# **ACCESS**

# 寒河江市へのアクセス





### 山形空港

約一時間 東京(羽田)発 約1時間15分 大阪(伊丹) 大阪(伊丹)発 約1時間5分 名古屋(小牧) 名古屋(小牧)発 約1時間5分 札幌(新千歳)発 札幌(新千歳)

● 山形空港から寒河江駅

山形空港 空港ライナー(予約制タクシー)(約20分) 寒河江駅

● 東京方面から 約4時間10分 東北自動車道 + 山形自動車道 寒河江 | C

● 宮城方面から

約55分 寒河江IC 東北自動車道 + 山形自動車道

● 新潟方面から 約3時間5分 日本海東北自動車道 + 国道287·113号 寒河江 C



※時間や距離はおおよそのものです。

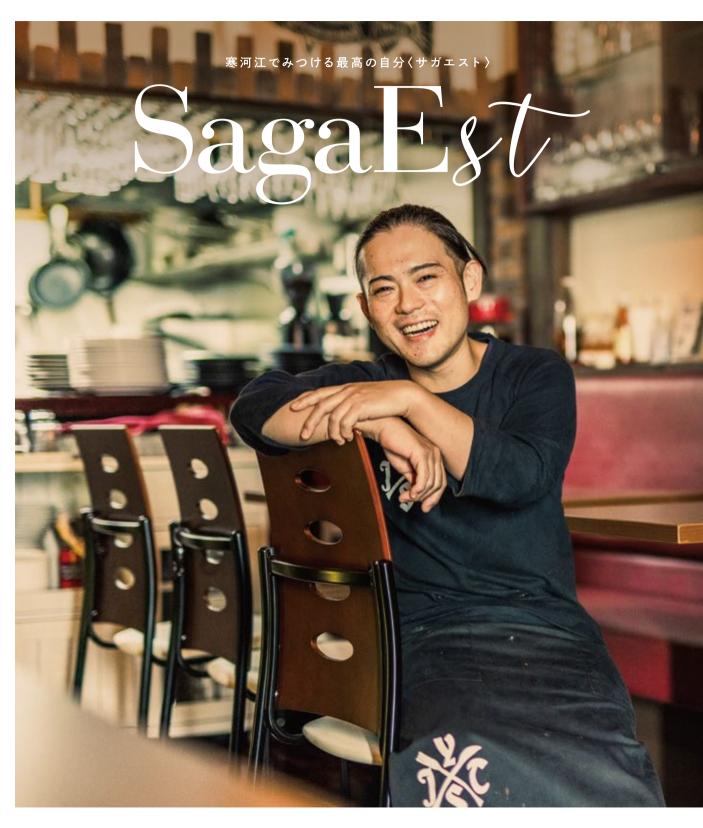
自動車

寒河江市 企画創成課 TEL.0237-85-1413 お問い合わせ 〒991-8601 山形県寒河江市中央1丁目9-45

http://sagaecitypromotion.jp/

札幌(新千歳空港)

寒河江市 移住ガイドブック



山形県|実河江市

# SagaEst

寒河江でみつける最高の自分〈サガエスト〉

本当に豊かな人生って何でしょうか?

ありのままに、自分らしい暮らしができること。 心から笑いあえる仲間がいること。 やりたい仕事や趣味を思いっきりできること。

多くの人がここ寒河江市で、そんな夢のある暮らしを実現しています

他の誰かのモノサシではなく、 自分が思う「最高」に出会える場所が、ここにあります。



千年超の歴史を誇る東北随一の古刹慈恩寺。 かつては3カ院48坊からなる巨大寺院で 周辺一帯が国指定史跡。境内には、本堂 (国重文)、三重塔などが厳かに建ち並び、 十二神将像等の国重文仏像も多数所蔵。



特産品 さくらんぼ

寒河江生まれの品種「紅秀峰(べにしゅう ほう)」をはじめとする、さくらんぼの生産 が盛ん。お裾分けでたくさんいただくの が、寒河江あるあるのひとつ。



毎年9月、800年以上の歴史を持つ寒河江 八幡宮の例大祭に合わせて開催。中でも フィナーレを飾る神輿の祭典は東北最大 規模!大勢の担ぎ手が寒河江の夜を粋に 盛り上げます。

○ 面積 139.03 km<sup>1</sup> [ 県内 27位 ] ○ 総人口 40.452人 [ 県内 7位 ] ○ 世帯数 14.448 世帯 [ 県内 7位 ]



ボードなど、老若男女が楽しめるスポイベントが充実。スポーツを通じた活力 街づくりを進めています。冬には豊富な 雪でウィンタースポーツも楽しめます!

