

# 活動報告書

農林振興課：中村 佑太



## 目次

01 自己紹介

02 振り返り：タコス

03 振り返り：未来の畑

04 残り一年をどう過ごすか  
タコス

05 残り一年をどう過ごすか  
未来の畑

06 残り一年をどう過ごすか  
その他

07 退任後について

08 まとめ

## 自己紹介

# 中村 佑太

Nakamura Yuta

生年月日：1987年4月3日

出身地：福岡県

血液型：B型

ミッション：農業

趣味・特技：料理、音楽

北米で約10年間生活（メキシコには2年半滞在）

→日本帰国→タコス食べたくなる→日本にあまり無い→仕方なく自分で作る

→気がつけばタコス屋に



## 目次

- |                       |                        |
|-----------------------|------------------------|
| 01 自己紹介               | 05 残り一年をどう過ごすか<br>未来の畑 |
| 02 振り返り：タコス           | 06 残り一年をどう過ごすか<br>その他  |
| 03 振り返り：未来の畑          | 07 退任後について             |
| 04 残り一年をどう過ごすか<br>タコス | 08 まとめ                 |

振り返り：タコス

2024年は  
28日出店

月	イベント	月	イベント	
3	試食会	9	大洲城マルシェ（中止）	
	夜桜マルシェ（中止）		ハウスでマルシェ	
	むちゅうふえす		双海花火大会	
4	富士山マルシェ		移住体験ツアー	
5	えひめつくりてマルシェ	10	移住体験ツアー	
	南予サイン		産業フェスタ	
6	霧中で英会話		にっぽん丸マルシェ	エバーグリーン植林プロジェクト
	おだびより屋NOMITOMO		和紙創作展（2日間）	
7	OZU DIVE!!!（中止）		おまつり村	
	むちゅうふえす（水上マーケット）	11	おだびより屋NOMITOMO	
8	えひめつくりてマルシェ（3日間）		双海はしご酒	
	あさもや夏祭り	なんなんマルシェ		
	鹿野川夏祭り	霧中で英会話		
	IKAZAKIクラフトフェア	12		

振り返り：タコス

2025年は  
31日出店

月	イベント	月	イベント
1	Aカラフリマ	7	巡回バル
	えひめつくりてマルシェ		パルイス
	えひめつくりてマルシェ		愛媛大学生（ランチにタコス提供）
2	巡回バル		小田灯籠まつり
3	巡回バル	8	鹿野川夏祭り（雨天中止）
	IKAZAKIクラフトフェア		パルイス
	夜桜マルシェ	双海花火大会	
4	巡回バル	9	パルイス
	ポコベン		いも夜
	宇和島のマルシェ	ワイワイマルシェ	
5	巡回バル	10	なし
	八幡浜イベント（病欠）	11	パルイス
	つくりてマルシェ		おまつり村
6	植樹祭	なんなんマルシェ	双海はしご酒
	パルイス	12	ハウスでマルシェ
			パルイス

## 振り返り：タコス



最初に試食会で作ったタコス  
(2024年2月)



2025年～最近のタコス



## 振り返り：タコス

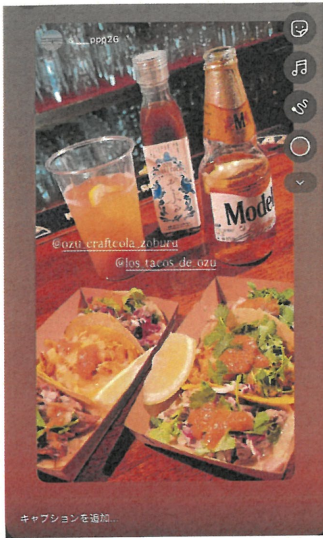
### 2025年のチャレンジ



#### ・自家栽培野菜でタコス

メインのとうもろこし（後に詳しく説明します）の他に、トマト、パクチー、とうがらし系各種、椎茸（義父）、みかん（未来の畑）、レモンを自家栽培として提供しました。とうがらし系はプリッキーヌ&プサジュエラを使った通常の辛さのサルサロハのほかに、ブートジョロキアを使った辛いというよりもはや痛い口ハを開発。激辛ファンの方には楽しんでいただけたのではないかと思います。

