

TAKE FREE

BLUE + GREEN JOURNAL

Okutama Town Official Magazine

奥多摩町公式タブロイド

この町の、あのお店
Small Stores, Tiny Stories

05
Fifth ISSUE



Small Stores, Tiny Stories

この町の、あのお店

森に囲まれた町の片隅で、地道に、真摯に、おおらかに。地元の人たちの静かな生活を支えてきた、昔ながらのお店たち。そこには、日常をほんのりと彩ってくれる、血の通ったサービスと、いつもの笑顔が待っている。かつては日本中にあったはずのそんなお店を探して、奥多摩町のあちらこちらへ。小さな営みの中に息づく、人知れずも愛おしいストーリーに出合った。

“目当てのもの”がいつでも揃うように。

決して派手に営業しているわけではない。でも、お酒や調味料、お菓子に洗剤など、毎日の生活に必要なものはおおかた揃う。ひと通り店内を見て回れば、この店が地域の生活をしっかりと支えていることがすぐに理解できるだろう。休日ともなれば目の前の釜飯屋や釣り場から観光客もチラホラ。お勘定は今どき珍しい、昔ながらの5つ玉だ。

ここ、「原島商店」が山中にある大丹波集落で営業を開始したのは昭和9年のこと。現在の店主である原島倉生さんは、創業の経緯をゆっくりと語りだした。

「うちの親父さんが、薪や炭を手車（小型の一輪車）に積んで、厚木とか、結構遠くまで売って歩いて。それが店の始まりですね。出かける時は炭と薪、途中でそれが売れちゃうと、今度は雑貨とか食料とか買って、店に帰ってくるまでにまた売って（笑）。段々、大変になってきたんで馬を3頭だか飼って、それに荷物を載せて出かけるようになってね。」

そんな話を聞いているうちにふと、棚の上にある古びたアイロンが目についた。まさに骨董品レベルの炭を燃やして使うタイプ。聞けば、倉生さんのお母さんが仕事に使っていたものだそうだ。「親父さんが出かけている間、お袋は近所の人に頼まれて着物を作っていたから、食べ物を持ってきてくれるお返しに、着物を作って。そうやっているうちに酒を振える免許を取って、それをご近所に売ってというのが主な商売になっていったんです」。

こうした言わば“流動的”なサービスは今でも続く。いつもクレンザーを買いに来る常連のために、しっかり品揃え。仏壇のロウソクにライターは使わないというご近所さんもいるため、きちんとマッチも置いてある。昭和風の懐かしい駄菓子子は子連れの観光客のため。どんなに小さなニーズでも、それにくみどり、地域を支えてきたのである。「まあ、せっかく来てくれるのに、目当ての物がないと悪いかと思って」。

父親、長男、次男、そして倉生さんと継がれてきたこのお店。この先も、ご兄弟が継ぐ予定だと話しながら、倉生さんの表情は一層、柔らかくなった。



Daily shop 原島商店

Shop Data

住所：大丹波107
TEL：0428 85 2183
営業時間：8:00~19:00頃
定休日：なし

お店の雰囲気もなかなかいいでしょ？

お酒の種類は豊富ですよ。

お店は生き甲斐。 95歳、今日も 店を開ける。

奥多摩駅からほど近くの町筋に、小さな飲み屋が連なる「柳小路」がある。その一角に建つ「やきとり美好」は、この辺りでも最古参のお店だ。創業から約60年に渡り、店を守り続けてきた小峰ミヨさんは、大正12年生まれの95歳。今でも一人で店を切り盛りをするミヨさんと、こだわりの焼き鳥を目標で、町内外から足を運ぶ常連客も少なくない。昭島市に住む80代の男性は、店に通うこと30年以上。趣味の溪流釣りで奥多摩を訪れる時は、この店に立ち寄り決めていくそうだ。

「この焼き鳥はおいしいの。都会で食べようって、なかなか食べられないよ。あいてるかな～なんて来てみたら混んでる時もある。登山の人が外にリュックを並べるでしょ。不思議なもので余計に入りたくなるんだよね。」

