

健康食品工場の発信基地

手作りみそ工場として活用

(株)ナチュラルキッチン



〈旧大東小学校〉

施設の概要

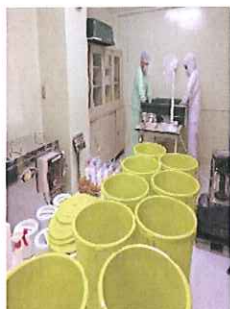
廃校となった3階建の小学校をそのままの形で再利用し、1階職員室を梱包・出荷センターおよび事務所、2階理科室は「開発室」に、3階音楽室は「研究室」とした。
唯一改装したのは1階保健室で、手作り味噌工場へと生まれ変わり、元教室の味噌蔵で出荷まで寝かされている。

卒業生や地域住民の思い出の場所を壊したくないという考えで、「大東小学校」の看板はそのまま残され、手作り味噌は「大東童謡味噌」と名付けられた。

廃校活用までの経緯

平成23年度、廃校となっていた大東小学校の利活用に関する提案を公募し、審査の結果、㈱ナチュラルキッチンに貸付が決まった。

もともと市内で健康食品を製造する工場を営んでいた会社であり、手作りの味噌等の製造工場として施設を活用することで地産地消・地域活性化、雇用の創出に繋げ、伊豆市に寄与したいとの提案だった。



秘伝のレシピを用い、完全地産地消を目指す手作りみそ

廃校を活用するメリット



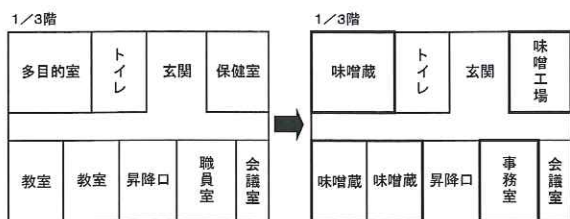
学区内地区の方々を招待してのバーベキュー大会

食品製造業は、製造場所・保管庫・材料置場・資材置場等、さまざまなスペースを必要とするが、学校施設は教室ごとに区切られることから、これらをうまく利用することで、大規模な改修を必要となく初期投資を抑えることができる。運送会社が大型トラックで材料等を搬入する際もグラウンドが広いので問題がない。
また地域の拠点としての色合いが強い施設であることからグラウンドを利用したバーベキュー大会や納涼会を開催し、地域の方々と交流を深めることで、会社の存在を広くアピールできています。その結果、会社の存在を知り就職したスタッフもいる。

業種	健康食品製造業
用途	工場・製品発送
建築年月日	昭和60年8月
規模(土地)	8,048㎡
規模(建物)	1,875㎡
運営開始年度	平成26年3月18日
改修費用	約400万円

静岡県

伊豆市



Before After

味噌製造に必要な改修工事により、保健室を手作り味噌工場に。教室は味噌蔵としてそのまま利用し、出荷まで味噌を寝かせている。



空いている教室を利用して障がい者が一般就労するための支援施設『陽だまり』も運営している

自治体の声： 廃校の有効な利活用を検討した結果、市内に工場がある㈱ナチュラルキッチンに貸付することになりました。地域との交流にも積極的に取り組んでいただいており、地域の活性化と雇用の創出につながっています。