域に根ざした起業家たち

# 夢への挑戦

た起業塾」が、今年で9年目になります。
びを生かして創業する人や事業継承に
さんを紹介します。

## コロッケを再び　夫婦で二人三脚

キッチンきむら
木村たつ江さん（7期生）　－久屋原町－

看板商品のコロッケ、メンチやとんかつといった揚げ物から、シューマイやハンバーグなどのお惣菜。油の鮮度にこだわり、国産豚肉は形成前に挽きます。老若男女に親しまれ、市外のお客さんも多いといいます。

木村さんは1981年から30年間、夫婦で精肉店を営んでいました。常連客でにぎわいを見せていましたが、夫の清さんが心臓の病をわずらい、急な閉店を余儀なくされました。その後、木村さんは飲食店などで働きながらも、「またあのコロッケが食べたい」と当時のお客さんから言われることが多く、店の再開を心に持ち続けていました。

転機は沼田市電子地域通貨tengooのチャージで市役所を訪れたとき。起業塾の担当者に入塾を勧められ、「今が挑戦のとき」と、決意を新たに。ブランクを実感しながらも、同期の若年層の考え方や時代の流れに沿った経営を知り、刺激を受けました。卒塾課題のプレゼンテーションでは、店再開に向けた自分の意思を固めることができたといいます。

昨年7月、自宅を改装した「キッチンきむら」をオープン。4畳半の小さな店に、再びお客さんが戻ってきました。毎日約70人が買い求め、売れ行きも好調。希望の商品がショーケースにないときは、すぐに揚げたてを提供します。「再開を待っていたお客さんの思いに応えられてうれしい」と木村さん。健康管理にも十分気を付け、「お父さん（清さん）に感謝。喜びを乗せて生涯現役で揚げ続けます」と意気込みます。

【写真上】油はまめに取り替えて手早く揚げる【中】「友人宅へとんかつを」と常連客の金子時子さん（白沢町）【下】あと1品。ずらりと並ぶお惣菜

## ぬまた起業塾
## 第9期生募集

経営者の講義や実践に即したビジネスプランの作成指導など、起業に必要な知識やノウハウを取得できます

**問合せ**　ぬまた起業塾事務局（産業振興課内）☎内線5002

**とき**　7月8日から来年1月27日、原則隔週土曜日午後1時～4時15分（全13回）
**ところ**　テラス沼田
**カリキュラム特色**　3部構成（創業のための専門講座、ビジネスプランの作成、経営者講話・企業訪問）
**対象**　市内で創業を志す人、創業後2年程度までの人、事業承継や第二創業を検討している人
**受講料**　1万円（企業訪問の交通費や懇親会費は別途）

**◆応募方法**
**提出物**　①簡易履歴書②志望動機③本市でのビジネスプランをメールまたは郵送
●メール　kigyo@city.numata.lg.jp（件名「起業塾申し込み」、