美味しさの秘訣は、肉の鮮度。「作り置きはおいしくない」と、今でも注文が入ってから肉を串に刺し、丁寧に焼くのがミヨさん流だ。焼き鳥のほか、おでんやモツ煮込みもおふくろの味と評判で、約10席のカウンターと小上がりだけの小さなお店は、繁忙期にはたちまち満席になってしまうことも。「ひとり来ない日もありますが、でも、お店を開けるだけいいと思ってる。明日のことだからからないんだから」。

声が少し震えてはいるものの、耳が遠いわけでもなく、質問すればゆっくりと丁寧に受け答えが返ってくる。今も一人で店を続ける理由については、「まあ、生き甲斐ですよ」と一言。ひ孫が8人いるというミヨさんが営むお店は、まさに「おばあちゃんの家」のような居心地の良さで満たされているのだ。



Yakitori 美好

Shop Data

住所：氷川192
TEL：0428 83 2262
営業時間：16:00～20:00頃
定休日：不定休

健康の秘訣？
お酒、でしうか。



味わって もらいたいのは その時だけの美味しさ。

壮大な奥多摩湖を眼前に從え、その向こうには深くて濃い山々の緑が目眩しい。地元でも古くから知られる「島勝」は、まるで絵に描いたように美しい風景の中にある。この辺りは数十年の間に環境が激変した、奥多摩の中でも珍しい地域だ。もとは静かな山村だったが、人工湖の建設が始まると現場の労働者で大いに活気づくエリアに。昭和32年、ついに絶景の奥多摩湖がお目見えすると、今度は関東でも有数の観光スポットとして、とびきりの賑わいを見せた。ご主人の島崎軍治さんはこう話す。

「昭和30年代後半はこの地区に250人以上住んでいてね。観光バスもひっきりなしだった。けど段々とお客さんも減ってきて、民宿や食堂も後継者の問題やらでどんどんなくなって。今ではこの辺りに住んでいるのはたった15人(笑)。さびしいけどね」。

それでも「島勝」は、行楽客5割、地元の住民5割というバランスの良い顧客層に愛される人気店だ。お客が多かろうが、少なかろうが、できる限りのおもてなしをと奥さんの幸子さんは朗らかに笑う。「こだわりというほどじゃないけれど、山菜うどんや山菜そばは地元の野菜を使うので春だけ。お父さんが山で採ってくるから。わらびだって通年売ってるけど、やっぱり地元で採れたものを出したいじゃない。だから冬に、わらびの天ぷらと言われてもお出しできないの。まあ、当たり前新鮮なものを出せればと思ってるだけなんですけどね」。

人気のそば定食やとろろ定食には約7品もの小鉢が付く。見た目にも華やかな小鉢からは、確かに、奥多摩の四季がほのかに薫っていた。



Restaurants 島勝

Shop Data

住所：留淵617
TEL：0428 86 2038
営業時間：11:00～17:00
定休日：木曜・第1水曜

店からの景色は
ほんとに最高だよ。



Hair Salon ヘアサロン おざわ

Shop Data

住所：氷川1376
TEL：0428 83 2466
営業時間：9:00～18:00頃
定休日：月曜、火曜

朝から晩まで一緒。
夫婦喧嘩しませんよ。



夫婦二人三脚で、 元気な限りいつまでも。

「四谷や牛込で修行して帰って来たのが、20歳の頃。50年前の当時は、町ももっと活気があってね。人も減っちゃって、この商売も随分変わっちゃったよ。それに今の人は、パーマをかけないでしょう？ 昔は、1日にパーマだけで8人分くらいロッドを巻いてたりして、朝早くから店を開けて、夕方まで昼飯を食べる暇もなかったからねえ」。

昭和23年創業の老舗理容室。その歴史について聞くと、二代目店主の小澤俊雄さんは、朗らかな笑顔で懐かしんだ。地元密着の商売ゆえ、客のほぼ100%近くが常連。定期的に訪れてくれるお客さんの中には、年齢100歳近くという、先代の時からの馴染み客もいるという。