## 振り返り：タコス



・メキシカンビール、テキーラなどアルコールの提供

タコスとアルコールは相性抜群なため、アルコール類の提供ができるイベントには積極的に出店しました。

ビールはコロナとモデロを提供。テキーラはドン・フリオのブランコとレポサドを提供開始しました。

今後ラインナップを増やしていきたいです。

## 振り返り：タコス

・旅するジビエちゃんとのコラボ@バールイス

・伊方町で獣肉加工処理施設を運営している地域おこし協力隊OBの旅するジビエちゃんと月一回コラボ出店しています。

ジビエちゃんは取れた肉は最後自らが全頭味見をするほど徹底した品質管理をしており、そんなイノシシ肉を使ったタコスはかなり好評で、普段使っている豚肉より美味いかも！？最近ではイノシシの他に、タヌキ、アナグマなど珍しい動物を材料に使った具材にもチャレンジしています。



## 振り返り：タコス

### 反省点・改善点

#### ・ロスが多い

どの程度売れるのか予測がつかないイベントに出店すると仕込み過ぎて売れ残りロスが発生してしまいます。なるべく土日など両日出店することでロスを小さくするように工夫していきます。

#### ・SNSが活用できていない

イベント出店情報の告知が直前にしか出しておらず、全然ダメでした。またトルティーヤ自家栽培などすごく頑張っているのにどこにも載せてないので誰にも知られていません…。SNSをもっと使いこなしていかなければと思います。

フォロワー数も頑張って増やしていきたいと思いますのでぜひフォローよろしくお願いします！

+ los\_tacos\_de\_ozu



21  
投稿

111  
フォロワー

1  
フォロー中



@LOS\_TACOS\_DE\_OZU



## 目次

01 自己紹介

02 振り返り：タコス

03 振り返り：未来の畑

04 残り一年をどう過ごすか  
タコス

05 残り一年をどう過ごすか  
未来の畑

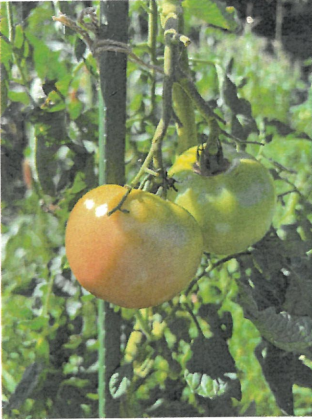
06 残り一年をどう過ごすか  
その他

07 退任後について

08 まとめ

## 振り返り：未来の畑

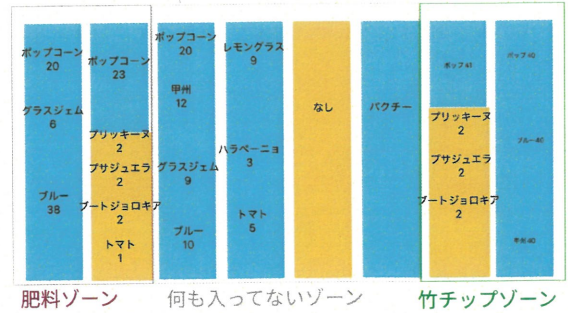
### 収穫と反省点



#### ・トマト

肥料無しゾーンでも全然問題なく成長し、7月頃から無事収穫できました。しかし8月になると虫の被害が出始め最終的に全滅状態だったためやむを得ず切りました。次回は害虫対策をしっかり行いたいと思います。

未来の畑レイアウト



## 振り返り：未来の畑



#### ・パクチー

肥料無しでも全然問題なく成長し、6月頃から無事収穫できました。しかし全部同じタイミングで種を撒いており、そのまま成長したためほとんどをタコスに使う事ができずそのまま花を咲かせてしまいました。そのまま放置していると、種が出来てそれが落ち、パクチーが野生化して無秩序に生えてくるようになってしまいました…。次回は種を撒くタイミングをずらして花が咲く前になるべく全て収穫すること、また花が咲いて種が出来たらその処理をしっかりするようにしたいと思います。

## 振り返り：未来の畑



### ・レモングラス

9本植えましたが、雑草と間違えて刈払機で刈り飛ばしてしまい（松井隊員、川崎隊員と私それぞれ一本ずつ）、最終的に合計6本になりました。どの程度大きくなるのか分からなかったので様子を見てみると8月になり、1回目の収穫。9月の中旬に2回目を収穫。さらに3回目の収穫ができるかと思いましたが、10月から気温が下がってきて成長が遅くなり、3回目は断念。来年は3回～4回収穫できるように計画したいと思います。

