たしたいと思っています」

7/19 瀬戸内うどんカンパニーが2つの共同プロジェクトを開始！ 合同記者発表会を開催しました



▲北川さん、山下市長、業務提携する2社の社長とともに記者発表

▲約10社の報道関係者が集結しました

瀬戸内うどんカンパニーが、英才教育とツーリズム(観光)を組み合わせ、子ども向けの体験学習型ツアーを、琴平バス株式会社(琴平町)と業務提携して実施することを発表しました。第1弾は、10月27日、28日に開催される「三豊サイクルロード」に合わせ、「瀬戸内サイクリング英才教育ツアー」が企画されています。



▲ツアーで参加するサイクルスポーツ教室

また、地域産品の流通においては、ブエナピンタ株式会社(徳島県鳴門市)との業務提携を発表しました。現在は、ボイセンベリーを加工した商品や、三豊なすを使ったメニューなどの開発と、首都圏の飲食店での流通を目指して取り組まれています。

これらの発表を受けて山下市長は、「市としても、みとよの地域資源を売り込む新しいプロジェクトに、大いに期待をしています」とあいさつしました。



▶ボイセンベリーをジャムやジュースに加工

What's UDON HOUSE?



①ゲストハウスの宿泊客は、うどん作りを粉から体験。土間を作業場に改修しました②うどんにまつわる知識の講義も。外国人観光客にも対応しています③体験の合間には、地元生産者を訪ねるプログラムを予定（写真は三豊オリーブ株式会社の農園を案内した時のもの）

自ら地域に入って
数ある魅力をつなげたい

6月にプレオープンしたUDON HOUSE。現在は、本格的なオープンに向けて試験的に運営しながら、構想を固めている段階です。ここで支配人を務める原田佳南子さんは、三豊市の地域商社設立事業に関わってきたメンバーの一人。元々、東京で働いていた彼女が、なぜここでUDON HOUSEを始めたのか、気になる理由を聞きました。

「2016年から1年半の間、仕事で三豊市に足を運ぶうちに、父母ヶ浜の夕日や紫雲出山の桜など、観光資源が山ほどあることに気付きました。さらに、活発な若手の経営者や生産者も多く、全国各地を見てきた中でも元気のある地域だという印象を受けました」

しかし、数々の魅力を感じると同時に、課題も感じていたそう。

「せっかくの観光スポットや取り組みが点在しているのがもったいないと思います。一つひとつの魅力を組み合わせ、全体的にプロデュースできたらいいなと感じたんです。ただ、私たちは外部の人間です。だからこそ、自分たちが三豊市の中に入って実際に動くことが大事だと思

いました。これから、地域の人と連携しながら、面をつくるチャレンジをしていきたいと思っています」

うどん作りの学びと
地域を体験できるツアーを企画

UDON HOUSEの特徴は、宿泊できるだけでなく、本格的なうどん作りが体験できること。小麦粉に水、塩を混ぜるところから作り方を学ぶことができます。そして、生地を寝かせている間には、地域の農園ツアーを盛り込む予定です。

「うどん打ち体験の他に、島巡りなど瀬戸内らしさを感じるツアーも実施したいと思っています。私たちがガイドブックに載っていない楽しいみや地元の人を紹介できれば、一味違った体験をしてもらえらと思います。他にも、讃岐うどんの文化を肌で感じられるように、うどん屋巡りも取り入れたいですね」

旅行会社で培ったノウハウを生かして、地域の魅力を紹介しながら体験できる内容にしたいと原田さん。うどん作りと合わせて、長く滞在できる仕組みを作ろうとしています。

※UDON HOUSEでは、うどんの販売・実食はしていません。



UDON HOUSE

うどん体験と地域のツアーで
瀬戸内の良さを伝えていく。



提供: Fizm

UDON HOUSE 支配人 原田佳南子さん

都内の大手旅行会社で9年勤め、当時担当した仕事の一環で、三豊市の地域商社立ち上げに関わるようになる。2017年に独立。現在は、UDON HOUSEに住み込みながら、地元の人と交流できる観光ツアーを企画しようと構想を進めている。



▲JR 本山駅から徒歩1分の場所にある築50年の空き家を改修。物件は市の空き家バンクを活用しました

JR本山駅（豊中町）のすぐ近くに、「UDON HOUSE」と書かれたお洒落なスポットができました。「ここは何屋？うどん屋なん？」と、近所では小さな話題に。実はここ、うどん作りができる体験型宿泊施設なんです。立ち上げたのは、市が地域商社を設立する際、協力してくれた東京の企業のメンバーたち。

何度も三豊市を訪れるうちに、地域に根付く讃岐うどんの文化や、父母ヶ浜などの豊富な観光資源、そして地元で活動している人々の熱意に触れ、「みとよの魅力発信したい」と、拠点となる体験型宿泊施設を開くことになりました。