埼玉県で美容師をしていた妻・哲子さんは、同業の縁で知り合い、結婚。以来、42年の間、3人の子どもの育て上げながら、二人三脚でお店を切り盛りしてきた。「この人はね、カットがうまいの。1ヶ月に1回くらい私も切ってもらっているんですけど、髪のお手入れがすごく楽になるんですよ。いかに、正確なカットをしているかってわかりますよ」と、洒落なショートヘアがお似合いの哲子さん。カットも行うが、頼り切りは哲子さんの担当で、柔かくて温かくて優しく切られると、いかにも気持ちがいいと評判だ。

朝から晩まで共に過ごし、休みの日も一緒に出かけるという夫妻は、「この通りで一番がいい夫婦だって評判だよ」と俊雄さんが笑うほど、自他共に認めるおどり夫婦。2人が揃って元気なうちは、店を続けていきたいと考えている。「2人とも元気で仕事をできているのは、ありがたいこと。子どももみんな出ていきましたし、この店は私たちの代で終わり。大きな夢はないけれど、今の状態ができるだけ続けたいって思っていますよ」。

伝統を大切にしながら、 新しい味を目指す。

昭和9年に創業した「弘美堂」は、奥多摩唯一の和菓子屋だ。製造から包装、販売、配達までのすべてを、2代目の原島勝さんと妻のヒデ子さん、長男で3代目の克弘さんに加え、町外に嫁いだ長女の香さんによる家族4人体制で行っている。「信用金庫に勤めていた長男が戻ってきてもう26年くらい。後継者がいなくて畳んでしまう店も多いなか、ありがたいと思いますよ」と、勝さん。

酒饅頭や大福などの定番商品も人気だが、克弘さんが加わってからは、「老舗の味を守りながら、新しいものを生み出す」スタイルで、新商品も続々と誕生。例えば、クリームチーズと餡が包まれたお饅頭「奥多摩」、食感も楽しい豆乳のカステラ「いちごの豆腐」、奥多摩の特産であるわさびを使った「わさび大福」などなど。新しいアイデアと繊細な味わいを両立させた、独創的な和菓子のラインナップが充実している。最近では、「若い人にも来てもらえたら」とチーズケーキやガトーショコラなどの洋菓子にも力を入れているという。

新規開拓をする一方で、古い馴染客からの信頼も厚い。家庭で楽しむ甘味や贈答用のみならず、祭事のお赤飯、法事のお饅頭など、地元密着型の菓子屋として、地域の行事や冠婚葬祭を支えるという重要な役割も担っているのだ。「1歳の誕生日には一升餅を、七五三では鳥の子餅を、と子どもさんの成長とともに注文を受けるのもひとつの喜びですね。地域のつながりを大切に、いい材料を使って良質な商売を、細く長く続けたいと思っています」。



Wagashi 弘美堂

Shop Data

住所：小丹波79-3
TEL：0428 85 2101
営業時間：8:00～18:00
定休日：火曜

お饅頭もいいけど、
洋菓子もオススメです。

便利屋としていつまでも地域の役に立ちたい。

奥多摩湖の真北、峰谷集落で営業を始めてからもう64年。「福次商店」は、現在、87歳の原島国蔵さんと84歳の妻・秀子さんが夫婦で営む小さなお店だ。もとは農協の出張所を国蔵さんが買い取り、地元とともに歩む商店に。二人は見るからに健康そうな表情で、今も現役バリバリの佇まい。ずいぶん長く営業してますねと聞くと、国蔵さんがあつげらんと答えた。

「たいしたことねえよ。ワッハッハ」。

基本的に木曜定休以外は、朝から夕方まで営業。八王子で仕入れたお菓子や浅草橋で仕入れた割烹着など、地元のニーズを考慮したニクイ品揃えに商店としての年季を感じる。

「まあ、いつ廃業したっていいと思ってるんだけど、便利屋として地域の役に立つのもいいよね。営業というより、損を覚悟でね。ワッハッハ」。

商品を売るだけでなく、福次商店の地域貢献ではない。書道をたしなみ、達筆で知られる国蔵さんは、たとえば自治会で使用する感謝状の筆文字をお願いされることも。こうした地域とのつながりこそ、店の存在意義なのだそう。

