

三朝町地域おこし協力隊募集

～ “地産地消” みささの大自然の “めぐみ” を紡ぐ料理人 募集～



“みささ”の魅力を発見・発掘・発信

<概要>

三朝町は、世界有数のラドン含有量を誇る三朝温泉や日本一危ない国宝鑑賞として知られる三徳山投入堂などの観光資源と豊かな自然が感じられるまちです。みささの大自然が育む食材の数々。この“いのち”を守り、育て、活かす。森林・溪流・農地など活動フィールドに、キッチンだけに捕らわれない料理人、そんな達人を目指しませんか。

<活動内容>

勤務場所は、料理人玉川さんが経営する飲食店「味賞 三朝屋」です。食材の調達から調理まで玉川さんのもとで学び、3年後の起業・就業等に向けて励んでいただきます。

◇飲食店運営

どのような食材を使って、どのような料理を作り、どのようなお客さんが“みささ”を訪れるのか店頭立つことで発見できるものがあります！

調理、接客、経営等意欲に応じて学べる内容は無限大∞

◇食材調達

野菜づくり、キノコ栽培、狩猟、漁猟などフィールドは無限大∞

地産地消にこだわり、自ら食材を発掘してみませんか？

※必要な資格取得等に係る費用は役場が支援します。

◇情報発信

町の魅力を町内外問わず発信してください！

あなたにしかできない発信で“みささ”をPR！

1日の活動イメージ

8:30 出勤

10:00 飲食店運営業務
～ （ランチ10～14時）

14:00 食材調達業務

16:00 情報発信業務

17:00 終業



たまがわひろゆき

玉川泰之さん(東京都出身)

国内で8年程下積みを経験後、
海外12か国以上で15年腕をふるった経験を持つ。

三朝に移住して8年。地域の食材にこだわり、自ら栽培・狩猟・漁猟・養殖等に取り組む料理人。

※【問合先】鳥取県三朝町企画健康課

(TEL)0858-43-3506、(Eメール) kikaku@town.misasa.tottori.jp)

※勤務条件等については、「募集要領」をご確認ください。

※応募を検討される場合は、ぜひ一度ご連絡ください。