できあがり



▲高松市から訪れていたご夫婦。
「自分で打ったうどんは格別です！」



▲とろろをのせて、ぶっかけ
うどんにいただきました



▲麺を茹でるときは、8の字に
かき混ぜるのがポイント



▲地元野菜を使った、かき揚げ
をその場で調理



▲「包丁の高さを一定にすると、太さ
がそろいますよ」と東田誠央さん



▲均一な厚さになるように、綿棒
を使って生地を伸ばします

うどん作り体験

手順の一部を紹介



7月にはモニターツアーを実施。実際に参加した人からの
声を参考に、体験プログラムの
内容を決めていきました

**チャレンジしたい人を
応援できる場所に**

UDON HOUSEの挑戦は
まだまだ始まったばかり。それ
も、原田さんの視線は、さらなる
将来を見据えています。

「ゆくゆくは、この場所を地域
の人にも活用してほしいと思っ
ています。例えば、ここのうどんの
知識を学び、自身のビジネスと掛
け合せて、海外のお客さまに新
しい見せ方で讃岐うどんをアピ
ールしてもらったり。今まで三豊市
で出会ってきた人の中には、『機
会があれば、新たな挑戦をしたい』
という、意欲のある人がたくさん

いました。そういった人々のプロ
デュースもできたらいいですね」

また、地域の人の関わりが増え
ることは、UDON HOUSE
にとってもプラスになると原田さ
ん。現在は、海外出身者のチェ・
ヨンジンさんや中山智絵さんが接
客や通訳のサポートに加わって
おり、サービスの考えをいくつ
で貴重な情報や意見をもらって
います。

「将来的には、いろいろな特
技を持つ人が集まって、うどんの
新しい楽しみ方も発見できる。そ
んな、みとよのご当地ハウスに
していききたいと思っています」

**地元企業のノウハウと
新鮮な意見からアイデアを生む**

UDON HOUSEの運営に
は、県外出身の原田さんに加え、
地元企業であるさぬき麵機株式
社の東田誠央さんも関わってい
ます。

「会社としても地域の発展に貢
献したいという思いが強く、原田
さんたちとのつながりをもとに、
何かできないかと考えていました。
それを一緒に考えて形にしたのが、
UDON HOUSEです」

東田さんは、うどん作り体験の
プログラム作成に携わり、講師と
して、直接お客さんに教える役割
も担っています。

「県外や海外から来るお客さま
に、ここのうどん作りを体験して
もらうことは、讃岐うどんの文化
を伝えることでもあります。その
ため、うどんの作り方だけではな
く、材料に関する知識や伝来のル
ーツ、うどんにまつわる風習も合
わせてお伝えするようにしまし
た」

プログラムを組んでいくうえで、
原田さんたちの意見を聞いて、取
り入れたこともあります。

「香川に住む私たちにとって、

讃岐うどんは慣れ親しんできた食
べ物です。しかし、県外に住む原
田さんたちの視点から見れば、興
味を抱くポイントが満載でした。
そのアイデアを生かした一つが、
だしの味比べです。イリコや昆布、
かつお節などのだしをそれぞれ飲
んで、味の違いを感じてもらっ
た。味を取り入れた結果、お互い
意見を持ち寄った結果、アイデア
が生まれることは良いことですね」

UDON HOUSE に集まる地域のひと

近所の子どもたちや地元在住の外国人など、関わりの輪が広がっています



近所に住む（左から）
そうしくん、ひとしくん

プレオープンのイベン
トで、手打ちうどんを食
べたら、すごくおいし
かったよ。2階にはベッ
ドがあって、ここで泊
まってみたいと思い
ました。近所に楽しい場
所ができてうれしいな。



接客をお手伝い
中山智絵さん

接客が好きなので、
UDON HOUSEのお手
伝いに来たいです。いろ
んな国の人が遊びに来
るので、出会いも多く、
勉強にもなります。中
国出身なので、通訳の
特技も生かします。



活動をサポート
チェ・ヨンジンさん

韓国から三豊市に来て
22年。手打ちうどん
も作れるようになりました。
自分でうどんを作る
楽しさを体験できる
のは良いことですね。
海外の人にも呼びかけ
たいと思います。

7/13 UDON HOUSE にシンガポールから
お客さんがやって来ました！



自治体の海外販路開拓や外国人の訪日旅行促進を目的に、一般財団法人自治体国際化協会と株式会社ABC Cooking Studioが実施する事業で、6人のお客さんがシンガポールからUDON HOUSEを訪れました。小麦粉を混ぜるところから、足踏み、延ばしなど、うどん打ちの工程を体験。コシのある讃岐うどんを味わうとともに、SNSを活用して世界に情報発信もしてくれました。