「まあ、100歳までは頑張らなくちゃと思ってね。女房の世話がいいからまだまだ元気で。ワッハッハ」。

底抜けに明るい夫妻は、店の外でもいつも一緒だ。せせと農作業に動かし、たまの休みには小管や丹波山など近場の温泉巡りへと、なんともアクティブ。いずれはお孫さんが店を継ぐという計画もあるそうで、朗らかに地元とつながってきた福次商店の歩みは、まだまだ元気に続いていく。



Daily Shop 福次商店

Shop Data
住所: 川野529
TEL: 0428 86 2237
営業時間: 9:00~17:00
定休日: 木曜

誰かに頼られてるうちは頑張んなきゃね。



Toi 土方豆腐店

Shop Data
住所: 氷川1424
TEL: 0428 83 2505
営業時間: 7:00~17:00
※季節や天候により変更あり。要問い合わせ
定休日: 不定休

良くてきた時って、本当に美味しいんですよ。



ご近所とのつながりを日々、感じながら。

初めてこの通りを歩く観光客は、まさかここに130年以上の歴史が積み重なっていると気づかないだろう。日原街道入り口そばにある土方豆腐店の創業は、明治22年。現在の店主である秋田直樹さんは、奥さんの実家で作られる豆腐の味をなくしたくない一心で、サラリーマンから一転、この世界に飛び込んだ。かつて、先代の作っていた豆腐の味を「のめっこ、甘みのある豆腐」と語る。

「高温高圧の蒸気釜だと雑菌は繁殖しにくいけど一気に温度が上がります。だからうちは釜でゆっくり炊き上げる。これだと100度位までしか上がらないからより甘みが出るんです」。

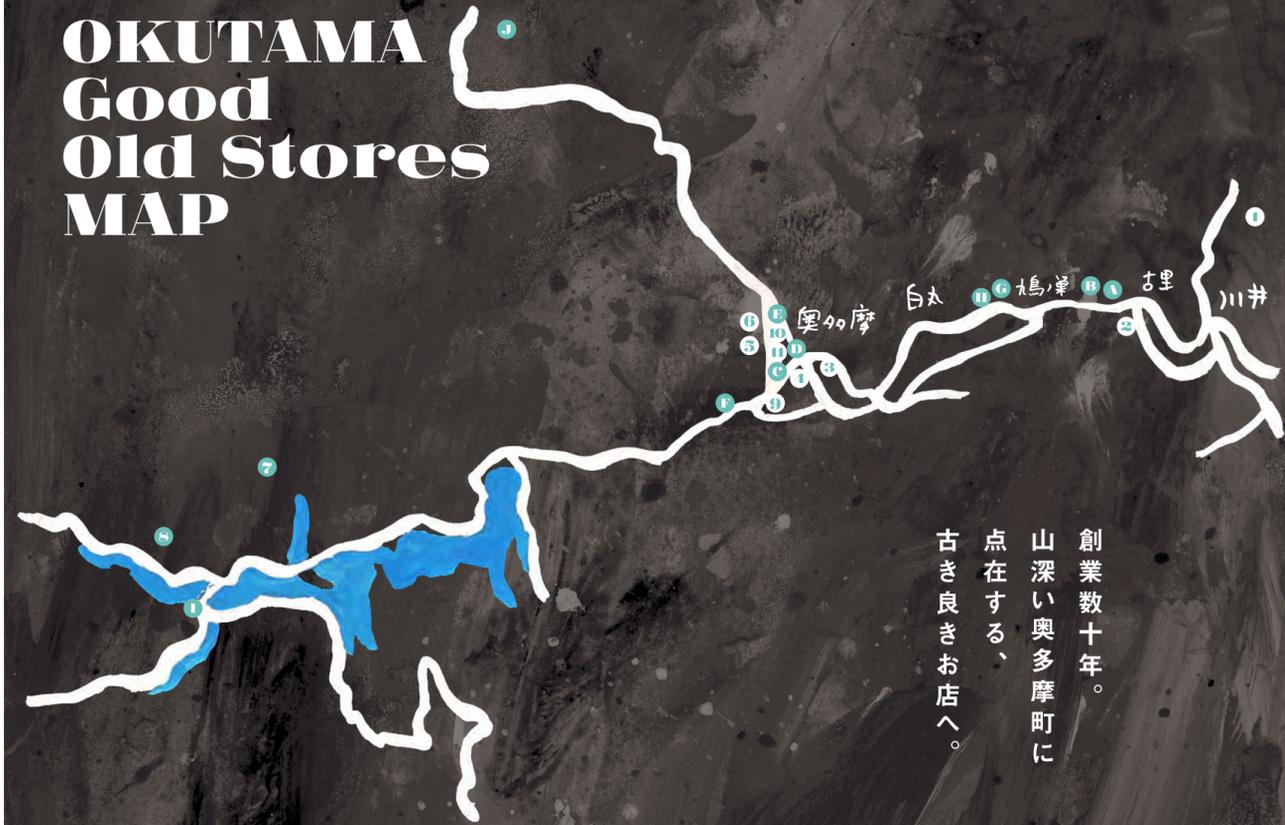
起床は2時。夜中の3時すぎから仕込みを始め、営業開始は大体、朝7時から8時頃だが、豆腐のニーズが高まる夏には早朝6時過ぎにお客が来ることもある。だからいつでも対応できるよう、お店のカーテンを少し開け、外からでも中の様子が見えるよう作業しているとか。ひたすら、呉(※)を煮て、豆乳を分離し、きれいに成形という行程を繰り返す毎日。そんな地道な努力が、常連さんの笑顔につながっていく。

