



三好市の移住・起業
廃校活用にあたって



haretokedesign.inc SHUJKO Uemoto

ハレとケデザイン舎は

ハレとケをテーマとしたデザイン会社 非日常と日常

ハレとケデザイン舎は、
「日常の中の非日常」という場をつくり
学びや発見、「おいしい」を含み心豊かな時間を提供する
暮らしのデザイン会社です。

2

何ができる？

デザイン

地域のさまざまなものをデザインする
ブランドデザインを行う・サポートする

×

おいしいもの

地域の素材を使った洋菓子を開発
行事に合わせたお菓子の販売・講習

3

出合小学校に決定した理由

事業内容

- ・カフェとホステル
- ・開発したものの販売
- ・ブランドやデザインの講師

決定理由

- ・人里離れてはいたが
世界観と空気が素晴らしかったから
- ・幻想的な雰囲気が気に入った
- ・インスピレーション

4

廃校での仕事



デザイン

- ・観光圏のロゴマーク制作
- ・地域のガイドブック制作
- ・パッケージ制作
- ・近隣の会社のロゴマーク制作
- ・新しい施設のブランドデザイン
- ・東京のデザイン事業

宿泊施設

- ・海外からのお客様
- ・家族連れに向けて
- ・さまざまなアクティビティ

物品販売・卸売

- ・ハチミツなど、地元の食材
- ・洋菓子の受注販売（旅館など）

物品の制作

- ・洋菓子制作
- ・ハチミツ、わらじなど
パッケージ制作

飲食・場所提供

- ・カフェの運用
- ・洋菓子の受注販売
- ・音楽ライブ、結婚式などの会場

5

「この場所」だから提供できるサービス

カフェ・ホステル

だれでも入れてくつろげる廃校

地域の魅力の再発見

居心地のよいカフェ

海外からのお客様と楽しむ



起業して最初に力を入れたカフェ「ハレとケ珈琲」。とにかく手培、手ごねなど「おいしさ」と世界観にこだわり、地域の良さを感じていただくことを目的に、さまざまなメディアに露出していくことを目指してつくりました。

2年目に完成した宿泊施設「ハレとケデザインホステル」。山のノスタルジックな廃校を味わっていただくための事業で、主に英語圏の海外からのお客様と日本人半々くらいお越しいただいています。将来的には英会話を楽しめる廃校、も検討。

6

「廃校」というだけでキャッチ-

イベント

「こどもと、むかしこどもだった大人たちへ。」
と銘打って、廃校がにぎやかな場所となる告知イベント「出合小学校復活祭」

→同時250名、総勢500~600名の集客



地域のさまざまなものの視覚的な魅力をつくる

デザイン



地元のおじいちゃんが手で採る日本ミツバチの蜂蜜。パッケージを作り店頭販売



四国の素材にこだわる天然酵母のパン屋さん。



伝統食、半田そうめん「北室白扇」のお土産用パッケージ



近隣の生活改善グループの作る昔ながらの味味噌のパッケージデザイン。土産用に大瓶から小瓶に変え販路拡大に努めた。



徳島県内のみまから産羊子のお茶パッケージ



近隣の有瀬地区という茶所のお茶のパッケージ

苦労したこと、それをどう乗り越えた？

閑散期があり収益になりにくい

→出店やイベントなどに参加し乗り越えている



とくしまマルシェ
月1回

おしろのまちの市
年2~3回

ピレッジ
年2回

+ネット販売の準備中です

2校目となる廃校

四国のまんなかの 香川との県境という立地の 木造校舎



下野呂内小学校

木造校舎 シモノロ・パーマナント

- ・四国の雑貨店「シモノロ・シロモノ」
- ・食の講堂「シモノロ食堂」
- ・理論で覚えるお菓子教室「ハレとケ洋菓子教室」



下野呂内小学校

パーマナント＝永遠に続く「選択」をする

特徴は、この周辺をはじめとする美しい風景と暮らしの関係を見直す機会をつくること。さまざまな選びかたひとつで、今ある景色が壊れゆく可能性があることを知り、無理せず、楽しく、よりよい選択を提案すること

