「食と暮らしのマルクト」@おおすみ

商店街に再び活気を！と願う若者たちが集まり、空き店舗を活用して平成23年に初めて開催された「鹿屋バラ色商店街フェスティバル」。このイベントの仕掛け人で実行委員長を務めた川畠康文さんは当時のことをこう振り返ります。

「たぶん僕らが中心市街地のにぎわいを体験している最後の世代だと思います。商店街の空き店舗でこのイベントを開催したのも、商店街のシャッターが開き、人と笑顔が溢（あふ）れる光景をもう一度見てみたいという思いからでした」

その後、このイベントは「BARAIRO（バライロ）フェスティバル」と名前を変え、年1回ずつ開催していましたが、平成27年3月に行われた第5回目で幕を下ろします。

毎年多くの来場者が訪れるなど、一見成功しているように見えたイベントを終わらせたのは、意外な理由からでした。

「イベント自体は1日に1万人以上が集まるなど、成功と呼べるものであったと思います。しかし、年1回のイベントはあくまで非日常。このイベントの趣旨であった、まちの未来を考えるきっかけをつくり、人と人をつなげ、前向きな力を促進させるという役割は果たせたと思い、次の仕掛け作りのため、終了することにしました」

そして次なる仕掛けとして平成27年9月に始まったのが「食と暮らしのマルクト@おおすみ」でした。川畠さんはこのイベントを通して鹿屋をもっと魅力的なまちにしたいと語ります。

「この『食と暮らしのマルクト@おおすみ』は大隅の豊かな食材や原料などを使って作られた逸品がそろう月1回の定期市です。大隅の魅力を生かしたマーケットを行うことで、まちの新陳代謝を促し、地域の活性化につなげたいと考えています。

まちの魅力は『歴史』と『思いを持つ人たち』です。今後は、このまちが元々持っている力を引き出しつつ、ファンをつくるためのビジョン作りが重要だと思います。このビジョンを通して、面白い場所に面白いお店や人が集まる…。多くの人たちがこの場所に関わりたくなるような、そんなまちになると嬉しいですね」

珍しい商品を見つけに商店街に多くの人が訪れた「BARAIRO フェスティバル」

まだ地元ではあまり知られていない逸品などが並ぶ「食と暮らしのマルクト@おおすみ」

川畠 康文（かわばた やすふみ）さん（39歳）
「食と暮らしのマルクト@おおすみ」実行委員長

「食と暮らしのマルクト @おおすみ」

日時／毎月第4日曜日 10：00～16：00
場所／リナシティかのや周辺
※天候などにより日程や場所が変更又は中止されることがあります。最新情報はマルクトホームページをご覧ください。
http://ohsumiyamori.com/markt/

生まれ変わる京町

中心市街地の本町地区には、どこか懐かしい雰囲気の看板や風情のあるお店が立ち並ぶ、かつて京町と呼ばれていたエリアがあります。ここには昔中央市場があり、「大隅の台所」と呼ばれ、周辺の商店街と同じく大変なにぎわいを見せていたそうです。

現在でも老舗の飲食店やスナックなどが立ち並ぶエリアですが、昔のような人通りはなく、空き店舗が目立つように…。

そんな中、平成25年に京町のにぎわいを取り戻すため始まったイベントが「ぶらり京町横丁」です。これは京町を一夜限りの屋台村にして、風情ある京町の魅力をもっと色んな人に知ってもらおうという思いから始まったものです。毎年、大勢の来場者が訪れるなど、京町のファンを増やす原動力となっています。

そして今年、京町に新たなお店がオープンしました。きっかけは昨年1月に市が主催して行ったリノベーションスクールでした。

リノベーションスクールとは、空き家や空き店舗などの遊休不動産の活用（リノベーション）を通じた都市再生の手法を学び、実際にまちに出て体験する短期集中講座のことです。参加者は中心市街地に実在する物件を対象に、グループごとに3日間で活用方法のプランを出します。

この中で提案されたプランの一つが「夜の町である京町を、昼も人でにぎわう場所に」というものでした。具体的には京町の空き店舗に飲食店などを出店させ、今まで少なかった昼の交流人口を増やそうというものです。

プランは一年以上かけて着々と実行され、今年3月、プラン1号店となるパン屋「畑（はた）パン」が空き店舗だった場所にオープン。さらに4月末には、パン屋の隣にプラン2号店として食堂がプレオープンするなど、今、京町に新たな変化が起こり始めています。

また今年は京町以外にも、まちの活性化のためのプロジェクトが始動しています。次ページでは、女性が企画・運営し、商店街の活性化につなげていくことを目的とした市民協働ショップ「KITTADA SARUGGA（キタダ サルッガ）」について紹介します。

レトロな雰囲気の中でにぎわう「ぶらり京町横丁」

昼間の京町通り

京町をにぎやかな場所にしたい

京町「畑パン」オーナー
酒井 光昌（みつまさ）さん（41歳）

市内の高校を卒業後、東京の運送会社で働いていました。会社を辞めて帰郷後は、実家の農業を手伝いつつ、イベント広場で行われている土曜朝市で、自分で育てた小麦で作ったパンや野菜を売っていました。

ある日の土曜朝市で販売を行っていたところ、見知らぬ人たちから「京町でパン屋さんをしてみませんか」と声をかけられました。最初はだまされているのではないかと疑いましたが、よくよく聞いてみると、まちの活性化のための真剣なプロジェクトであると聞き「これはチャンスだ」と思い引き受けることにしました。

私が小さい頃は商店街もにぎやかで、人通りも多かったのですが、今は空き店舗が増えて寂しい限りです。

このお店をきっかけに周りにもお店が増えて、京町が昼間もにぎわうようなまちになれば良いですね。実際、すでに変化が起きていて、このお店ができる前はあまりいなかった親子連れなどの姿を見かけることが多くなりました。今後どのようにまちが変化していくのかとても楽しみにしています。

〈畑パン〉営業時間／8時～18時、定休日／原則毎週水曜日及び毎月第4日曜日

おしゃれな店内には鹿屋産小麦と天然酵母を使ったパンの良い匂いが漂う