「よく買に来てくれる小学生がいつの間にか成人しちゃうなんていうように、ご近所さんの成長とか変化が分かるのも楽しいですから。こういう田舎の店だと、一人で黙々と作業していても周りの皆とつながっている、一緒に生活している実感があってね」。

かつて、奥多摩町内にはお豆腐屋さん8軒ほどあった。ところが、今でも頑張っているのはもうここだけ。そんなことを考えると、秋田さんの作るお豆腐がより甘く、一層、愛おしく感じられた。

※呉(二)。大豆を水に浸漬して膨潤させ、水を加えながら磨砕したもの

OKUTAMA Good Old Stores MAP



創業数十年。山深い奥多摩町に点在する、古き良きお店へ。

- 1 はらしまクリーニング**
小丹波 440
昭和29年創業のクリーニング屋。早くして丁寧な仕事ぶりが地元民の信頼を集めている。主に集積を中心に営業。
- 2 古里食販**
小丹波 432-2
戦後、配給制度から続くお米屋さん。当日精米したお米をその日のうちに配達する自家製米のお店。贈答米も人気。
- 3 ポッポやきしんちゃん**
氷川 194
平成元年創業の居酒屋で、ポッポ焼きこと、イカのまる焼きが看板メニュー。餃子、鶏のから揚げなど人気メニューも。
- 4 スーパー小川**
氷川 195
明治38年に小間物屋としてスタートし、昭和29年に酒店として開業。食料品から雑貨、キャンプ用品など豊富な品ぞろえ。
- 5 一松肉店**
氷川 211
創業約60年の精肉店。お肉、揚げ物のほか、昼間はお弁当も販売。近所には、20年前にオープンした「居酒屋一松」(氷川192)も。
- 6 小作商店**
氷川 1134
奥多摩病院の斜め前に位置する商店。昭和26年に創業し、食料品、雑貨を中心に地域のニーズに応えた品揃えを行う。
- 7 山鳩**
棚澤 380
居心地のいい喫茶店は、昭和23年に創業。平成5年にリニューアルし、モダンで落ち着いた空間に生まれ変わった。
- 8 鳩の葉釜めし**
棚澤 375
昭和51年創業。釜めし、川魚・山菜料理など、手づくりにこだわった田舎料理が食べられるお店。
- 9 陣屋**
川野 709
昭和35年創業のそば屋さん。山菜はすべて奥多摩産を使用。手打ちそばをはじめ、一品一品手づくり料理が自慢。
- 10 大国屋**
氷川 2225-1
地元で愛されてきた、明治25年創業の老舗店。日原街道の途中に位置し、清涼飲料水などを販売。
- 11 原島商店**
- 12 弘美堂**
- 13 まるにや肉店**
- 14 本橋青果店**
- 15 土方豆腐店**
- 16 スナック秀夏**
- 17 福次商店**
- 18 鳥勝**
- 19 小澤理容所**
- 20 みずす堂**
- 21 美好**



