

人口1万7千人の町、鳥取県八頭郡八頭町の2校 閉校になった小学校の利活用事例

隼Lab.(旧八頭町立隼小学校)とOOE VALLEY STAY (旧八頭町立大江小学校)

わが国では、全国的な少子化による児童数の減少や平成の市町村合併による公立小学校の統廃合が各地で進められています。地域社会の要である小学校を失うことは、地域活動の荒廃を招くことになり、閉校になった小学校の利活用が地域活性において大きな要因となっています。そこで、地方創生における鳥取県で閉校になった小学校の取組をご紹介します。

■隼Lab.(旧八頭町立隼小学校)

都市部の企業やイノベーターが働ける場として、旧隼小学校を利活用して生まれた「隼Lab.」。2階に設けられた24時間使えるコワーキングスペースには、シェアライブラリーやワークショップスペースも完備され、主婦や会社員、起業家など、さまざまな人が自分のライフスタイルに合わせて活用しています。1階にはカフェとコミュニティスペースがあり、子育て世代の憩いの場に。3階は企業のシェアオフィスと会議室。企業の垣根を超えて、新たなコラボレーションが生まれる環境が整っています。

カフェやシェアキッチン、各種講座など、多様な人が集まるしくみも拡大中。働く場所だけにとどまらない新しい取り組みに、全国から注目が集まっています。

住所：〒680-0404

鳥取県八頭郡八頭町見槻中154-2

運営会社：株式会社シーセブンハヤブサ

TEL：0858-71-0581



■OOE VALLEY STAY オオエバレーステイ(旧八頭町立大江小学校)

パンケーキで有名な「大江ノ郷自然牧場」近くの旧大江小学校をリノベーションして里山リゾートホテル「OOE VALLEY STAY」として2019年7月にオープン。1階が囲炉裏を囲むレストラン、2、3階が客室となっており、山小屋風のドミトリー形式の相部屋から、50平方メートルのジュニアスイートまで多様な22種類の部屋を備えています。旧体育館では、トランポリンやボルダリングも体験できます。

住所：〒680-0415

鳥取県八頭郡八頭町下野331

運営会社：有限会社ひよこカンパニー

TEL：0570-008-558



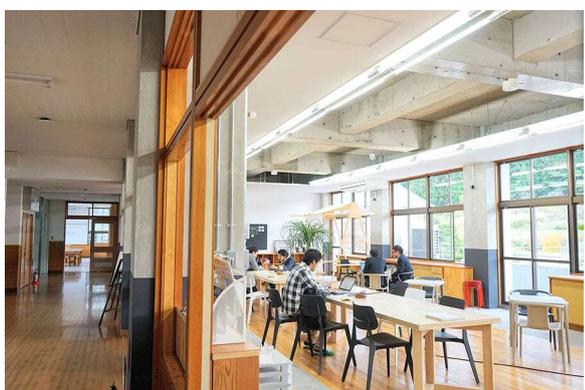
隼Lab.(旧 八頭町立隼小学校)



隼Lab.イベントに集まった人達



家庭科室 (SHARE KITCHEN) を使用し、
開催された隼Life School「燻製コース」



ワークスペース



セミナー風景



Cafe&Dining San



グリルサンド: 特製ローストビーフ



子どもから大人まで集まるスペース



シェアライブラリー「渡り鳥文庫」

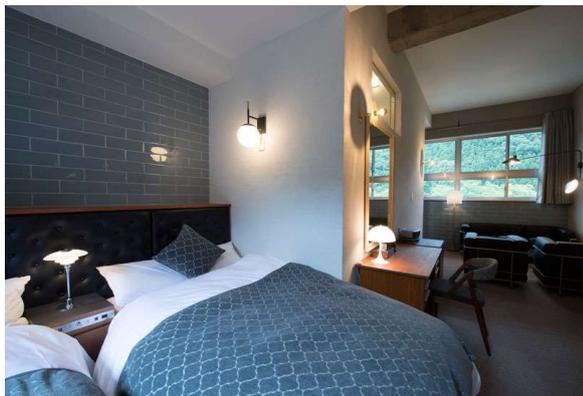
OOE VALLEY STAY オオエバレーステイ(旧 八頭町立大江小学校)



