



地域おこし協力隊 田内秀樹さん 見つめなおした故郷の可能性。 海外へ“阿蘇”を発信したい

(取材・文・撮影/家入明日実)



田内さんは昨年、妻と共にタイ料理店アロイジャンをスタート。タイから取り寄せた壁紙をあしらうなど、異国感を楽しめる内装。

① ほろりと崩れる骨付チキンのタイカレー「ゲークワガイ」。

② 庭で育てたパタフライピーを乾燥させ、茶葉に。

「阿蘇にはすごいポテンシャルがある！」。田内秀樹さんが熊本・阿蘇の魅力に気づきはじめたのは、社会人生活も20年を数える頃。転職を機にタイで暮らしたことが、大きなきっかけになったと振り返ります。一時帰国の度に飛行機から見える阿蘇の景色。特別な感慨を抱いたことなどなかった、ありふれた地元の風景が、壮大なスケール感と感動を伴って迫ってくる。その感覚は、田内さんにとって新鮮な驚きをもたらしてくれました。「帰国したら、海外の人に阿蘇の魅力を伝える活動がしたい」。次第に、阿蘇を拠点にしたゲストハウスの構想が固まっていきます。

南阿蘇村が地域おこし協力隊を募集していると知り、「働きながら地域のことを勉強して、人とのつながりも得られる。なにより南阿蘇村に貢献できると思って」応募。2019年に、タイ人の妻、ソプラコン＝ジャンティパさんと共に移住を果たします。

所属先は観光局。自身が感動した阿蘇の魅力を、外に発信することが仕事でした。イベント企画や観光ガイドの受付業務に携わりながら、並行して退任後の準備を進めていきます。

田内さんがすごいのは、目標をはっきりと定め、初年から計画的に少しずつ動いてきたこと。コロナ禍に際して、当初の予定を変更せざるを得なくなったときも、「まずは地域の人にタイの魅力を知ってもらおう」と意識を転換。DIYにも挑戦して自宅敷地内にオープンさせた本格タイ料理の店『アロイジャン』は、間もなく1周年を迎えます。日本語で「おいしいね」という意味の店名通り、この1年でいただいたたくさんの「おいしい！」が、田内さんのモチベーションを支えてくれたことでしょう。

「3年なんて、あっという間。協力隊をしながら生業を作るのはかなり大変です。けれど、やってよくなったって思います。地域で生活されている人とつながることが、一番うれしい」。退任を前に、そう話してくれた田内さん。目下の目標は、コロナ禍で延期になっていたゲストハウスの開業。現在、リノベーションの真っ最中。「おいしいね」の声に加えて、「阿蘇っていいね」と語り合う人たちの声がここから聞こえてくる日も、遠いことではなさそうです。



地域おこし協力隊として、観光局で業務に従事する田内さん。2022年夏に企画した「やまめのつかみどりイベント」は、子どもから大人まで大盛り上がりでした(写真右)。