Meet shop

まるにや肉店

Shop Data

住所: 氷川173
TEL: 0428 83 2469
営業時間: 9:30~18:00
定休日: 日曜



一人前になるまで？
10年はかかるかな。

豚を丸ごと仕入れるのがこだわり。

ブランド豚を一頭買い。骨も脂も余すことなく。

奥多摩駅から徒歩数分。青梅街道沿いにある「まるにや肉店」は昭和28年創業。2代目の杉山均さんと妻の道子さんの夫婦2人で切り盛りする昔ながらの肉屋だが、山間の小さな店と侮るなかれ。職人としての腕は本物だ。

特筆すべきは、仕入れへのこだわり。新鮮でおいしい肉を提供したいと、問屋から売れ筋の部位だけを仕入れるのではなく、一頭まるごと仕入れてさばく「一頭買い」を徹底。青梅市・成木産のブランド豚「下田さん家の豚」を一頭買いすることで、多様な部位を販売できるほか、骨は食堂へ、脂はラードに、と余すことなく活用している。高級スーパーで取り扱われ、一般の小売にはほとんど出回らないというブランド豚は、風味の良さと自然な甘み、そして、ジューシーで柔らかい肉質が特徴で、おいしいと評判だ。また、上質なラードがとれることも一頭買いのメリット。自家製ラードで揚げられたコロッケやとんかつは、カラッと香ばしく、実に風味豊かだ。

「最初はラードの香ばしい匂いに誘われてね。試しに買ってみたい、おいしくて。一番のオススメはとんかつ。『ちょっと厚めで』って注文するんです。」

そう話すのは古里に住む50代の男性客。数年前に町外から越してきたが、上質な肉と惣菜に惚れ込み、今やすっかり馴染みの常連客になった。「コロッケくださいって、わざわざ遠くから来てくれるお客さんもいるんです。みなさん、クチコミで来てくれて。お客さんとのやりとりが一番の楽しみです」と店主の杉山さん。

注文ごとに揚げる惣菜は、「ものぐさだから」と、店頭にはメニューも値段も出ていない。それでも毎日、店の外まで香る、揚げ油のいいにおいがファンの多さを物語っている。



お客さんの笑顔のために本物の味を食卓へ。

奥氷川神社のすぐ脇にある「本橋青果店」は、創業約60年。もとは引き売りから始まり、今は、お父さんから商売のノウハウを継いだ本橋幹夫さんが店主だ。

「昔と比べると数は減っちゃったけど、それでも来てくれるお客さんを裏切らないように、良い物を仕入れるように心がけてるんです。お客さんは敏感だからね。とにかく来てくれた時、あれ美味しかったと言ってもらえるように。それと、何がいつやってばりこの環境です。仕事中にこんな自然に囲まれているのは気分がいい。都会の八百屋さんには味わえない感覚だと思う。だから続けられるっていうのもありますね。」

小さな店でも良質な商品を展開すれば客はつく。そう、本橋さんはにこやかに語る。ひとつの野菜、ひとつの果物に、この町の食卓を支えるちょっとした誇りが透けて見えた。



Fruit & vegetable shop 本橋青果店

Shop Data

住所: 氷川177
TEL: 0428 83 3281
営業時間: 10:00~18:00
定休日: 日曜

野菜も果物も本当に良い物だけを。

昭和レトロな店で思わずタイムトリップ。

奥多摩駅の駅前通り、「おみやげ」と大きく書かれたレトロな店看板が目飛び込む。店頭には、奥多摩の名産品から、パンやお菓子など小腹を満たすとどりの商品、ペーゴマなどのおもちゃや雑貨、釣用品、米までズラリ。昔の駄菓子屋のような情緒あふれるお店が「みすず堂」だ。

「おじいさんが味噌と米屋をやっていて、親父がお土産を始めたのが戦前の頃。奥多摩で初めてうちがアイスキャンデーをやった、昔は古里の方まで自転車で売りに行ってたんだよ。氷なんかない時代だから、木箱におがくずを入れてさ。」

