



福井県 小浜市

志積プロジェクト

シェフ募集！

地域の将来を賭けた総事業費
1億円超の一大プロジェクト。
地方に来て食材を学び一緒に
レストランを創り上げていく
熱い仲間を募集！

【募集条件】

性別・・・男女問わず

免許資格・・・普通自動車運転免許

5年以上の調理経験を有すること

月額報酬・・・200,000円（経験による優遇あり）

※上記から源泉徴収税として毎月約2万円が引かれます。

※雇用保険には加入しません。また健康保険料および年金保険料は各自でご負担いただきます。

【選考方法】

第1次選考（書類審査）

履歴書、住民票、活動目標（A4用紙で様式は自由、1000字以内）を下記宛先へ郵送してください。

※提出いただいた書類は返却できません。

第2次選考（面接）

小浜市役所において面接試験を随時実施します。

※現地見学は随時対応します。

※その他詳細については、下記までご相談ください。

【問合せ・書類提出先】

小浜市農林水産課

（担当：畑中・森下）

連絡先 0770-53-1111（内線291）

E-mail senryaku@city.obama.fukui.jp

かつて多くの観光客で栄えた漁村の新たな挑戦。「志積丸ごとプロジェクト」シェフ募集

【プロジェクトの背景】

活躍の舞台は、今、海を活かしたまちづくりが進む福井県小浜市。

京都へと続く「鯖街道」の起点としても知られる福井県小浜市の「内外海（うちとみ）地区」は、日本海側唯一の大規模リアス式海岸である若狭湾に面した漁村地域です。

美しい景色と美味しい魚、京都から最も近い日本海という立地から、かつてこの地域には多くの観光客が訪れ、どの家も民宿を営んでいたほどですが、近年は海水浴に来る客も減り、豪快な舟盛り料理も時代に合わなくなりつつある中、民宿は激減してきています。このままでは限界集落になってしまうのではないかという危機感の中、この地域の歴史・文化・食を生かそうと、最近では、鯖街道の起点・小浜で近年漁獲量の減っているサバを復活させる「鯖、復活プロジェクト」や、海に面した棚田にステージを作って演劇&音楽フェスをする「内外海海のステージ」など、新たな地域活性化の動きが生まれてきています。



山頂からの景色



小浜よっぱらいサバの養殖



料理監修 OneRiceOneSoup 中東 篤志

地域活性化の動きをさらに加速すべく、内外海地区の集落のひとつである志積^{しつみ}において、志積^{しつみ}の良さを活かした次世代へ繋げる事業を創出する「志積丸ごとプロジェクト」が立ち上がっています。志積の歴史とともに共存する古民家をリノベーションし、この地域でしか体験できない時間、景色、自然、食を提供します。2019年12月を目処に着工、来年7月のオープンを目指しています。

プロジェクトの中心となるのは、地域住民が出資して設立した「株式会社志積」です。また、行政や地域 DMO である「株式会社まちづくり小浜」も強力にバックアップし、地域を挙げてプロジェクトを進めています。

このプロジェクトは、本事業の事業費は施設整備だけで約1億円を超える、地域の将来を賭けた一大プロジェクトです。私たちは、このプロジェクトを契機に、漁村に食と滞在の新しい価値を創造し、日本のみならず世界に発信していきたいと考えています。

今回募集するのは、株式会社志積と一緒にメニューを開発し、現場を運営していくことで、本気で地域を変えていく仲間です。開発するメニューのテーマは、現在民宿で出している料理を進化・昇華させた「新・民宿料理」。昨年料理監修として関わっていただいている OneRiceOneSoup 中東 篤志氏の言葉を借りれば「和食でも、イタリアンでもない、『志積料理』」です。最大3年間は地域おこし協力隊として、そして将来は株式会社志積の調理スタッフとして、中心的役割を担ってほしいと考えています。



現在の民宿料理

アクセス

〈電車でお越しの場合〉

大阪方面から JR 大阪駅—JR 近江今津駅—
[バスに乗り換え]—JR 小浜駅

名古屋方面から JR 名古屋駅—JR 米原駅—
JR 敦賀駅—JR 小浜駅