※35市町村中(2022年1月1日現在)

# [凡例 ] 🔾 保育所・幼稚園等 🔾 小・中・高校 🔘 スーパー・産直 🔍 ランドマーク・名所

山形県のほぼ中央に位置する寒河江市。最上川、寒河江川が流れ、出羽三 山で有名な月山や朝日連峰、奥羽山脈などの山々に囲まれており、豊かな自然 環境に恵まれています。車で山形空港や山形駅へ約30分、仙台へ約1時間程 と交通アクセスも良く、生活に必要なものがコンパクトに揃い、利便性も兼ね 備えています。 〈寒河江市街地MAP〉





一人一台あると買い物や子ども

病児・病後児保育施設があり、

の送迎などにもとても便利!

待機児童数ゼロ!

お仕事も安心!



JRや高速道路が走りアクセス 良好!路線バスもあり、市内・ 市外への移動もラクラク!

交 通



冬は積雪があり、雪かきが必要。 でも、寒い冬だからこそ、自然を 活かした楽しさがいっぱい!



最上川や寒河江川、葉山といった

雄大な自然が市街地を囲み、日々 の生活を彩ります!



日帰り温泉が充実!リーズナブル で利用しやすく、日頃の疲れを 癒してくれます。



寒河江の生活情報

豊かな自然に育まれた農作物 が魅力!採れたての新鮮な農産 物が並ぶ産直もあります。





楽しめるスポットがたくさん!

# ◆ 寒河江市 3つのエリア

### 山間部「葉山」

山菜採り、登山などで広く親しまれている「葉 山」を中心とした山間部。美味しい湧き水や、 直売所に並ぶ高原野菜、キノコなど、山の幸 が豊富

### 中山間部「田代/幸生」

葉山の麓の緑豊かな風景が広がる農山村地 域。小学校をリノベーションした自然体験が 楽しめる施設もあり、平野部「市街地」へ車で 約30分以内で行き来でき、買い物、通勤など のアクセスも良好。

### 平野部「市街地」

コンビニ、大型病院、産直、スーパー、学校、 賃貸住宅など、生活に必要な施設がコンパクト にまとまる「市街地」。JR、高速ICもあり近隣 都市部にほど近く、普段の生活にも遠出にも





農業経験はゼロ。

01

「やりたい」という気持ちと、 周りの助けで"いま"がある。

### 人生がかかっていたし、とにかく必死に勉強しました。

特産品のさくらんぼをはじめ、リンゴや桃といった果物、山形名物のいも煮には欠かせない 伝統野菜の子姫芋など、農業が盛んな寒河江。 そんな自然豊かで年間を通して多様な作物を栽培 できる街での就農を目指し、国重さんご夫婦は 移住しました。きっかけは脱サラしてさくらんぼ の専業農家になった妙子さんのお父さん。当時 大阪で会社員として働いていた左門さんは、お父 さんの話を聞いているうちに農業に惹かれるように なったと言います。

「でも経験はゼロ。農業でやっていけるか心配だったので、大阪で働きながら就農に関する本を読み漁ったり、農業支援センター主催のバスツアーに参加したり、地元農家さんに会いに行ったりもしました」と左門さん。農業に興味を持ってから移住するまでの約2年、不安を打ち消すように必死に勉強されたそうです。

移住当初は研修先にお世話になりながら切り詰めて生活する日々。「お父さんも専業になったばかりで一緒にやる規模ではなかったですし、『自分の園を持って自分で動かしたい』という思いがありました。 跡継ぎ農家でもなかったので、農機具や土地を探すところからはじまりました」と当時を振り返ります。

農家として軌道に乗るまでは約6年。転機になったのは今の土地を紹介してもらい、いいさくらんぼが育つようになってから。収穫量があがると収益が出て人を雇ってよりよいものを作れる、といういい流れができてきたのです。「売上=面積って考えていて...それまでは売上が少なかったらもっと畑を借りるという感じでした。しかもそれを二人だけでやっていたんですよね。でも周りの人たちがいろいろと紹介してくださり、いい畑と出会えました。今の場所で農業すると決めてから、一段と地域に溶け込めるようにもなりました」と妙子さん。





