



# 田染のお店で 学んだことと 豊後高田のこれから

10班  
2組  
3組  
4組

3名  
2名  
3名

# インタビューした人、場所の紹介

田染 「六郷」

元アパレル勤務、東京から移住してきた店主さんが経営しているお蕎麦屋さん



# インタビューしたこととわかったこと①

## 豊後高田の良いところ

- ①真玉海岸
- ②田染荘
- ③国東半島の海産物
- ④田舎ならではの景色

→豊後高田にもともとある自然や海産物

# インタビューしたこととわかったこと②

## 仕事をする上で大切なこと

「お客さんが来てくれる」ということが大変

→SNSでお客さんを呼ぶ

経営していて、お客さんがどう思うか、

→「この店は美味しい」「居心地がいい」など

自分のファンをつくること

# インタビューしたこととわかったこと③

『これまでの経験が次に生きる』

だから

いろいろな経験を積み重ねることが  
これからにつながる！

また、店主さんは飲食業をしたい訳ではなかったが  
そばに感動し今の仕事に。いつしか夢中になった。

充実してるのなら趣味は無くなる

→仕事が趣味のようになる

高校生活でも  
いろいろな経験を  
積むこと！



# インタビューしたこととわかったこと④

店主さんは新しく店を建てる× そこにあった古民家を改装○

- ・そこを壊して、新しい家を建てればもとの家は二度と見ることはできないから
- ・また料理の雰囲気や周辺の景色に合わせて古民家を改装



# 自分たちが感じたこと、考えたこと①

今の豊後高田市は...

昭和の町や真玉海岸には人がたくさん来るけど...

他の観光地は観光客が比較的少ない

昭和の町や真玉海岸だけでなく

田染荘や富貴寺にも多くの人を！



## 自分たちが感じたこと、考えたこと②

- ・ キャリアは無いけどたくさん修行して自分が美味しいと思ったものを厳選して提供

- ・ 相手がどう思うか考えること→自分のファンをつくる

→経験の積み重ね、努力、思いやりでお客さんを幸せにする

経験、努力、思いやりを持って

豊後高田を

盛り上げよう！



# 自分たちが感じたこと、考えたこと③

店主さん...はじめは東京でアパレルのお店をしていた

→やめて、料理人になることに

料理人になる人は普通高校卒業したら修行して...

→早くに料理の道に

周りの料理に比べ、遅くにはじめるも全国をまわって

美味しい食材を求めた

たくさんの経験を積んでより美味しい料理を提供する

→**たくさんのことを経験して何事もより良いものに!**

## 自分たちが感じたこと、考えたこと④

店主さんは

「ここからの景色、古い建物の良さは  
無くなればもう見ることはできない」

「新しいものは作ろうと思えばいくらでも作れるが自然や昔の  
ものは再度作り直すことはできない」

→ 守り続けることが大切

# まとめ

田染には山々の美しい景色が広がり、文化財が多くあり、昔から大切に守られてきたものが数多くあります

その魅力に惹かれ、こだわりを持ち、仕事に熱中して料理を提供している店主さんから田染の魅力と仕事への思いを教えていただくことができました

豊後高田市は昭和の町だけでなく田染や真玉にもたくさんの魅力があるから、それをたくさんの人に発信することが大切だと思います

今の時代ならSNSでPRし、たくさんの人を呼ぶことができるからツアーや古民家を改良し利用したり、外国の方にもわかりやすいように対応することで豊後高田の魅力を伝えることができると思うので、これからは私たちが地域のことを考えて変えていけるようにしたいです。