



夢への扉叩いて 同窓生との絆を強化

吉澤指物店 一戸神町一

吉澤良一さん(1期生)



HP

樹 齢何百年ものケヤキなどを用いた匠の技術で、くぎなど接合道具を使わずに木と木を組み合わせた工芸品・指物。市の伝統工芸としても約100年続いており、吉澤指物店3代目の吉澤良一さんは、精密で繊細な技法を駆使しながら長火鉢や茶道用具、テーブルやいすなど約40年以上作り続けています。

技術を極めプロフェッショナルの吉澤さんがぬまた起業塾に入塾したのは、ターゲットの明確化など仕事の幅を広げるとともに、すでに面識があった塾頭の朝比奈さんが、どのような「始動力」を持って同塾を構築していくかを、自身の学びに落とし込みたかったから。講義は毎回ワクワクし、自身の人間の深みや幅の広がりを実感したといいます。「良いものを作り続けると同時に、顧客へのアプローチの仕方が大切と学び

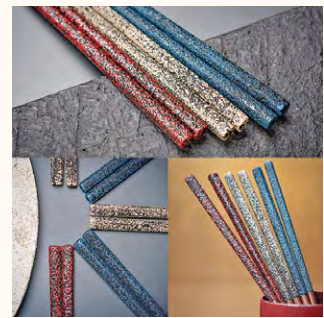
ました」。

現在は料理人やデザイナー、外国人などをターゲットに定め、市の海外販路開拓支援を活用し世界へと進出しています。暮らしの中のひらめきも作品になり、もみ殻や砂などを用いた箸や湯飲みなども人気です。

吉澤さんは3年前に組織された同塾同窓会長を務め、卒業年度を越えたつながりの強化に力を入れています。今後はオンラインで情報を共有できる仕組みを作り、コミュニケーションの円滑化やそれぞれのノウハウを共通意識として活用していきたいと考えています。

現在のべ約100人が卒業し、50%以上が起業などの成果をあげており、うち7割が女性です。利根沼田管内を越えて同塾が話題にもなり、市外からの応募や沼田で起業したいといった声も増えてい

ます。吉澤さんは「こうなりたいという思いのワンパーツがあれば、同じ希望を持った人とつながりやすくなります。切磋琢磨し自分を磨いていく中で、思いを形にできます。扉を叩いてください」と呼び掛けま



写真上)イタリア「ガンベロロン2021」で最高評価を得た restaurant = Vizio のマルコシェフとのコラボレーション(下)起業塾生が作る米のもみ殻を使った箸

起業塾 3つの強み

- 1 **専門分野に即した講義**
→ 起業家養成の経験に長けた中小企業診断士が指導
- 2 **実践で使えることを最重視**
→ 起業前後や運営段階まで使えるノウハウを指導
- 3 **徹底したアフターフォロー**
→ 終了後は創業支援策の各種制度や地元経営者の紹介、専門員の無料相談などが受けられます

本文「氏名」を入力) ● 郵送
〒378-8501 沼田市下
之町888 「ぬまた起業塾」
産業振興課内宛て
申込期限 6月15日(水)
その他 書類選考・面接
◆ 事前説明会
とき ① 5月14日(土) 午後
2時② 5月24日(火) 午後7
時のいずれか
ところ テラス沼田
申込み 電話またはメール
(kiyo@city.numata.lg.jp / 件
名「起業塾説明会申し込み」、
本文「氏名」)「説明会希望日」
を入力)