



所属：フリーランス

中村 真理 Nakamura Mari

専門性 持続可能な地域づくり支援、
コミュニケーションデザイン、組織開発

新しい土地で人と出会い、話を聞くことが好きで新聞記者として働いてきました。転機となったのは熊野古道近くの漁師町に1か月住み込んで記事を書いたとき。大きな都市から電車で4時間以上の「辺境」と呼ばれ、お店も少ないけど、出会う人たちはとにかく楽しそう。自然や地域、人とのつながりの中で思い思いの自分を表現し、発揮していること。それが、色とりどりの花が咲くように地域を豊かにしていると感じました。コミュニケーションや組織づくり、サステナビリティを実現する戦略づくりなどをおして、大崎町で色んな思いが花開くお手伝いができたらいいなと思っています。



所属：フリーランス
鹿児島相互信用金庫
地域おこし研究所

太田 良冠 Ohta Ryokan

専門性 ブランディング、販売促進、産業振興、
料理人、生産者

2019年2月から大崎町でお仕事をさせてもらっています。以前は東京で高級飲食店の予約サービスづくりをしていました。現在はその料理人達と一緒に、鹿児島島の食材や作り手をつないでPRする仕事を主にしています。慶應義塾大学、鹿児島相互信用金庫、東京のマーケティング・デザイン会社など複数の組織に属しながら、鹿児島や大崎町の食を発信する活動をしています。生産者も消費者も、鹿児島の作り手を含めた食の魅力を改めて認識する機会を作りたいと考えています。またそうしんの一員として創業や移住に関する相談窓口もしています。周りに鹿児島に帰ってきたい、創業してみたいという方がいましたらぜひご相談ください。



所属：慶應義塾大学大学院
修士課程1年

駒井 恵太 Komai Keita

専門性 コミュニティデザイン、生産者支援、
コーチング、DIY

食材の豊かな産地で地元の人が食を存分に楽しむ。母方の実家の製麺業が山形県内で愛された光景を見て育った私は、大崎町でこんな文化づくりに関わっています。町内食材の県内認知度や愛着度が低いことで、生産者と消費者の双方が損をしているように感じます。そこで、「活食lab」というコミュニティを立ち上げました。日頃食の分野で活動する大隅半島の「活食家」10人と生産者をつなぎ、産地見学と調理実食を半日で行うツアーや町内食材を使ったオリジナル料理の開発を行っています。先月は鰻や桑茶など11の町内食材を使った大崎餃子の料理教室を行いました。活食家を通じて、大隅半島中に町内食材の魅力が伝わっていくように励みます。



所属：フリーランス

森田 晃世 Morita Akiyo

専門性 地域開発、政策立案・評価

2011年にJICAに入り、東京とミャンマーとラオスで働き、仕事をとおして日本の地域の持続可能性の可能性について関心を持つようになり、仕事を続けながら、大学院に入りました。大崎システムの海外への展開の可能性とそれを実践する大崎の方の情熱とやり抜く力に魅了され、SDGs推進や次期総合戦略策定に関わらせていただくようになりました。JICAの仕事を通じて芽生えた問題意識を、世界標準のまちである大崎町で実践させていただけること、大崎町の皆様に訪問するたびに教えていただくことばかりに感謝しつつ、JICAに復職前の一区切りである総合戦略を完成させるまで、引き続きお世話になると思いますので、どうぞよろしくお願いいたします。