

令和7年度 お試し就業・滞在プラン 滞在レポート

こちらは、岩手県盛岡広域振興局の令和7年度盛岡広域滞在型関係人口創出事業にてお試し就業・滞在プランに参加された方の滞在レポート(一部抜粋)です

【葛巻町】

体験先：一般社団法人 葛巻町畜産開発公社

パンハウスでソフトクリームを人生で初めて巻きました。お手本を見たあとだと簡単に思えますが、いざ巻いてみると意外と難しく、お店で出てくるソフトクリームに対してありがたみを覚えます。また、夕飯では山村留学時代にお世話になった方々とレストランで食事会をしたのですが、高校時代には出来なかった話や思い出話が沢山でき、とても楽しい時間になりました。牛舎で餌やり、掃除など様々なことを体験させていただきました。出産に立ち会えたのですが、母牛が産まれたばかりの子牛を懸命に舐めている姿が印象的で、忘れられない体験になったと感じます。チーズハウスでの体験は、チーズの油分を拭く作業と、製品にシールと蓋をつけるという作業をしました。体験最終日は最後に集合写真も撮りました。現像したものをいただき、良い記念になりました。(2025/9/7~9/10 埼玉県在住 20代女性)



初日は午前中にパンハウス、午後にチーズハウスにお邪魔した。ソフトクリームを巻くのが難しかった。チーズハウスは結構重労働だった。仕事終わりの空はとても綺麗だった。夕飯は高校時代にお世話になった方々などと一緒にたくさん話した。2日目は牧場に行って牛の世話をした。午前中に牛舎の掃除や餌やりをしたり、出産に立ち会った。牛の出産を初めて見て、感動した。子牛は生まれた瞬間から目が開いていて、数時間後には1人で立っていてすごいなと思った。午後は掃除、ミルクを作り哺乳瓶であげたりした。ハエがたくさんいたり、臭いがきつかったり、暑かったり汚れたりしたがとてもいい体験で楽しかった。畜産業の大変さを実感した。3日目はレアチーズケーキのシール貼りや箱詰め、ヨーグルトのダンボール詰めなどをした。(2025/9/7~9/10 山形県在住 20代女性)



今日はさけるチーズ作り！カードをお湯につけて、のばして、塩漬けしました。そして、休憩時間には出来立ての、さっき自分で作ったチーズを食べました！市販のチーズと全く違う美味しさです。出来立てはより美味しかったです！朝ごはん食べたミルクパンがほのかな甘みが美味しかったです。葛巻町を案内していただき、お昼は喫茶店バロン。頼んだのは地元の人からも愛されているサラダスパゲッティ。野菜たっぷりで、そしてスパゲッティの小麦麺じゃないのが驚きました。(2026/2/15~2/20 北海道在住 20代女性)



体験先：岩手くずまきワイン

ワイン工場では、2つの加熱器を用いて、手際よく加熱殺菌されていました。ドラム缶を洗う、ポンプで絞り汁をくみ上げる、加熱する、灰汁を取る、温度を測る、ドラム缶にポンプで入れる、すべて手作業でやることが多くありましたが、順序を考えながらテキパキとこなされ、ご高齢の従業員の方だったのも印象的でした。少し小型の絞り機を使ってのブドウの絞り、そのあとの洗浄を行いました。絞り汁がついた洗浄はかなりの力仕事。ワインづくりは機器や道具の洗浄がとても多いと感じました。そのため、大量の水が必要になる理由もわかりました。少量の発酵ブドウの絞りを、小型の絞り機を使って行いました。特注の少量ワインとのことで、大手には手が出しにくい少量多品種の対応を体験しました。従業員の方々が当日の工程を個別にこなされていて、各個人が多能工であり、当日の作業工程を理解され、自立的に仕事されているのが印象的でした。(2025/10/20~10/26 神奈川県在住 50代男性)



- ・くずまき高原牧場の牛乳が、普段飲んでいる牛乳と異なり、生クリーム状で加工されており、味もとても美味しかった。
- ・うさぎが人懐っこい性格でとても可愛かった。
- ・葛巻は16時時点でもう暗くなっている。
- ・道が凍ることがあり、車の運転もかなり慎重になるが葛巻町の方々は車移動に慣れていると感じた。
- ・大阪では珍しい濃霧で、晴れなのに雨の日より寒かった。