新廃校での仕事

デザイン・教室

- ・新しい施設のブランドデザイン
- ・自社商品のデザイン
- ・洋菓子部門と連携する贈答品
- ・新店舗のポスターやチラシ
- ・洋菓子教室

物品販売・卸売

- ・洋菓子部門の制作物販売
- ・食部門から調味料など
- ・タンブラー、保存缶
- ・コーヒー関連のオリジナル商品

飲食・場所提供

- ・ピッツァなどカフェの運用
- ・手焙煎コーヒーの提供
- ・音楽ライブ、結婚式などの会場

飲食・場所提供

- ・ハンバーガーなどカフェの運用
- ・洋菓子の受注販売
- ・音楽ライブ、結婚式などの会場

物品の制作

- ・手焙煎コーヒー豆

物品の制作

- ・お土産用の日持ちする洋菓子
- ・調味料、持ち帰り食材
- ・Tシャツやタンブラー、保存缶

宿泊施設

- ・海外からのお客様
- ・家族連れに向けて

農家も養豚場もある→ご当地の何か

■シモノロバーガー

意外と難しい「地域感を出す」こと。食の分野での取り組みは、観光の動きの大きな魅力となります。

野呂内は、野菜の宝庫。農家さんから直接仕入れるおいしい新鮮野菜をもりもり食べてもらいたいと考えたら、ハンバーガーになりました。アクセントとなるタルタルに忍ばせたのは地元野菜の漬物。下野呂内で育った豚のパーティには西山のたまねぎを大き目カットで。シンプルに粉と水で、全粒粉や雑穀を入れるなどコクや香ばしさにこだわったパンズにカリッと焼き目をつけて、シンプルな味付けで召し上がっていただきます。



イベント例：

かまどでパンを焼いて、ハンバーガーをつくろう

街との連携

■地域のモノづくり、農家と作家。

地域の本職ではないがいいものを作っている作家の作品を扱ったり、お茶や味噌などの食品ラインナップを充実させ、「他にない土産物」を意識しています。また本格的な洋菓子の基礎を理論で習い、応用して自分のものでできる、ハレとケ洋菓子教室を開業。モノづくりを通して、楽しさだけでなく地域の特産物を使ったりといったことも推奨していきます。



■街中で体験し、本格的に良い環境で習う

気軽に寄りやすい施設で体験後、設備のあるシモノロに誘導するなど、街の施設と連携して盛り上げます。



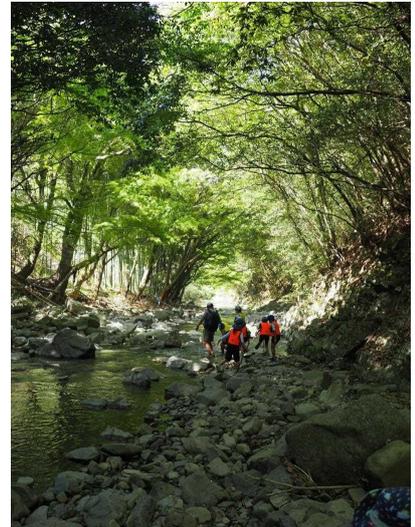
お土産としての機能や贈答品のしつらえで観光客やリピーター率を上げる

自然環境を活かした教育

花咲み（里山のようちえん&自由な学校）

■『「知る」ことは「感じる」ことの半分も重要ではない』というコンセプト

三好には、大自然を活用したアクティビティ、特に子供が大いに触れられる自然環境が意外とないため、都会から移住してきたり観光客として訪れても、なかなかこの本物の自然に触れることができないので、その機会をつくりたいと考えました。



サマーキャンプで都会から体験に来る子供たちを受け入れ。移住促進を意識

夜ごはんをみんなで食べる

参加者 + 仕組みデザイン → サービス提供

「夜ごはんのための料理教室」は近隣で生産している野菜を中心とした、料理教室スタイルの夕食会。みんなで習いながら作って一緒に食べて、食育の話や食べ方のしつけをしあうもよし、家族分を持ち帰ってもよし。働き盛りの共働きご夫婦、ひとり親のご家庭、もちろんおひとり様も大歓迎。この料理教室の使い方は参加者次第となる。

参加費

関係者／生産者	シモノロ会員（会費別）
シモノロ敷地内スタッフ 野菜などを提供している生産者 大人400円 子供250円	月額を支払っている会員 大人600円 子供350円
花咲み・教室生徒／下野呂内住民	一元さん参加者
敷地内事業の生徒と家賃 野菜などを提供している生産者 大人500円 子供300円	今だけ参加、というゲスト 大人800円 子供500円