OOE VALLEY STAY外観



山小屋のようなバンクベッド



デラックス



スタンダードツイン



ダイニングレストランIRORI



囲炉裏コース(ディナー)



里山の朝食

八頭町トピックス 最新情報

水戸岡鋭治鉄道デザイン展の開催

八頭町を通る若桜鉄道観光列車のデザイン、監修を手掛けられた水戸岡鋭治氏の鉄道デザイン展を、本日から、JR郡家駅コミュニティ施設「ぷらっとぴあ・やず」で開催します。入場は無料で、どなたでもご覧いただけます。



若桜鉄道観光列車「昭和」

水戸岡鋭治鉄道パネル展

〈期間〉

3月24日(火)～年4月12日(日)

〈時間〉

午前8時30分～午後7時まで

〈場所〉

JR郡家駅コミュニティ施設「ぷらっとぴあ・やず」

水戸岡鋭治氏プロフィール

1947年岡山県生まれ。大阪やイタリアのデザイン事務所を経て、72年ドーンデザイン研究所設立。車両や駅舎、バス、船などのほか、若桜鉄道観光列車「昭和」「八頭号」「若桜号」のデザインを手掛ける。

2011年、「数々の斬新な鉄道デザインを手掛け、列車旅の世界を革新した」として、第59回菊池寛賞を受賞。

八頭町トピックス 伝統工芸

因久山焼窯元

300年以上の歴史がある鳥取藩主の御用窯。江戸時代から続いている7室の登り窯が健在です。鉄分を多く含む地元八頭町の土と藁灰釉(わらばいゆう)や緑釉(りよくゆう)、海鼠釉(なまこゆう)、辰砂(しんしゃ)などさまざまな釉薬を用いた焼き物は、茶道、花道用品をはじめ、コーヒー、酒器等、素朴で格調高い作品として多くの愛好者に愛用されています。また、江戸時代から伝わる手回しろくろを使用する技法は、日本においてとても貴重なものでもあります。

因久山焼窯元(いんきゅうざんやきかまもと) 代表者: 芦澤良憲

住所: 〒 680-0451 鳥取県八頭郡八頭町久能寺649 TEL:0858-72-0278



9代目芦澤良憲



手回しろくろの技法



藁灰釉、緑釉、海鼠釉、辰砂を使った作品



江戸時代から続いている7室の登り窯

『DINING OUT TOTTORI-YAZU REVIVAL』開催

2018年9月、鳥取県八頭町で開催された「DINING OUT TOTTORI-YAZU with LEXUS(ダイニングアウト鳥取八頭with LEXUS)」が、一過性のイベントで終わらず、そのDNAを受け継ぎ、レガシーとして地元スタッフの力だけで、「DINING OUT TOTTORI-YAZU REVIVAL(ダイニングアウト鳥取八頭リバイバル)」を「隼Lab.」と「OOE VALLEY STAY」のスタッフが中心となって2019年11月16日(土)・11月17日(日)と2日間、開催しました。

地元スタッフの思いは、鳥取県八頭町の魅力をダイレクトに伝えること。レセプション会場には、八頭町が誇る、ここでしか採れない花御所柿の畑。メイン会場は、深い自然に囲まれた「大江ノ郷リゾート」内、閉校になった大江小学校をリノベーションし、2019年に新たにオープンした宿泊施設「OOE VALLEY STAY」です。

もちろん、その「地元スタッフ」の中には徳吉シェフの名前もあります。鳥取で生まれ育ち、地元の食材と風土を知り尽くした徳吉シェフ。子供の頃に食べた料理、学生時代に通った店、世界に名を轟かせた今もなお心惹かれる食材。そんな地元の食への思いがミラノ仕込みの技と混ざり合い、唯一無二の料理を生み出してくれました。



レセプション会場 花御所柿畑



メイン会場 OOE VALLEY STAY



ディナー風景1



ディナー風景2



『DINING OUT TOTTORI-YAZU REVIVAL』概要

実施日程: 2019年11月16日(土)、17日(日)2日間

開催地: メイン会場 OOE VALLEY STAY

レセプション会場: 花御所柿畑

シェフ: 徳吉洋二 (Ristorante TOKUYOSHI)

募集人数: 各日40名 計80名限定

主催: ダイニングアウト八頭実行委員会