店を継いで約40年になる3代目の店主・川久保典彦さんは、この町の変化をつぶさに見つめてきた1人だ。「この辺も随分変わっちゃったよ。昔は映画館やパチンコ屋、カウンター式のハンバーグ屋だったんだから。」

壁に張られた数十年前のポスターが今ではオブジェのような味わいに。町は移り変われども、この店はいい意味で昔の佇まいのままだ。



Souvenir shop みすず堂

Shop Data

住所: 氷川207
TEL: 0428 83 2015
営業時間: 8:00~18:00
定休日: 不定休

奥多摩のおみやげならお任せを。

気づけば40年。夜の港としてこれからも。

ママの夏子さんが奥多摩に来たのは高校時代。その後、お姉さんのご主人に頼まれて夜のお店を手伝ったことからこの仕事を覚え、ふとしたタイミングで空き店舗に出会って「秀夏」を始めた。

「昔は女の子が大勢いて賑やかにやっていたけれど、今は私ひとりです。奥多摩も人が減ったけれど、フラッと来てくれる人がいるから月、火以外はほぼ毎日、夜8時頃に店を開けてね。こういう場所だからお客さんも大人だけじゃなくて、夜遅くじゃなければ、近所の子どもがカラオケで遊びたいっていうので歌わせてあげたり。気づけばもう40年。派手なことは好きじゃないけれど、40周年の今年は何かしようかって考えていますよ。」

レトロな雰囲気を持ちながら隅々まで手入れが行き届き、清潔な店内。心落ち着くノスタルジックな空間で、夜と酒を楽しむのもなんだか悪くない。



Snack bar スナック秀夏

Shop Data

住所: 氷川144
TEL: 0428 83 2102
営業時間: 20:00頃~
定休日: 月・火曜

観光客の方もどうぞいらつしゃい。

PICK UP!

編集部 お買上げリスト

取材時に思わずお買上げしてしまった、あの店の商品をズラリ。

01



農家の手作り わさび漬

320円 販売：原島商店
山頂近く、奥多摩の清流で育てられた「千島わさび園」のわさび。香り高く、最高のご飯のお伴。

02



奥多摩わさび ホームメイドジェラート

250円 販売：みすず堂
奥多摩産わさびを使ったジェラート。ミルクジェラートとわさびの風味がベストマッチ。

03



奥多摩やまめの燻製

864円 販売：みすず堂
脂ののった奥多摩ヤマメをじっくり燻製に。柔らかな身にほんのりと桜木の香りが漂う逸品。

04



手造りとうふ(木綿)

145円 販売：土方豆腐店
なめらかな喉ごしと、大豆本来の甘みを感じられる豆腐。当日中に召し上げ。

05



おぼろ豆腐

220円 販売：土方豆腐店
ふわふわとやわらかい食感がヤミツキになる美味しさ。そのまま食べるのがオススメ。

06



油揚げ

80円 販売：土方豆腐店
一枚一枚、手揚げされた逸品。両面をほんのり焼いて、ネギ、七味、醤油でごちそうに。

07



静岡いちご

900円 販売：本橋青果店
「高くて、本当にいいものを」と話す目利きのご主人が選んだ静岡産の高級イチゴ。

08



古里

100円 販売：弘美堂
雅な包装から出てくるのは、素朴で上品な味わいのサブレ、パンキン、アーモンドの2種。

09



チーズケーキ

2個入り500円 販売：弘美堂
若い人にもお菓子を食べてもらいたいと作った洋菓子。濃厚ながら軽やかな味わいが魅力。

10



あんドーナツ

90円 販売：弘美堂
30年間変わらないロングセラー。卵と牛乳と小麦粉だけで作られた素朴な生地と上品な餡が美味。

11



ハムカツ

90円 販売：まるにや肉店
自家製ラードでカラッと風味豊かに揚げたハムカツは、肉厚でジューシー。とんかつも人気。

12



ペーゴマ

1個200円 販売：みすず堂
昔懐かしいペーゴマは、レトロな商店「みすず堂」で発見。ほかにも掘り出し物がザクザク。

13



ホームエプロン

1250円 販売：福次商店
浅草橋の間屋から仕入れたというエプロン。素敵な柄は、奥さんのセンスで選んだもの。

自然がいちばん濃い“TOKYO”