## 振り返り：未来の畑

### ・とうがらし類

ハラペーニョ、ブリッキーヌ、プサジュエラ、ブートジョロキアの4種類を植え、9月に収穫しました。まだ青い実も結構ありましたが、玉ねぎを植えるために一度全体を整理したいと思い全部片付けることにしました。

ブリッキーヌとプサジュエラを隣同士に植えたため交雑しているようでした。次回は距離を空けて植えたいと思います。

辛いことで有名なブートジョロキアですが、竹チップゾーンのものとは赤くならず辛味が多少少ないという興味深い結果が得られました。これはおそらく水の量に関係しており、竹チップゾーンでは必要な水を菌が運んできて与えているためではないかと思えます。

ハラペーニョは竹チップゾーンと肥料ゾーンに植えたものは動物にやられて全滅。肥料無しゾーンに植えたもの2本のみ生き残ったのですが、葉や茎があまり大きくなり、比例して実も大きくなりませんでした。次回竹チップゾーンで再チャレンジしたいと思います。



## 振り返り：未来の畑

### ・とうもろこし

一番やりたかったメインのとうもろこしについて、動物に襲撃され、苗がダメになるトラブルがありました。その後竹を柱に使ったネットを張り対策。苗も植え直し、最終的に約300本収穫できました。



生き残ったとうもろこし  
ポップコーン：140本  
ブルーコーン：88本  
甲州とうもろこし：52本  
グラスジェム：15本  
合計 295本



↑  
肥料なしゾーン

↑  
肥料ゾーン

↑  
竹チップゾーン

### ・成長の比較

肥料無しではやはり成長が悪く、実も小さくなりました。一方で竹チップゾーンでは、想定を上回り、肥料ゾーンと同等程度にまで大きく育ち、実も同等サイズになりました。もうこれ竹チップだけでいいじゃん！ってことで来年は全面竹チップでいきたいと思います。また自然栽培ということで虫食い等の被害に効果があるかと期待しましたが、こちらも同程度に被害あり。土作りには数年かかると言われますので今後を見ていきたいと思います。

## 振り返り：未来の畑

### ・トルティーヤ試作

本場メキシコでは主にとうもろこしから作るマサ粉を捏ねた生地（トルティーヤ）が使われていますが、これはとうもろこしをアルカリ水（石灰水）で煮込み（ニシュタマリゼーションといいます）、すり潰して作ります。とうもろこしはアルカリ水処理すると、人が食べた際の必須アミノ酸などの吸収がし易くなり、さらにカルシウムや鉄分なども吸収率がアップします。つまりはなんと、栄養価が高くなります！

というわけで、採れたとうもろこしを使って早速トルティーヤを試作しました。

何度か作り、あれこれ条件を試しては改善をしていきました。

そしてついに、ここに大洲産トルティーヤが爆誕しました…！



## 振り返り：未来の畑



どうもろこし乾燥  
このまま保管可

水で洗いゴミ除く

水酸化カルシウムを加え  
混ぜる  
1-2時間弱火で煮込み、  
一晚置く

すり潰す

乾燥機に入れて完全乾燥 製粉機で粉碎し微粉末に  
する  
ふるいで粒度調整



念のためもう一回乾燥機  
にかけ、マサ粉の完成！  
(この状態でもある程度  
保管可)



