

令和 5 年度仁木町地域おこし協力隊活動報告書

令和 5 年度における活動内容記入願います。

氏名	黒木 賢二郎	活動年数	2 年
活動目標	※活動開始時に設定した目標 果樹園の中にあるパティスリー開業にむけた店舗設計、6 次産業の事業化（店舗開業にむけた準備、及び商品開発）		
活動内容	※何をして、どうなったのか。また、その結果自身の活動や地域おこしにどう繋がったのか。 山田園との事業に向け、多岐に渡る打ち合わせ、及び古田設計事務所との店舗設計、ホシザキ、後志道保健所、農地転用申請、など、中銀ライフケア協力のもと、すり合わせを行うも、年始の打ち合わせで、見積価格が 2 倍に膨らみ 1 月時点で計画の見直しを迫られる。ただ、開業に向けた商品開発や冬の雇用強化の為、冬のギフト（焼き菓子の発送）を取り入れる。山田園のご厚意で、現在使っている倉庫を使わせて頂けるという事で、マエダリフォームから概算見積を頂き、今年中の開業に向け金融機関の借入の為の資料作り、などを行っている。 収穫時期に農園に伺い、農園の作付けや収穫状況、現状の集客数を見せて頂き、優品、秀品、はねもの、でタルト、アップルパイ、フルーツのムースなどの商品開発、生チョコレート、や、琥珀糖、等の試作を行う、 ※500 文字以上 ケーキだけではなく、友人のパン屋に伺い、パンの勉強会、試作、クロワッサンのフルーツサンド、食パンでのフルーツサンドなどを行う。 東京のホテルのシェフ、（グランドハイアット東京副料理長、グランドプリンスホテル高輪ベーカリーシェフ、ヒルトン統括料理長、札幌東急 R E I ホテル料理長、等、）街場のレストラン、やパティスリー（フィリップミル東京、アテスウェイ、ラ、ローズジャポネ、ハルミエール、ラトリエドゥシュクル、等）に開業準備の報告、フルーツの試食、などを行う。 横須賀でのアトリエで、仁木のフルーツを使った商品の販売を行い好評を受ける。 長野に行き、アップルパイ屋等の視察、など		

自己評価	●一年間の自己評価及び進捗状況 思っていたよりも（主に建築資材や人件費価格高騰）開業の準備が進まない為、仁木町に拠点を移せないもどかしさを感じている。 ただ、進捗が遅くなったことで、移転を決めた時より客観的に見えてきた部分も多くより深く考えたり、打ち合わせの回数も多くなったことで結果的には急いでやらなくて良かった部分は多かった様に思います。 2 拠点で活動となっているので、他の隊員と顔を合わせることが少なく、情報交換が出来なかった、レポート等の作成が遅くなってしまいましたので、仕事量の割に結果が出しにくかった様に思います。 ●活動初年度からの自己評価及び進捗状況
抱負	※次年以降又は退任後の抱負をご記入ください。 今年中には資金調達の目途をつけ、パティスリー開業を行い、仁木の素晴らしいフルーツをお客様はじめ、ケーキ業界やレストランなどにアピールしていきたい。また、冬の雇用創出できるように事業の安定化を3年以内でできるようにしていきたい。また、地域の方は勿論ですが、観光の方にも使って頂ける土産菓子を作り、愛されるようなパティスリーを作っていきたいです。 町の子供達にお菓子作りに興味を持ってもらえるようにお菓子教室、地域のイベント等積極的にやっていきたいです。 5年、10年先の目標としては、ドライフルーツや、ヘーゼルナッツの加工場を作り、それを使ったパンやケーキを作って、沢山のの人に仁木のお土産菓子を買って頂きたい。 道の駅や空港などに置かせて頂ける事、が目標になります。

その他	※一年間で得た表彰、資格等がありましたらご記入ください。
-----	------------------------------

活動写真

※活動がわかる写真を掲載してください。(複数可)

※写真の説明もできれば記入をお願いします。