



Case
09

人が減っていく故郷で「始める人」になる。

東京で料理を学びUターン。十二湖の湖畔で本格手打ち蕎麦の店を創業した秋穂さんは、この場所を起点に若者が楽しめる場所を作りたいと考えている。

Uターン
深浦町→東京都→深浦町

秋穂 享子さん
そばいろ茶屋
(手打ち蕎麦)
2022年1月創業

「始める人になる」と決意

深浦町の観光スポット「十二湖」の一つ「八景の池」湖畔にたたずむ「そばいろ茶屋」は、2022年春にオープンした。こんなに早く創業できるとは思っていなかった、と微笑む店主の秋穂享子さん。短大進学を機に故郷の深浦町を離れ、卒業後は保育園の調理師となった。深浦に帰省するたびに人が減り、町の活気がなくなっていく様子を寂しく感じていたという。「深浦でやるなら飲食業と決

ていました。地元で創業する人たちを見て、自分も『始める人』の一人になろうと」
いずれ迎える帰郷の日のためにと数年かけて準備を始めた秋穂さん。20代のうちに居酒屋から郷土料理、蕎麦、懐石料理まで意欲的に学んだ。

サポートを受けてスピード創業

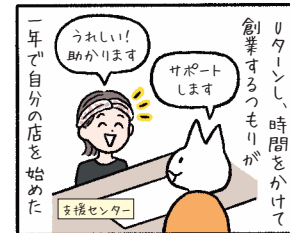
2021年に帰郷し、時間をかけて創業をするつもりだったが、弘前市のよろず支援拠点へ相談に

行ったことで、話が加速した。移住して1年以内に創業しないと補助金が使えないと知り、急ぐことにしたという。

「一人だと分からないことがたくさんありました。サポート体制があるので、サポートを得ながら創業の準備はした方がいいと思います」

深浦から弘前まで頻繁に通えるような距離ではないため、連絡はメールや電話で行った。観光客に楽しんでもらえる蕎麦店をやるか決めていたが、採算が合うかどうかについては、補助金申請時に

ステップアップする目標



くわしくは動画をチェック!!



湖畔の景色を眺めながら食事できる広い座敷。いずれはイベントを企画して人が集まる場にしたい



初めてちゃんと計算した。意外にも周辺には競合する蕎麦店がなかったため、商機になった。

「津軽の蕎麦は首都圏のものちょっと違うので、それなら地元の方にも楽しんでもらえるかなって」

ダシはカツオに煮干しを加え、親しみやすくも青森らしい味に決めた。

にぎわいの拠点をつくる

メディアに取り上げられたこともあり、開店以降は予想を上回る客足があった。携帯電話の電波が

届かないことも、今の時代には逆におもしろがられた。順調なスタートを切った秋穂さんだが、事業プランにはまだ続きがある。

出店した場所は元旅館で、食堂のほかに宴会場や客室などがある。計画段階では事業規模に対して物件が大きすぎると反対もあったが、秋穂さんは譲らなかった。深浦ににぎわいを増やしたくて戻ってきたからだ。

「蕎麦は手段のひとつ。イベントや交流の場として定着させたい」

今後は部屋貸しや多目的施設と

秋穂さんの創業まで

2021年1月▶
退職

2月▶
深浦町へUターン

6月▶よろず支援拠点、
深浦町商工会に相談

9月▶
店舗物件契約

2022年4月▶
そばいろ茶屋オープン

支援機関 担当からの一言

十二湖付近で手打ち蕎麦店を開業したいと相談に訪れたことが伴走型支援の始まりでした。飲食業は立地産業であるため、根気よく店舗探しのお手伝いした甲斐あって、開店まで至りました。今後も「やる気、根気、元気」を motto に頑張ってください。



Information
そばいろ茶屋

https://sobairo.jp