・主発酵後の山葡萄ワインは強い酸味があり、発酵タンクは山葡萄のとていい香りがした。初めて多くのコルク抜きを経験した。樽熟成で蒸発分を継ぎ足す必要がある。

・くずまき鍋はとても美味しかった。

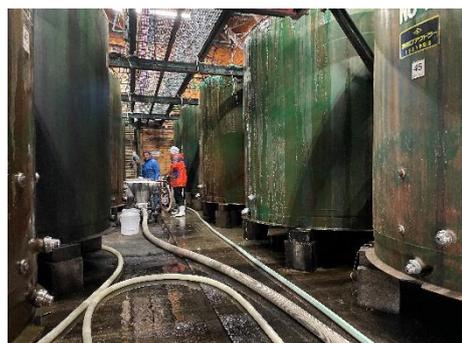
・ワインの箱詰めでは過去 7000 本出荷もあったようで、社員総出で箱詰めしたというエピソード。

・地元のホームセンターに雪国らしい備品(ソリや雪かき、溶雪液)が置いてあった。

(2025/11/26~11/28 大阪府在住 20 代男性)



初めて葛巻町を訪れ、くずまき高原牧場ではのどかな風景と動物に癒されることができました。また、町内中心部では、スマートシティを掲げる新たな町の形を垣間見ることができました。「岩手くずまきワイン」ではワインの仕込みの過程と、実際にできたワインを手作業でバケツを使って運ぶ作業等を体験しました。ワインについて詳しくなれたことだけでなく、仕事のイメージが湧きとても良い体験になりました。また、葛巻の住民の方との交流会では、地域行事の充実さや冬の時期の暮らしの大変さなどを知り、いずれも大変実りの多い機会となりました。その後、町役場庁舎や移住者向け住宅などを見学し、葛巻での滞在を終了しました。葛巻を表面だけではなく、内実に深く迫れる貴重な三日間となりました。ありがとうございました。(2025/11/26~11/28 東京都在住 20 代男性)





「岩手くずまきワイン」さんでの就業体験では、りんごのワインとみかんワインの製造で、りんごとみかんを洗って傷んでいるところを取り除き粉碎機械に投入する作業をしました。手作業の工程が多くてびっくりしました。蒸留の工程や樽熟成の蔵の見学、ワイン、ぶどうジュース、りんごジュースなども試飲しました。りんごのワインは出身地の滝沢のりんごを使っていたのでとても親近感が湧いて嬉しかったです。そして、りんごのワインとても美味しかったです。製造工程の瓶詰め作業と樽熟成中のワイン樽に蒸発した分のワインの追加作業をやりました。天気もよく昼までで作業が終わったのでランチに森のそば屋さんに行き、水車の力でそば打ちをする機械を見せてもらいました。素敵なお店でした。(2025/12/3~12/5 東京都在住 50代女性)



葛巻高原に近くなったら雪が降り始めたこと、普段見られない光景なのと、雪降る想定でスノーブーツで来たので嬉しかったです。体験では、みかんワインの仕込みのお手伝い、酵母について学んだ。その前のりんごの作業は顔に汁がとび大変だった。岩手くずまきワインの方々と役場の方には本当に良くしていただきました(2025/12/3~12/5 神奈川県在住 50代女性)



【岩手町】

体験先：肉のふがね、ハッピーヒルファームほか

はじめて東北に来ました。駅に着いて、早々ひんやりとした寒さと雪景色にとても驚きました。「肉のふがね」の府金さんに地域創生のお話を聞いたとき「本物は勝つ」という言葉が印象に残りました。東北の自然豊かな本物たちに触れることができたとても有意義な1日目だった。「肉のふがね」は工場の中でも自由度が高く、従業員さんが生き生きと働いているように感じました。パッキングやソーセージの最終工程などのお手伝いをしながら、お寿司屋さんから転職した方のお話を聞いて、何歳になっても新しい環境にチャレンジしていいのだと勇気をいただきました。「ユースセンターミライト」では岩手で最先端の教育を感じることができ驚きました。東京では通信制の学校に通う子供たちが今は10人に1人と聞きますが、学校生活に馴染めなかったり、閉塞感があるならば、みらい留学を強く進めたいなと思いました。三日間お世話になった宿泊先の「どんぐり山」とお別れをすることになり、悲しい気持ちで朝を迎えました。おばあちゃんの家みたいな感覚でまた帰ってきたいなと思います。(2026/1/23～1/25 東京都在住 30代女性)



