



大洲の魅力を伝える 仕事を創る

OZU NO. 18. 宮岡 真吾
AGURUBITO

年齢 / 37歳 エリア / 東大洲・上須戒 販売先 / JA、直販、
産直市（愛たい菜等）
作物 / 果樹（イチジク、柿等）、ピザ屋、ゲストハウス



も 脱サラの理由

祖父が大洲農業高校を退職した後、農高近くの場所で八百屋とたこ焼き・大判焼き屋、農業を営んでいました。道路の拡幅による建替後、八百屋は閉店し、祖父が農業、祖母と母がお店をしていました。しかし、祖父が体調を崩してからはお店を閉めて祖母と母が農業をするようになりました。

農高前という立地もあり、当時は学生がよく立ち寄る場所でした。私もそこで出会った方と今も付き合いがあり、多くの刺激を受けています。学生と大人の繋がりが自然と生まれ、働き方や生き方などを学んでいたことを、後になってから意識するようになり、そんなお店がなくなったことはどこか寂しいなと感じていました。

今は見習い程度ですが、いずれは農業も引継ぐ身。農業と結びつけて、そういった場をまた作りたいとずっと思っていたことが、脱サラをするきっかけになりました。



八百屋があった頃の宮岡家



美味しいものを直接伝える

親の畑で採れる果物は、どうしても傷モノや形の悪いものが出来てしまいます。美味しいのですが、大量に人にあげたり捨てたりしていたのを見ていました。それらを活用して収入につなげようと、ある程度量も使え、アメリカで見

たお店がカッコ良かったので、ピザ屋を選択しました。**市内の農家から野菜などを直接仕入れており、その野菜を小さな八百屋も併設して販売**しています。大洲の新鮮な野菜は美味しいので、ピザと一緒にPRしていきたいと思っています。



アンティークの扉が目印の店構え

大洲の魅力を伝える

中国やカナダなどで生活していたときに様々な国籍の方と交流し、そのとき強く感じたことは、**多くの方が地元のことを自慢げに話していたこと**。当時、私は地元のことは何も話せませんでした。この経験から、まずは大洲のことを知る必要があると感じ、大洲に戻ってからは研修に参加したり情報を集めました。大洲には美しい町並みや、独自の文化や歴史、美味しい食べ物が身近にあったことに気づき、気付いたからには動き出そうと思い、会社を退職して起業の準備を始めました。

まず大洲の魅力を伝えるために、4年前に肱南地区の古民家を改装し、カフェを併設したゲストハウス「はたご屋霧中」をオープン。昨年11月にはアグルビトのメンバーとも連携し、「pizza house F.O.G」を新たにオープン。今後は、各事業を連携させ、収穫体験やピザ焼体験などのグリーンツーリズムにも取り組みます。

大洲の魅力を伝える仕事を作ることで、私のように大洲の魅力に気づき、伝える人を増やしていきたいです。

pizza house F.O.G

地元生産物をふんだんに用いたテイクアウト専門のピザハウス。詳しくはInstagramをご覧ください。

FOR OUR GOOD
F.O.G
PIZZA HOUSE



FOG_PIZZAHOUSE

住 所 大洲市東大洲82-6
営業時間 11:00-16:00
定休日 不定休
予約方法 LINE (Instagramプロフィールよりアクセス)

はたご屋霧中

元文房具屋を改装したゲストハウス。カレーやパスタ、スコーン等を提供するカフェ「霧隠れ」を併設。



HOSTELMUCHUU