オリーブオイル、塩を加  
え、軽く混ぜたあとぬるま  
湯を足し、捏ねる



トルティーヤ1枚分の重  
さに分けていく



プレス



焼いて完成  
好きな具材を乗せ食べる  
美味しい！

今後ポップコーン種（さらに硬い品種）でもトルティーヤに出来るか試作していきたいと思います。

## 目次

01 自己紹介

02 振り返り：タコス

03 振り返り：未来の畑

04 残り一年をどう過ごすか  
タコス

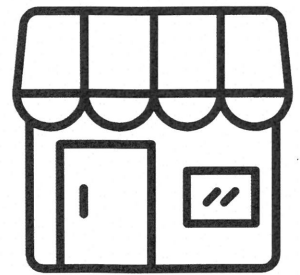
05 残り一年をどう過ごすか  
未来の畑

06 残り一年をどう過ごすか  
その他

07 退任後について

08 まとめ

# 店舗営業



## なんで店舗？

### ファン獲得

うま！大洲のどこかでお店やるんですか？→やってない  
せっかくインスタフォローいただいてもイベント出店は不定期で来にくい

▶ 一か所定期でやっている拠点を作ることで、イベント出店で気に入ってくれたお客様が来やすいようにできる→ファン獲得！

### 客単価

イベント出店では低単価、高回転が必要。他店舗もあるのでひとりが沢山食べてくれることは少ない

▶ 店舗に来るお客様はその店でお腹を満たしに来るため、ひとり当たりの単価は高くなる。少ない客数で売上をたてやすい

### ロス低減

不定期のイベント出店だと、食品ロスのコントロールは難しく、余ると自分で食べるしかない

▶ 適切に保存してあれば余裕で数日程度は品質変わらないので、最後までお客様に食べていただける

## 残り一年をどう過ごすか：タコス

ほかにもイベント出店に限界を感じている…

- メニューもっと増やしたいけどなかなか厳しい
- 飲み物持っていくの大変（重い、氷高い、嵩張る）
- 限られた調理法しかできない
- セビーチェとか生ものはNGなのでできない
- ちっちゃい軽なので、荷物全部積めない（サボテンとか）
- 忘れ物怖い（トルティーヤとか忘れそうになる）



## 残り一年をどう過ごすか：タコス

### 背景

- 地方では外食における選択肢が少なく、飽きる
- 週末の「行き先になる飲食」が不足
- テレビを中心に都内のタコス店などに注目が集まっているが、愛媛県にはタコス店は少ない
- 本格的なメキシカンはお少ない

### ターゲット

- 週末ドライブの夫婦・カップル  
30代～50代
- バイク・自転車ツーリスト
- 食に関心のあるファミリー
- 観光客（下灘駅近い）



## 残り一年をどう過ごすか：タコス テレビ放送



グッド！モーニング

Instagram



あいテレビ TACOS LOCOS

## 残り一年をどう過ごすか：タコス

### 想定立地

- ・大洲市長浜町今坊地区（378号線沿  
い）
- ・ミライズの会長の奥さんの実家がも  
ととお店やっていたとこ
- ・八幡浜～松山の移動が多く交通量が多  
い
- ・バイカー、サイクリストも少なくない
- ・下灘駅が比較的近い



## 残り一年をどう過ごすか：タコス



### 物件概要

- カウンター5席、テーブル2人席を2箇所(置きたい)
- 外に3-4人席を2テーブル(置きたい)=合計15-17席
- 家賃：月3万円、最初は1500円/日で貸していただく
- 内外装費：なるべく掛けずにDIYでスタートしたいが、最低限見た目良くはしたい…
  - 外装
  - 内装
  - テーブル椅子など

## 残り一年をどう過ごすか：タコス

	店名	場所	営業時間	スタイル	価格	備考
1	TACOS LOCOS	松山	夜のみ	バー	タコス800円前後 客単価2500-3500円	写真で見ると唯一のメキシカンタコス お店はウェイウェイしてそうな雰囲気
2	C's BAR シーズバル	松山	夜のみ	バー	タコス800円前後 客単価3000円前後	テックスメックス系 お店は落ち着いた雰囲気
3	Cafe & Sitio del topo	松山	ランチ 夜	カフェ	タコス800円前後 客単価2000-3000円	テックスメックスやタコライスなど カフェ
4	NOBU	松山	夜のみ	レストラン バー	タコス800円前後 客単価3000円前後	テックスメックスやタコライスなど 主力はピザとか？
5	TRANQUILO Cafe	四国中央市	11:00- 14:30	レストラン カフェ	客単価 1000円-1500円	テックスメックスやタコライス
	LOS TACOS DE OZU	大洲市	11:00- 15:00	ランチ営業	タコス500-800円 客単価1500円-2000円 目指したい	本格メキシカン 自然栽培の自家製トルティーヤ 多分僕のやつが一番うまいと思う多分

残り一年をどう過ごすか：タコス



- タコス屋さん南予は0 (Googleマップ)
- 唯一のメキシカンタコスは1店舗 (夜営業、ウェイウェイ系)
- 夜の営業が多く、ランチ営業は比較的少ない

- ランチ営業
- 落ち着いた雰囲気、こだわった食材で差別化

なんよにないんよ！

残り一年をどう過ごすか：タコス

提供予定  
メニュー例

- タコス (現在は牛、豚、とり、エビ、椎茸の5種類) 500-800円
- タコス3-5種+ドリンクで1500-2000円のセットメニュー作りたい
- ワカモレ、セビーチェ、トスターダなど。(600-900円)
- ソフトドリンク~500円、アルコール類も一応用意



