

4/27「小商い体験ワークショップ」開催！

全国で広がる「小商い」アクションを体験しませんか？

自分の「好き」から始める小さな仕事づくり。自分ならではのアイデア、仕事、趣味、子育ての経験を全部活かして、自分も家族も地域も幸せになる新しい働き方です。等身大の自分でOK！現在全国25ヶ所、700名以上に広がるムーブメント！！あなたも好きを活かして仕事をつくってみませんか？



日時 2025年4月27日(日) 10:00~12:00

場所 やまじゅう1階店舗スペース

定員 10名程度(先着順) **参加費** 無料

対象 どなたでもご参加OK **その他** お子様連れOK

内容 ■小商いとは？(レクチャー) ■体験ワークショップ
■講座卒業生の体験談 ■交流会 ※希望の方と12時半まで

主催 くらしごと **共催** 須坂市賑わい創出拠点やまじゅう

講師 大平 香織 さん

Hello!3biz 小商い代表/国家資格キャリアコンサルタント
新卒から転職・就職支援事業に携わり、2019年秋に長野へ移住。
2021年「Hello!3biz 小商い」を立ち上げ、約30名の小商いづくりをサポート。2児(小4,小5)の母。小布施町在住。



お申込 右のQRコード先よりお手続きください

お問合せ MAIL: watashinokoakinai@gmail.com

Instagram: @watashinocoakinai



出店情報 / やまじゅうへの出店店舗や開催イベントをご紹介します

3/27(木)~4/2(水) 手織絨毯フェア

軽井沢テニスコート通りに店舗を構えるギャラリーハッサン軽井沢さんが12月に引き続き出張出店。高品質のギャッペやペルシャ絨毯などを展示販売いただきます。



○日時:2025年3月27日(木)~4月2日(水) 10:30~18:00 ○店休日:3月30日(日) ○会場:やまじゅう1階店舗スペース ○販売:ギャッペ、絨毯、クッション、雑貨など ○Instagram: @galleryhassankaruizawa ○お問合せ: TEL 090-5178-8383

4/4(金)~6(日) Minenohara Crafts

峰の原高原の特産化を目指して生ハム製造に取り組んでいる、地域おこし協力隊員の野澤さんがご出店。こだわりの熟成ハムをいち早くいただける貴重な機会です。ぜひお越しください。



○日時:2025年4月4日(金)~6日(日) 10:00~18:00 ※最終日のみ16:00まで ○会場:やまじゅう1階飲食スペース ○販売:生ハムプレート、生ハムスープ ○生ハム原木や峰の原高原の写真展示も実施 ○詳細・お問合せ: Instagram @nozaken0710 (野澤)

4/8(火) 写真撮影付き！親子ピラティス

遊んでも泣いてもOK！お子さまとたくさん触れ合って安心して楽しく、ママたちのリフレッシュ時間を♪ピラティスを体をしなやかに鍛え、自分を労る時間を一緒に過ごしませんか？



○日時:2025年4月8日(火) 10:00~11:30 ○会場:やまじゅう2階交流スペース ○参加費:3,200円(税込) ○内容:親子ピラティス、お子様とのツーショット撮影、ベアグルお土産付 ○持ち物:ヨガマット、飲み物、お子様の好きなおもちゃ ○詳細・ご予約: Instagram @zusammen_pilates ~ DM

4/10(木)~15(火) ふるきよき POP UP STORE

永くご愛用いただけるような、古着を中心とした「良い服」との出会いをつなぐ「ふるきよき」さんのポップアップが開催。素材や状態などに優れた店主セレクトの服が並びます。



○日時:2025年4月10日(木)~15日(火) 11:00~19:00 (初日のみ14:00開店) ○場所:やまじゅう1階店舗スペース ○販売:ユニセックスおよびレディース古着、服飾雑貨 ○詳細・お問合せ: Instagram @furukeyoki MAIL koyukilogram@yahoo.co.jp

4/17(木) ①お産をまるごと語る会/②出張お休みドコロ

助産師・中村さんによる育児にまつわる集い。午前はお母さんたちが安心してお産について話せる場。午後は育児相談したい方や気分転換したい方向けの場。ぜひお子様と一緒にご参加ください。



○日時:2025年4月17日(木) ①10:30~12:30(要予約) ②13:00~16:30ごろ(予約不要) ○会場:やまじゅう2階交流スペース ○参加費:①1,000円 ②無料 ○申込・お問合せ先:助産師ゆっこの育児相談公式LINE / https://lin.ee/vLYv17E Instagram / @jyosanshi_yukko

4/20(日) 出張！手あて整体

飯山市で手あて整体サロンを開いている白石さんによる出張施術。足元や内臓から身体全体を整えて不調の根本から改善。簡単にできるセルフケアもお伝えします。



○日時:2025年4月20日(日) 10時~12時半~15時 ○会場:やまじゅう2階交流スペース ○備考:事前予約必須、女性・お子様限定。5月以降も月1回程度開催予定。○詳細・ご予約: Instagram @rikako_shiraishi より

4/20(日)~6/8(日) 和カフェ come

京都の老舗料亭で働いていた経験を生かし、会席料理をカフェ感覚で提供いたします。前菜、主菜、甘味の順でミニフルコースを今回の出店期間に限り2000円でご用意させていただきます。