奥多摩町に暮らす

都心から約1時間半、東京最西端に位置する奥多摩町。近年、自然豊かなこの町に、移り住む人が増加中だ。自分らしい生き方を謳歌する移住者へのミニ・インタビュー。

File 02 小池稔さんファミリー



2018年3月に、妻と3人の息子とともに三重県から奥多摩町に越してきた小池稔さん。関東地方へのUターンを模索した際、選んだ場所が奥多摩町だった。「実家がある群馬と、妻の実家がある長野の中間で、さらに仕事を探すことを考えると、東京がベストでした。でも、子どもが喘息持ちということもあり、空気のいい自然の中で暮らしたいな、と考えていて。それで色々探していたら、奥多摩町の「若者定住応援住宅」というのを見つけて応募しました」。

「若者定住応援住宅」とは奥多摩町が行う、空家を活用した移住定住支援施策のひとつ。15年以上定住すると、実質無償で土地付き住宅が譲与されるというのだ。審査の結果、小池さんは、氷川地区に建つ見晴らしのいい平屋物件への入居が決定。築約40年の2DKの平屋は、自費で全面リフォームし、モダンで広々とした一室につくりかえた。現在、新宿に本社のある会社に勤務する小池さんは、通勤時間を考慮しても奥多摩に住む価値はあると話す。「都会に行きたいと思えば、すぐに出られる距離感がいいですね。オンとオフの境目がなく、週末キャンプに行くようなライフスタイルが自宅でするのが嬉しい。子育てには最高ですよ」。



「若者定住応援住宅」は、土地および建物が現状での引渡しに。築約40年の物件を自己負担でリフォームした。写真は引き渡し時のもの。

— Welcome to —

OKUTAMA TOWN

東京の森林へ移住定住のススメ

都下での生活と自然豊かな環境を両立する奥多摩町では、移住・定住者を迎えるために、さまざまな支援を行なっている。住宅支援や子育て支援制度も充実しており、ファミリー世帯にも暮らしやすい町だ。

若者定住応援補助金

奥多摩町で住宅を新築、増築、改築、購入された方に、補助金を交付。事業費が10万円以上。事業費の2分の1以内、最大で200万円の補助。事業を実施後、1年以内のもの。補助金の限度額に達しない場合は、最初の補助金の支払いを受けた日から起算して1年以内に再度補助金等を申請することができる。対象者：年齢45歳以下の夫婦又は50歳以下の者で子ども(高校生以下の者)がいる世帯、若しくは35歳以下の単身者。

住宅資金借入の利子補給

奥多摩町に定住を目的とした住宅を新築、増築、改築、購入された方に、資金借入に対する利子補給を実施。融資金額500万円以上で償還期間が10年以上。借入利率の2分の1。年額30万円以内(給付期間36か月)。対象者：年齢45歳以下の夫婦又は50歳以下の者で子ども(高校生以下の者)がいる世帯、若しくは35歳以下の単身者。

お問い合わせ：奥多摩町定住応援総合窓口 Tel.0428 83 2310 <http://www.town.okutama.tokyo.jp>

子育て支援

【乳幼児】保育園入園時に係る費用の一部を助成、町内保育園に通園するお子さんの保育料を全額助成。医療費(保険適用分)を全額助成。【小・中学生】入学時に係る費用の一部を助成。給食費、通学費、医療費(保険適用分)、中学生制服等購入費を全額助成。多子家庭またはひとり親家庭の学童保育の育成料の全額または一部助成。【高校生】進学時に係る費用の一部を助成。通学費(定期一部)、医療費(保険適用分)を全額助成。通学の送迎にタクシー料の一部またはガソリン券を助成。

その他

いなか暮らし支援住宅、空家バンク制度、安く家が借りられる町営若者住宅、多子家庭の助成制度など、ほかにも定住および子育てにまつわるさまざまな支援を行なっている。

