

若者版 広報たまの

Tamano

広報 たまの

2025
No.6

見慣れたまちで、
見えてきた新たな魅力

玉野のミリョク再発見！

玉野で生まれ育った大学生が市役所のインターンシップで、広報の企画・取材・記事作りを体験しました。今回は、移住・Uターンして玉野で働く人にインタビューをして、玉野の魅力を再発見しました。

01

華道家
中林 晴香 さん

02

はちはま菓子工房
なごみ
光畑 日菜 さん

**Profile****中林 晴香 さん** Nakabayashi Haruka

1995年(平成7年)生まれ、三重県鈴鹿市出身。20歳の頃に参加したワークショップで生け花に出会う。現在は主に生け花教室の講師や、飲食店や宿への生け込みなどを手掛けている。

華道との出会い

20歳の時、初めての海外旅行でイギリスのロンドンへ行き、現地のカフェで日本の伝統文化について聞かれることがありました。その時は、日本の良さや伝統文化について現地の人にうまく伝えることができませんでした。この経験から、日本の伝統文化の魅力をしっかりと海外の人に伝えたいと思い、帰国後に何をすれば伝統文化を学べるか考えました。



元々ものづくりが好きなこともあり、生け花のワークショップに参加しました。初めて触れる生け花は右も左も分からない中、先生に教えてもらいながらも難しく感じました。花の一つ一つに表情や個性があり、同じものがないことが魅力的で、どんどん花や華道に惹かれていきました。

直感で移住を決断しました

2年ほど前、一人旅をしている時に玉野市に立ち寄り、その時、いろいろな人と話をして心が動かされ、直感で移住を決断しました。

その時、私が華道をしていることを話すと、皆さんとても興味をもって話を聞いてくれたり、話す中でセンスが良い人が多い印象を受けたため、当時住んでいた場所より、玉野で華道をする事で何か面白いことに出会えるのではと感じました。

華と関わる日常

今の主な仕事は、飲食店や宿などへの生け込み、月1回の生け花レッスン、イベントへの出展、制作活動です。生け込みは店の雰囲気に合わせて、お客さんに喜んでもらえるような作品を週替わりで作っています。

また、生け花のレッスンには現在、9人の生徒が参加していますが、同じ材料でも作風が異なるので、私自身も楽しく教えることができています。



イベントへの出演は、自身で開催したワークショップで出会った人から声をかけられたことがきっかけで、令和5年9月と令和6年5月に名古屋の百貨店で開催されたハイブランドの期間限定イベントに作品を展示しました。

制作活動の時は、まず、自分の中で作品の大まかなイメージを浮かべ、そのイメージに沿って、これまで培った知識に基づいて花を生け、形にします。華道を通して花と向き合うなかで、空間を活かす力や自分と向き合う力、デザイン力などが身に付き、感性が磨かれると思います。

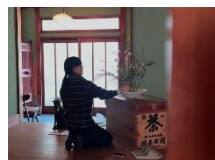
華道を楽しむことが大切

レッスンの時に使う花は、自分で市場まで買い出しに行っています。1回のレッスンでは、9人分約100本の花を仕入れます。仕入れた直後は、水分があまりない状態なので、水揚げ作業を1本ずつ丁寧に行います。この作業をすることで、花の持ちが良くなります。

生徒には、型にとらわれすぎず自由な発想で製作してほしいと考えているので、最初に見本を作りますが、一例にすぎず、正解ではないということを伝えるように心掛けています。

また、生徒が作った作品を手直しする時、作者の意図を汲み取りながら手直しするのがとても難しいです。生徒が何を表現したかったのかを大切に、大幅な修正をするのではなく、バランスを調整するように意識しています。

花を生けることに正解はないですが、季節感やデザイン、取り合わせを工夫することを意識しています。



生け込みの時は、気温や乾燥などの環境によって花への影響が変わることもあり、実際に店へ下見に行ったり、連絡をとって確認したりして場所に合わせて調整をしています。

玉野の人の温かさに助けられています

玉野へ移住したばかりのころは、移住者コミュニティの中で移住者を中心に交流することが多かったのですが、最近では地域の人との交流が増えてきて、花瓶をもらったり、生け花のレッスンに参加してくれたり、交流が広がっています。

また、そこで出会った人から玉野で新しくお店をオープンする際の花をぜひ生けてほしいと頼まれたこともありますし、その花を見た人から依頼が来ることもありました。

玉野に移住してくる時、飲食店や、スーパー、娯楽施設がほとんど集まっていた住みやすそうというイメージがありましたが、実際に生活してみるとイメージのとおりで住みやすいです。