いわて沼宮内駅周辺の施設の見学や岩手町フューチャーセンターにおける「肉のふがね」の府金さんからのお話を通して、岩手町がどんなエリアなのかを知ることができました。特に「塩の道」については、岩手短角牛の魅力や歴史が知れ、更にはスペインとの類似性に対する驚きがあり、とても興味深いお話が聞けたなと感じました。午前「肉のふがね」さん、午後「ハッピーヒルファーム」さんでの就業体験となり、酪農の始まりから終わりを学べた1日になりました。実際に肉製品が店頭で並ぶまでの工程や、牛の誕生からお肉になるまでの流れを実際に身をもって体験し、酪農全体についての見識を深めることができたと感じました。(2026/1/23～1/24 東京都在住 30代男性)





「ユースセンターミライト」では、サードプレイスの理解度が上がった。家や学校以外にいつでも帰れる歓迎される場所があることが素敵だと思った。宿泊先の「どんぐり山」の優しいご夫婦や移住コーディネーターの大重さんにご飯を食べながらお話しできた。月1で子ども食堂も開催されていて、この地域では人と人が密に関わり、繋がりを大切にしていると感じた。蕎麦作りも体験させてもらった。農業体験では、長ネギの皮剥き、にんじん・ごぼうの水洗い、梱包をした。腰を曲げて作業することも多く、数時間作業しただけで腰が痛くなった。これを毎日続けるのは凄いなと思った。作業によっては機械を使っていたが、あくまで人力ありきの機械で、完全自動化にはなっていない。機械や AI などのテクノロジーの普及を進めるべきだと強く感じた。「ハッピーヒルファーム」さんでは、牧場の見学をし、色々お話を伺ったが、特に経営面や雇用のあり方についてのお話が印象的だった。「今の常識は10年後の非常識、今の非常識は10年後の常識」という言葉に感心した。柔軟に時代を読み、意思決定をすることにより、事業規模が大きく従業員が生き生きと働くハッピーヒルファームさんがあると感じた。(2026/2/15~2/19 神奈川県在住 20代女性)



【雫石町・滝沢市】

体験先：ブルーベリーの里ななつもり(ブルーベリーの剪定作業体験)、セツ森地域交流センター、滝沢市鶏飼 Tandem ほか

「ブルーベリーの里ななつもり」では、はじめてベリーの剪定を行うだけでなく、園長や奥さんの開園までの歩みや運営の裏話なども聞けて面白かった。宿のハルコヤは木の風合いが良く、家主もアットホームな雰囲気良かった。「春のしずくいし工房まつり」では、仕事を終えた後に、珍しい椅子の置物を購入、とても面白い品だった。スノーシューは、岩手山も拝めて尻滑り体験も出来、尻滑りインストラクターの認定も受けて最高の体験が出来た。帰りには冷えた体を「道の駅雫石あねっこ」の温泉で温めて、きれいにした体を焼き肉屋さんの「髭」で燻した、特に盛岡冷麺が絶品。「野鳥観察の森ネイチャーセンター」に行き、普段は中々近くで見えない野鳥を間近で見ることができた。(2026/3/7~3/9 千葉県在住 20代男性)



車を借りて「ブルーベリーの里ななつもり」へ。観光農園としてお客さんがブルーベリー狩りを楽しむ＝面倒な収穫の手間が少なくなるようにしていたり、肥料や水も管を通して全てのブルーベリーの鉢に自動であげていたり色々工夫がされていて勉強になりました。園長の方のお話もとても興味深かったです。「仕事をして、温泉に入って、寝て、ストレスは何もない」と言っていて、こんな暮らしも憧れるなと思ったところで「こういう生活に憧れて脱サラして失敗する人もたくさん見てきた。おすすめはしない」と言われてその流れが面白かったです。現在も深夜に起きて準備するなどの苦労話を聞いても、やはり憧れました。今度はブルーベリー狩りに伺いたいです。2日目はスノーシュー体験が一番印象に残りました。白銀の世界で美しい…！とは思いつつも寒さに意識がいていたのですが、歩き始めると楽しくて、身体もぽかぽかしてきました。岩手山が見えたり、肥料袋で雪の坂道を滑り降りたり、鮮烈な思い出がたくさんです。3日目で一番印象に残ったのは「野鳥観察の森ネイチャーセンター」です。室内からもある程度バードウォッチングが出来、窓の近くにヤマガラがしょっちゅう来てくれて可愛かったです。また雫石～盛岡にぜひ来たいです。(2026/3/7~3/9 千葉県在住 20代女性)