ワカモレ&チップス



+ドリンクで1700円で出したときの写真



セビーチェ&トスターダ

# 9月オープン予定



## 目次

- |                       |                        |
|-----------------------|------------------------|
| 01 自己紹介               | 05 残り一年をどう過ごすか<br>未来の畑 |
| 02 振り返り：タコス           | 06 残り一年をどう過ごすか<br>その他  |
| 03 振り返り：未来の畑          | 07 退任後について             |
| 04 残り一年をどう過ごすか<br>タコス | 08 まとめ                 |

残り一年をどう過ごすか：未来の畑

タコスエリア2  
耕作準備中



とうもろこしを2025年9月に収穫して3カ月（12月）で、在庫が半分以下になりました…。嬉しいことに実際に食べていただいた方からは市販のマサ粉を使った生地より風味が良くて美味しいと褒めていただいています。…本当にありがとうございます！

ということで2026年は前回の5倍以上、目標1年分は賄えるように栽培したいと思います。

昨年とうもろこしを植えた畑では面積が足りないため、その近くの今は使われていない畑があり、未来の畑『タコスエリア2』として現在整備中です。

残り一年をどう過ごすか：未来の畑

全面竹チップのみで  
栽培します



残り一年をどう過ごすか：未来の畑

とうもろこしの品種

- ・ホワイトコーン
- ・ブルーコーン
- ・ピンクコーン

を今年を作ろうと思います



残り一年をどう過ごすか：未来の畑



・夏場の草ボーボー対策

夏は草刈りが追い付かず度々ボーボーにしてみました。虫たちも草があると隠れやすいため、虫食い被害の一因であると思います。対策として防草シートでガッチリ覆うことにしました。

## 目次

- |                       |                        |
|-----------------------|------------------------|
| 01 自己紹介               | 05 残り一年をどう過ごすか<br>未来の畑 |
| 02 振り返り：タコス           | 06 残り一年をどう過ごすか<br>その他  |
| 03 振り返り：未来の畑          | 07 退任後について             |
| 04 残り一年をどう過ごすか<br>タコス | 08 まとめ                 |