また、生活をしていく中で、人のあたたかさを感じる事が多く、今、楽しく生活できているのは周りの多くの人のおかげだと思っています。

生け花をもっと多くの人に知ってほしい

今後は学校や会社、介護施設などで多くの人に生け花を体験してもらいたいです。花に触れることで癒やし効果があったり、感性が豊かになったりなど、良い影響が沢山あります。

また、玉野を訪れる外国人にも生け花や日本の伝統文化を伝えることができたと思います。

自分自身も、ワークショップや店舗など場所によって自分の花の生け方が変化していくので、いろいろな場所で花を生けることで成長できたらと思っています。



02
たまのに帰ってきた人に
話を聞きました！

Profile

光畑 日菜 さん Mitsuhashi Hina

1997年(平成9年)生まれ、玉野市山田出身。製菓の専門学校に進学し、市外のパティスリーで経験を積んだあと、2024年(令和6年)6月から自身が経営する「はちはま菓子工房なごみ」をオープン。

祖父との思い出が出発点です

小さいころ、もともと和菓子店だった祖父の家に遊びに行ったとき、よく祖父と一緒に和菓子作りを楽しんでいました。そのことがきっかけで、普段からお菓子を作る習慣ができ、お菓子屋さんに憧れを抱くようになりました。そうした中で、お菓子作りの仕事に魅力を感じて製菓の道に進むことを決意し、製菓の専門学校に進学して、市外のパティスリーで経験を積みました。祖父とお菓子作りをした小さいころの楽しい思い出がずっと心に残っていて、いつか自分も祖父のようにお菓子を作りたいという気持ちが強くあり、八浜で店を始めることにしました。

思い出の場所を誰もが立ち寄れる空間へ

現在のお店は築100年以上になる古民家を改装したもので、もともと祖父の営んでいた和菓子店「小田屋」だった建物です。小さいころによく遊びに行った祖父母との懐かしい思い出の場所を、「誰もが気軽に立ち寄れる空間にしたい」という思いから、この場所をリノベーションして開業することを決めました。

当時の「小田屋」を知る人からも懐かしいと思ってほしかったので、店内はなるべく当時のままにしています。壁は新たに塗り直していますが、柱や梁、窓、扉などは当時の面影をそのまま残しています。レジ横にあるパーテーションも、当時のお店にあった引き戸を再利用しています。

祖父の和菓子店のあった場所でお店を開くにあたって、パティスリーでの洋菓子作りの技術をベースに、商品には自家製のあんこや求肥、抹茶などの和のテイストを取り入れるなど、和洋折衷のお菓子を展開しています。

「はちはま菓子工房なごみ」という店の名前も、祖父の和菓子店があったからこそ付けた名前です。この名前には、もともと和菓子店だったという店のルーツを踏まえて、古民家ならではの落ち着いた雰囲気の店で、お菓子を食べてなごんでほしいという思いを込めています。



試行錯誤しながら経営しています

水、金、土曜日の週3日営業していて、仕込みから接客、ギフト包装、SNSの更新まですべて一人で行っています。営業日以外は、パウンドケーキやクッキーの仕込み、新商品の開発や宣伝などを行っています。

会社勤務のように、同僚との分業や相談、助け合いができず、すべて一人で行うので、大変なこともあります。自分のペースで試行錯誤しながら進めています。1、2回の試作で完成するお菓子もありますが、多くはたくさん試作を重ねて形になっています。

フルーツの扱いは難しく、中でも特にリンゴは品種によって水分量や焼き加減が大きく変わります。フルーツの加工技術も、今後はもっと勉強していきたいと思っています。

地元の食材で、見た目も楽しめるお菓子を

焼き菓子は茶色っぽい仕上がりにがちですが、なるべく素材の色を活かし、彩りや季節感を大切にしてお菓子作りを心がけています。味はもちろん、お客様が見た目でも楽しめるお菓子にできるような気を配っています。



商品にはなるべく季節のフルーツを使いたいと思っていて、特に地元産のものを積極的に取り入れることを意識しています。例えば、波知のひろはた農園さんで採れたいちじくやみかんを大福サンドに使用しています。しっかりと味が感じられてとても美味しく、玉野市内でこんなに美味しいフルーツが作られていることを、お菓子を通じて多くの人に知ってもらえたらうれしいです。