ホームページで発信するプログには作業日誌や日常風景のほか、子どものお手伝いの様子を紹介。「実際に会ったことのないお客さんからも『子どもの成長を楽しみにしています』と 言ってもらえたり…ありがたいことにここ数年常連のお客さんがついてくれるようになりました」と左門さん。



### 一代目でやれることはやった。見える世界が変わってきました。

2020年には研修生の受け入れをはじめたお二人。農業 未経験で、桃農家に憧れる東京からの移住者を受け入れ、 今度は自らが教える立場となり、"移住者・非農家出身"と しての経験を余すことなく伝えています。

研修ではまず栽培作物の年間を通しての作業を体験してもらい、農業をする上で必要な体力・精神力を身に付けることからスタート。そして生産・営業・販売面についても、同じ境遇をたどった経験者だからこそわかるリアルなアドバイスを伝授します。「栽培面積や収穫量が少ない場合は、市場出荷よりも自分で値段を決める個人販売がいいと思います。それを少しずつ増やしていって、僕みたいに面積をどんどん増やして販売方法を切り替えるのか、それとももっと人を雇用して一人一人のお客さんに対応していくのか。やり方

は人それぞれで最終的に決めるのはその人自身。農家を 目指す人たちには、ありのままをお話ししています。失敗 談ばかりで恥ずかしいですけどね(笑)」と左門さん。

農業はすべてを自分で決めて作業するため、どうしても自己流になってしまうもの。研修受け入れによって他農家の話を聞く機会も増え、それが新しい発見にもつながり、いい刺激になったと語るお二人。「就農時の環境で差が出てしまいますが、年々農業経営を続けていくと見える世界が変わってきます。すべては自分次第、やりがいがあるのは間違いありません」と同志に熱いエールを送ります。

自身が一代目となり、ゼロから築き上げた『果樹農園 青い空』も無事、15年目を迎えました。

INTERVIEW

安心して子どもを遊ばせられる街。 時間ができて、こころに余裕ができました。

### 補助制度や子育て支援が充実していて助かっています。

「寒河江に住む両親のサポートをする、というのが移住の1番の目的でした。長男ということもあって、実家の農業をゆくゆくは継いでいくつもりです」と語る渉さん。移住前は現在の勤務先と同じグループの企業に勤め、新潟出身のむつ美さんと、3人のお子さんと一緒に横浜で暮らしていました。実家の建て直しに合わせて、一家全員で移住したのは2020年のこと。移住にあたっては、さまざまな制度をフル活用されたそうです。

「県外から移住の場合、新築で最高200万円。それに子育で世帯対象の補助金もありました。引っ越してきた当初は賃貸の仮住まいだったんですが、市と県の家賃補助も両方利用できたので、手厚くサポートしていただいていましたね」(渉さん)

とりわけ驚いたと語るのが奨学金返還支援制度と 米・味噌・醤油1年分プレゼント。Uターン夫婦に最大約 125万円支給される奨学金返還支援は、ほかの自治体 でもあまり類を見ません。「市の移住窓口に問い合わせ して、そこでいろんな支援制度があることを教えていた だきました。経済的にも助かっており、とてもありがたい ですね」とお二人。

また寒河江市は子育て支援も積極的。安心して結婚 出産・子育てができる環境づくりに力を入れています。 「病児保育と病後児保育(風邪などが治ってきてもまた 学校や幼稚園には預けられない程度の子どもの保育 はすごく助かっていますね。ネットで予約できて利用\* もお手頃なのでよくお願いしています」と、共働きの夫婦 にありがたいサポートが魅力だと言います。





天気のよい昼下がり、「最上川ふるさと総合公園」で休日を楽しむ大泉さん一家。 以前よりも余裕ができて家族の時間は充実したものに変化。今後は「家族キャンプや河川敷BBQにもチャレンジしてみたい」と渉さん。