## 残り一年をどう過ごすか：その他

### 柴の家の活用



残り一年をどう過ごすか：その他

## 柴の家でやりたいこと

- ・ ハーブと果樹の栽培
- ・ ワークショップなどができる場所として整備
- ・ 加工場として利用



残り一年をどう過ごすか：その他

## ハーブと果樹の栽培 (イメージ)



残り一年をどう過ごすか：その他

ハーブ畑

- ・ラベンダー、ローズマリー等を定植しました。
- ・カレンデュラ収穫中
- ・春に植えるスペース準備中



果樹畑

- ・梅の剪定実施
- ・栗柿ゾーンの柿を一部伐採して、ブルーベリー植えます
- ・ライムも定植予定（タコス）



残り一年をどう過ごすか：その他

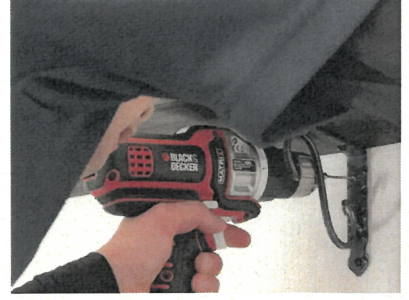
ワークショップ

まずは  
家の中をいい感じの  
空間に改装



Before

残り一年をどう過ごすか：その他



残り一年をどう過ごすか：その他



現在  
こんな感じです



残り一年をどう過ごすか：その他

## ワークショップ

草木染め  
フレッシュハーブティ作り  
梅ジュース  
チンキ作りなど

今後やっていけたらと  
思います



残り一年をどう過ごすか：その他

## 加工場として

収穫したハーブなどを  
加工、販売するための拠点として  
活用

- ・ハーブティ
- ・しいたけパウダー
- ・マサ粉（とうもろこし）
- ・その他



残り一年をどう過ごすか：その他

民泊

# 進展なし

良い物件ありましたらぜひご連絡ください

## 目次

01 自己紹介

02 振り返り：タコス

03 振り返り：未来の畑

04 残り一年をどう過ごすか  
タコス

05 残り一年をどう過ごすか  
未来の畑

06 残り一年をどう過ごすか  
その他

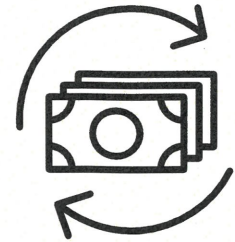
07 **退任後について**

08 まとめ

## 退任後について

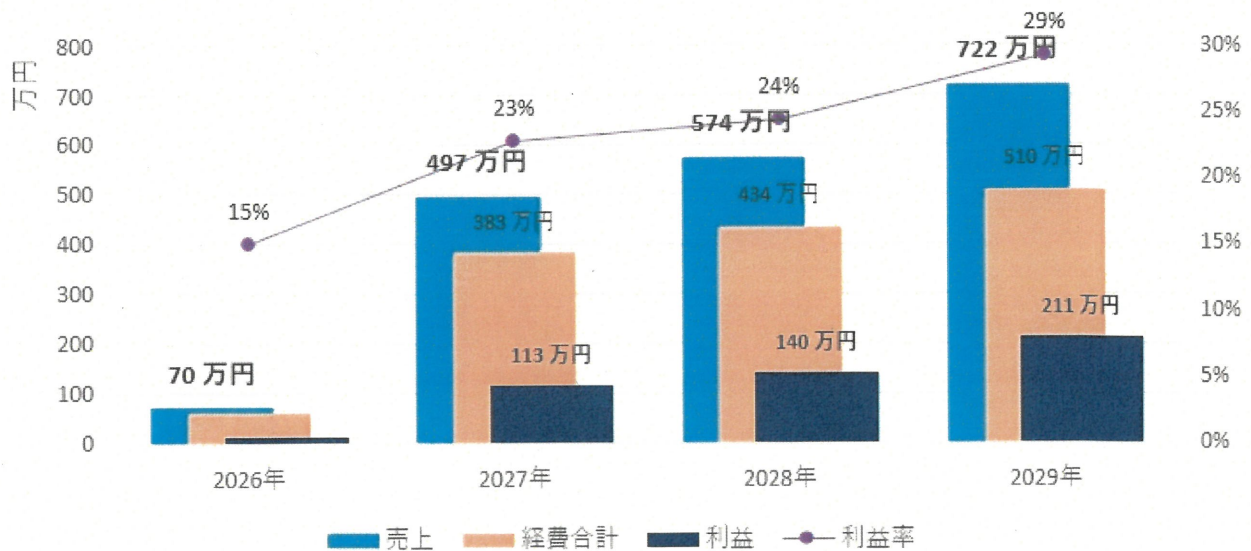
目標：退任後1年目にとりあえず200万程度稼げるようでありたい

- ①タコス                    150万 ... 2027年～週末2日のみ営業で売上500万円を目指します。
- ②農業                        30万 ... ハーブの販売などでまずは目標30万円稼ぎたい！営業届出済み
- ③その他                    20万 ... 船頭その他みかんバイトなど
- ④民泊・農泊              ×万 ... 拠点が見つければ



## 退任後について

売上予測



## 退任後について

### 短期目標（1～2年）

- SNSフォロワー500人獲得
- リピート率50%超え
- 自家栽培確立



### 中長期目標（3年～）

- 平日営業（アルバイト雇用）
- マサ（とうもろこし粉）などの販売
- 立地的には平日のほうが熱い可能性
- SNSフォロワー1,000人獲得
- 2店舗目出店

## 目次

- |                       |                        |
|-----------------------|------------------------|
| 01 自己紹介               | 05 残り一年をどう過ごすか<br>未来の畑 |
| 02 振り返り：タコス           | 06 残り一年をどう過ごすか<br>その他  |
| 03 振り返り：未来の畑          | 07 退任後について             |
| 04 残り一年をどう過ごすか<br>タコス | 08 <b>まとめ</b>          |

まとめ

## 小さな一歩を積み重ねながら、 より良い未来を目指します

日頃より多くのご支援とご協力をいただき、誠にありがとうございます。さまざまな変化や挑戦の中で、確かな前進を遂げることができました。

[ THANK YOU! ]

ご清聴ありがとうございました！  
今後もよろしくお願ひします！



@LOS\_TACOS\_DE\_OZU

タコス屋のインスタ始めました  
出店情報などUPしますので  
ぜひフォローしてください



@OZU.CITY.KYORYOKUTAI

協力隊インスタ



@AGURUBITO

アグルビトインスタも  
フォローお願いします