おいしい声がやりがいにつながっています

オープンから1周年を迎えた今では、リピーターのお客様が増えて、接客中に楽しく会話ができることも多いです。

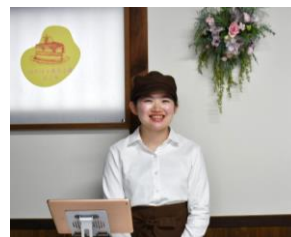
テレビや地元の新聞などのメディアを通じてお店を知った、岡山市や倉敷市などの市外の人にも来てくれています。

お菓子に使われているフルーツが美味しかったからと、農園まで直接フルーツを買いに来た人もいたと、農園の人から聞きました。また、「小田屋」のころを知るお客様からは、「店内の雰囲気懐かしい」と喜んでもらえることがあって、こうした声が日々のやりがいにつながっています。

お菓子を通じてまちを元気に

玉野市に帰ってきて、知らないうちに新しいお店がたくさんできていることに驚きました。これからは宇野方面などの中心部だけではなく、私の店のあるこの通りや八浜にも店がもっと増えていくとうれしいです。

将来的には、何か大きなお菓子のイベントなどにも出店してみたいです。お菓子をきっかけに八浜を訪れたことで、秋に行われるだんじりやお祭りなどの伝統文化にも興味を持ってもらえたらと思っています。



玉野の魅力を聞きました



市外から玉野に移住してきた

中林さんから見たたまの

玉野に移住してきて、人に対して寛容な人が多いなと思いました。その人の寛容さが、新しいことに対して挑戦しやすい環境を作っているのではと思います。

その環境の中で、若い人にはどんどん興味のあることに挑戦してほしいと思います。挑戦するという経験が今後の自分の成長に繋がるのではと思います。



また、玉野は気候も過ごしやすく自然も身近で、カルチャーもあるところがすばらしいです。渋川海岸や王子が岳などの、すてきな風景があるところへ、さっと行けることが良いところだと思います。

華道家
中林 晴香 さん



Instagram



市外から玉野に帰ってきた

光畑さんから見たたまの

玉野に帰ってきて、街中と比べて、近所の人に挨拶したり、他愛もない会話ができていく機会が多くて良いなと思っています。八浜の古い町並みや、お店の前にある、今も現役で使われている木の電信柱を見るのも好きです。子どものころからのなじみの場所ですが、大人になってから改めて歩いてみると、雰囲気があって良いなと思うようになりました。



住んでいるだけでは気づかない魅力も、一度離れてみると、改めて気づくこともあると思います。市外に出るのもいいですが、時々ふらっと立ち寄ってくれたらうれしいです。

はちはま菓子工房
なごみ
光畑 日菜 さん

📍 八浜町八浜 892



Instagram



インタビューアー

市役所へのインターンシップで、企画・取材・記事作りを体験しました！



山陽学園大学 地域マネジメント学部
3年生 藤原 静月 さん

令和7年5月29日(木)～6月25日(水)に市役所秘書広報課でインターンシップを行い、年に1回若者へ配布している「若者版広報たまの」の企画や取材、記事づくりを体験。

今回の「若者版広報たまの」では、「玉野のミリョク再発見」をテーマに、市外から移住して玉野市に住む選択をした人、一度市外に出てから再び玉野市に帰ってきた人に焦点を当てて取材しました。私は玉野市で生まれ育ちましたが、インタビューを通じて、住んでいるだけでは見えなかった玉野市の魅力に改めて気がつきました。

中林さんには伝統文化を海外に伝えたい思いについて聞きました。生け花を通して地域の人々の心を豊かにし、世代を超えて文化を伝えていこうとする姿勢が特に印象的でした。光畑さんからは、お菓子作りに込める思いや地域の人々の笑顔を特に大切にしているという話を聞きました。取材中に店を訪れたお客さんが楽しそうに店や地域のことを話していたことがとても印象的で、光畑さんのお店が地域にとってかけがえのない存在であることが分かりました。

今回のインタビューを通して、どのような立場でも人との関わりを大切にする姿勢が重要だと気づきました。インタビューで、ふたりともが玉野の人の良さについて語っていました。玉野に住み続ける人も、市外に移住する選択をした人も、このインタビューを読んで、改めて玉野の魅力に気づききっかけになればうれしいです。

＼玉野で活躍する人や企業を知るために、併せてぜひご覧ください！／



若者版広報たまの
No.5



広報たまの
バックナンバー



たまの
企業ガイド 2025



玉野市公式
Instagram



玉野市公式
X



玉野市公式
Facebook



玉野市公式
YouTube



玉野市
ホームページ

20歳を迎える人へ
同窓会費用の補助