

小早川武史さん

豊根村地域おこし協力隊

PROFILE

TAKESHI KOBAYAKAWA

名古屋市出身で、東京の大学在学中の3年生の時に豊根村へ1ターン。新卒後の社会人としては2年目で『豊根村地域おこし協力隊』としてチョウザメの養殖を中心に畑を耕して農作業もしながら、村内唯一の民間学習塾も開業。

小早川さんの活動場所

トヨネフィッシュファーマーズ



愛知県北設楽郡豊根村

アイデア次第で新たな挑戦も！
チョウザメとキャビアをきつかけに
豊根村の魅力を伝えていきたい

小早川さんは現在4つの水槽でチョウザメを管理。それぞれの成長度合いにより分けられています。

名古屋↓東京↓豊根村
やりがい求めて辿り着いた
あいちの山里での暮らし

まずはチョウザメについて。サメと付いていることから、映画でもおなじみの恐ろしいジョーズを思い浮かべる人も多いかもしれませんが、チョウザメはサメ科ではなくてシーラカンスなどと同じ古代魚の一種です。3億年も前から生息しています。王侯貴族の食べ物だったことから『ロイヤルフィッシュ』と名付けられました。高級食材の生みの親です。世界三大珍味と言われる『キャビア』は、このチョウザメの卵の塩漬けのこと。キャビアといえばロシアやカスピ海、黒海等のイメージですが、面積の9割が森林に覆われている豊根村でなぜ??

「それは、豊根村の水がキレイだから。主な産地がロシアだということからも、寒さには強いけれど暑さには弱いチョウザメの養殖と豊根村は、相性バツグンです」と、豊根村地域おこし協力隊の小早川武史さん。

小早川さんは名古屋市出身で、大学進学のため東京へ。金融系の企業に就職をと、直前まで進めていましたが「どの企業を見ても結局同じで、もつとおもしろいことをやりたい」という思いがきっかけで、東京で行われた豊根村の移住促進イベントに参加。元々興味があったという地域おこし協力隊として豊根村へ1ターン。チョウザメの養殖を中心に、愛知県で最も北にある畑で農業を営み、2020年には豊根村唯一の民間学習塾『豊学研』を立ち上げて、村内の中学生に学校の授業とは違

PLACE

レストランみどり



「毎日のランチで、いつもお世話になっています。美味しくてボリュームー！ひとりでの仕事が多いので、村の人達と触れ合えるこちらで癒されています」(写真はロイヤルフィッシュかつ丼※要予約)

☎ 0536-85-1855

📍 愛知県北設楽郡豊根村下黒川字藤平2
→ P24でも紹介しています

THINGS

JAブルーベリージャム



「豊根村で育まれたブルーベリーの実だけを使用している無添加のジャム。毎朝のお供に、食パンに塗って食べています。道の駅『豊根グリーンポート宮嶋』や『湯〜らんどバルとよね』(→P24でも紹介しています)等で購入することができます」

JAブルーベリージャム650円

📍 JA愛知東豊根農産物加工場
(愛知県北設楽郡豊根村下黒川字中西14-3)

THINGS

ロイヤルフィッシュのつばさ



「チョウザメの背中にあり、蝶のような特徴的な形をしているウロコをストラップやピアス、イヤリングに。一匹から10個ほどしか取れない貴重なものです。『レストランみどり』で販売しています」

ストラップ350円、ピアス・イヤリング700円

📍 レストランみどり
(愛知県北設楽郡豊根村下黒川字藤平2)



「世田谷区代表としてオーストラリアのパンパリーで人生初の海外マラソン。様々な人とマラソンを通じて交流して、価値観や視野が広がりました」



「大学3年の冬に豊根村でチョウザメ養殖と農業をスタート。ゼミの先生と相談して在学中に決断。4年次は、週1で東京まで通っていました」

小さな村の学び舎 豊学研★

毎週金曜日
18:00~20:00
志高寮2F



代表 小早川 武史

「2020年に学習塾『豊学研』を開業しました。豊根村では初となる民間学習塾で、中学生を対象に基礎から受験指導まで幅広く教えています」

HISTORY



1.特に稚魚の時期は繊細なので、エサやりや水のチェックなど文字通り365日欠かすことなく足を運びます。2.顔を一匹一匹見ながら、エサの量を調整。毎日、見ているから区別できるほど。3.道の駅『豊根グリーンポート宮嶋』(→P25でも紹介しています)のレストランでは、数量限定でチョウザメを使用した『ザメ重』を提供。4.採れたての野菜は名古屋の祖父母宅へ届けるなど、村と街のバトン役にも。



小早川さんの畑。田んぼ2枚分の土地で季節に合わせて野菜を栽培(写真は里いも)。

うアプローチで勉強を教えてください。さらに学生時代のマラソンの経験を活かした陸上の指導も。「自分で考えて工夫して、実行する。ここ豊根村はチョウザメの養殖でもわかる通り、アイデア次第で新しいことにチャレンジできます」。

小早川さんが、その背中を見て教わったという師匠の熊谷さんと、役場の人が村おこしのために「話題性もある三大珍味を作ろう」という思い付きが、豊根村とチョウザメ・キャビアの出会いのきっかけ。現在では村内5店舗でチョウザメ料理を提供し、成育がうまくいけば、今年の冬に初めての豊根村産キャビアが出荷されます。「チョウザメとキャビアを足掛かりに、若い自分が都会との受け渡し役として、これからも豊根村の魅力を伝えていきたいです」。