### 都会暮らしではできなかったBBQ。家庭菜園もはじめました。

都会で暮らしていた時は、夜勤がメインで休む暇がほとんどなかったという渉さん。「通勤時間も電車で片道1時間だったのが、いまは車で10分くらい。あとは親がいるので"何かあったら頼れる"というのが大きいですね。時間的にも、体力的にも、精神的にもだいぶ余裕ができました」と語ります。一方で、新潟出身のむつ美さんにとっては新しい場所での再スタートは不安しかなかったそう。「方言も違いすぎて話がわからないこともありました。山形と新潟は近いですが、コロナもあってそう頻繁には帰れませんでしたし…。それでもいまは幼稚園のママ友とか、仕事先の同僚と楽しくやっていますね。幼稚園のお便りでも『〇〇ちゃんが新しく入りました』などのお知らせがよく来るので、

子育て世代の移住者が増えているのを実感します」 (むつ美さん)

寒河江暮らしで楽しんでいることを伺うと、「横浜にいた時はできなかったBBQ!いまは一戸建てで庭も広いので。子どもの自転車遊びも、ボール遊びも、横浜だと家の目の前の道路でしかできなくて車も通るし、ぶつけないかヒヤヒヤしながら遊んでいました。いまは安心して遊ばせられますね」と笑顔のお二人。お子さんたちも幼稚園の先生に「昔から住んでいたみたいだね」と言われるほどこの街に馴染んでいるのだとか。元気いっぱいに駆け回る子どもたちの笑い声が、何よりの楽しみなのかもしれません。



### 調べたら何でも出てくる世の中。大事なのは「自分のビジョン」

地元に戻ることを決めた渡辺さんは、東京で働きながら 並行して移住の準備をスタート。『寒河江市 テナント』など で検索して、自分に合った店舗を探していく毎日でした。 「いまの店も検索で見つけたんです。創業するうえでしな ければならないことは、ひと通り調べて知識を得ました。 商工会に連絡をとって詳しくお話を聞かせていただいた りして進めていきましたね」と、当時を振り返る渡辺さん。 なかでも活用したというのが「創業支援」の各種サポート 制度。山形県の制度だけではなく、寒河江市の制度なども 活用したそうです。

そして2019年4月に、満を持して『JEEN'S TABLE』を オープン。料理人として東京と山形の違いを伺うと、「東京 は食材がたくさん集まってくる場所。『あれが欲しい』『これ が欲しい』といえば、たいていのものは簡単に手に入ります。 一方で山形は、地元だけで消費される野菜や天然ものの 食材だったりレア度が高いものが手に入りますね。東京でも 入手しようと思えばできるんですが、ごく一部の限られた 店にしか行き渡りません」とのこと。実際お店に並ぶ メニューには、地元寒河江産の新鮮な野菜がふんだん に使われており、地産地消にこだわった店づくりを渡辺 さんは目指しています。

「オープンして最初の3ヵ月は、売上はあったんで すけどそこまで忙しくはなく...。みなさんに認知して もらえるまで3ヵ月はかかりましたね。地元で30年以上 経営されているバーのマスターが当初から気にかけて くださって、よくアドバイスをしていただいてますね」 と渡切さん。コロナ禍の影響を受け、オープン当初 思い描いていた通りには行かなかったこの数年。それ でも現在は地元企業とコラボし、渡辺さんがレシピ 開発した商品を販売するなど、新たな可能性が広がり はじめています。「自分が得てきた知識や技術を活か して地元のために貢献したい」―そう語る渡辺さん は、強い自信を胸に、生まれ育ったこの寒河江で今日も 腕を振るいます。

### 渡辺 稔さん / ◀ From Tokyo(Uターン)

寒河江駅近くに店を構えるイタリア料理『JEEN'S TABLE』のオーナーシェフ。 山形県内の調理師専門学校を卒業後、東京へ移り、六本木、銀座、表参道な どの店舗で腕を振るう。35歳の時に生まれ育った寒河江へUターンし、翌年の 2019年4月に同店を開業。地産地消にこだわったメニューを提供している。





「『これどうやって作るんですか』とか『こういう使い方されるんですね』とか、そういう感想をいただけるとすごくうれしいですね。やっててよかったという気持ちになり ます」と渡辺さん。お客さんの口コミによって輪が広がって行くのも寒河江のいいところだと語る。お店はランチ、ディナー、テイクアウトもOK。