○日時:2025年4月20日(日)~6月8日(日) 11:00~15:00 ○定休:水曜日 ○会場:やまじゅう1階飲食スペース ○メニュー:七宝花ちらし、特選海鮮丼、舞妓手毬寿司ほか ○ご予約・お問合せ: Instagram @itamae217

出店・利用者募集中！！

「須坂市賑わい創出拠点やまじゅう」は開業・事業展開を検討している方や、イベント・セミナー・交流会を開催したい方などに、4つのスペースをお貸し出ししています。やまじゅうであなたの活動をひとつ前に進めてみませんか？見学やご相談も随時お受けしています。お気軽にお問い合わせください。



飲食営業のチャレンジに



作品の対面販売に



打合せやセミナーに



イベントやマルシェに

▲+ やまじゅうとは？ / 開業・事業拡大を目指す方をサポート！

須坂市蔵の町並みの歴史的建物をリノベーション。地域の交流と賑わいを創る拠点として2022年9月にオープンしました。施設内の各スペースを活用のうえ、将来的な開業に向けたチャレンジショップ営業や講座・教室、交流行事など開催いただけます。加えて、専門スタッフによる開業相談など、多角的な支援に取り組んでいます。



飲食・物販
テスト出店可能

創業支援
セミナーの開催

施設内による
イベント企画歓迎

開業・事業の
相談対応

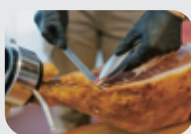
▲+ 開業者インタビュー / やまじゅうがサポートした開業者をご紹介します



Vol.06 野澤 健太 さん
Minenohara Crafts (ミネノハラクラフツ)
峰の原高原ではじまる挑戦！自然の恵みを活かす新拠点「Forest base」と国産生ハム「As Neco Ham」

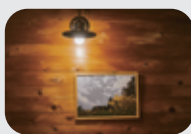
—「Forest base」を拠点にどんな活動をしていくのでしょうか？

この施設内には既に稼働している生ハム工房に加え、来年度からの第2期工事以降に整備をする交流スペースや簡易宿所（ゲストハウス）、さらに隣に建っているシーダハウスという建物を活用して工房を作ろうと思っています。1階に木工、2階にアロマの蒸留設備を置いて、峰の原高原のさまざまな素材を活かす場所したいです。また、有志の力を借りながらアロマや森林浴といったプログラムやツアーを開発・準備しています。



— 物件取得・改修の「資金調達」が大きな課題だったそうですね。

創業後の運転資金等も含めて最終的な見積もりが中古の庭付き戸建て住宅が買えるような金額になりましたからね。少しは不安で眠れないような日もあったりしましたよ。金融機関と何度も相談をし、保証協会や商工会議所など、何度も繰り返し説明をして理解を頂きながら進めてきました。「融資」ってどうしても「借金」だと捉えがちですが、個人的には「将来に向けての先行投資だ」と思うようにしています。



PROFILE 1986年生まれ、栃木県出身。2022年10月、須坂市へ移住し地域おこし協力隊に着任、峰の原高原を拠点に活動。活動過疎集落の活性化のために必要な人材の発掘や育成、森を使ったプログラムや商品の開発などを目指す「森林サービス産業」の推進やそのモデルづくりを担当。2024年10月「Minenohara Crafts」を開業。峰の原高原に新拠点「Forest base」を設け、様々なプロジェクトを企画中。

— この施設を拠点とした国産の生ハム製造について教えてください。

生ハム事業は元ペンションだったこの建物と峰の原高原という環境ありきの着想です。長和町・姫木平のペンションで生ハム製造をされている方を偶然テレビで見たことがきっかけでした。これまで飲食経験はありませんでしたが、すぐにコンタクトを取って勉強させてほしいとお願いしました。

— 実際に試作などはじめてみていかがですか？

生ハムの仕上がりに成熟度合いが大きく影響します。私の製造方法では麹菌を使用するのでイメージとしては、酒蔵や味噌蔵のような感じでしょうか。工房に麹菌が馴染むのにも3年ほど時間がかかると言われていますが、少しでも菌が馴染みやすいように工房の壁に木を貼り、生ハムを吊るす棚も自作しました。当初は初年度に50本仕込む予定でしたが、投資額を考慮して倍の100本を仕込むことにしました。まだまだ、本当に始まったばかりです。

— 今後の目標などがあれば教えてください。

今年にはペンションの創業50周年、私が5代目のオーナーで協力隊を卒業するタイミングでもあります。特別な縁のようなものも感じていて、ペンションならではの交流や信頼関係を築ける企画ができたらと思っています。



INFO Minenohara Crafts (ミネノハラクラフツ)

住所 須坂市大字仁礼 3153-577
営業日 info@minenohara-crafts.com
Instagram @nozaken0710

本インタビューの全文や他の開業者・施設利用者のインタビューはnote「やまじゅう編集部」よりご覧ください
<https://note.com/yamajuuhenshu>



施設見学・ご利用・開業相談などのお問合せ
※出店店舗へのご予約等のお問合せは各店舗連絡先へお願いします

TEL 026-405-2740

MAIL support@suzaka-yamajuu.com

〒382-0082 長野県須坂市大字須坂 197 番地・202 番地 1

営業時間 10:00～17:00（年末年始除き無休）

HP suzaka-yamajuu.com Instagram @suzakayamajuu

