

具体的には

1. 村々で「……名人」を探して講座の先生になってもらいます。
例：漬物名人、梅干し名人、味噌づくり名人、野菜作り名人、鶏のさばき方名人、煮しめ名人、梅酒名人、甘酒名人、さつま揚げ名人、酒の肴名人 などなど
2. 半年単位でその季節にあった講座を作ります(全6回～8回程度)
受講費：材料代と少しの講師料と場所代
3. SNSや市町村、マスコミを使って地域の若いお母さんたち等、生徒さんを募集
4. 簡単な流しと作業台を土間に準備。希望者には漬物びんなどの置場も用意
5. なるべく現代的な道具は使わずに昔ながらの方法で伝授いただきます。
6. 和室二間を整備してそこで皆さんと一緒に食事できるようにします。
7. 和室二間で夏や冬、季節の歳時記での設えや楽しみを味わいます。
例：ひな祭りや端午の節句を3世代で楽しむ
火鉢の炭で餅を焼く、自分たちで作った味噌や漬物でランチなどいろいろなイベントができる

「卒業式では手作りの料理や甘酒などを

地域の人たち・子供たちと一緒に楽しめます。」

建築的な準備(昔ながらの必要最低限な設備でスタートしやすく)

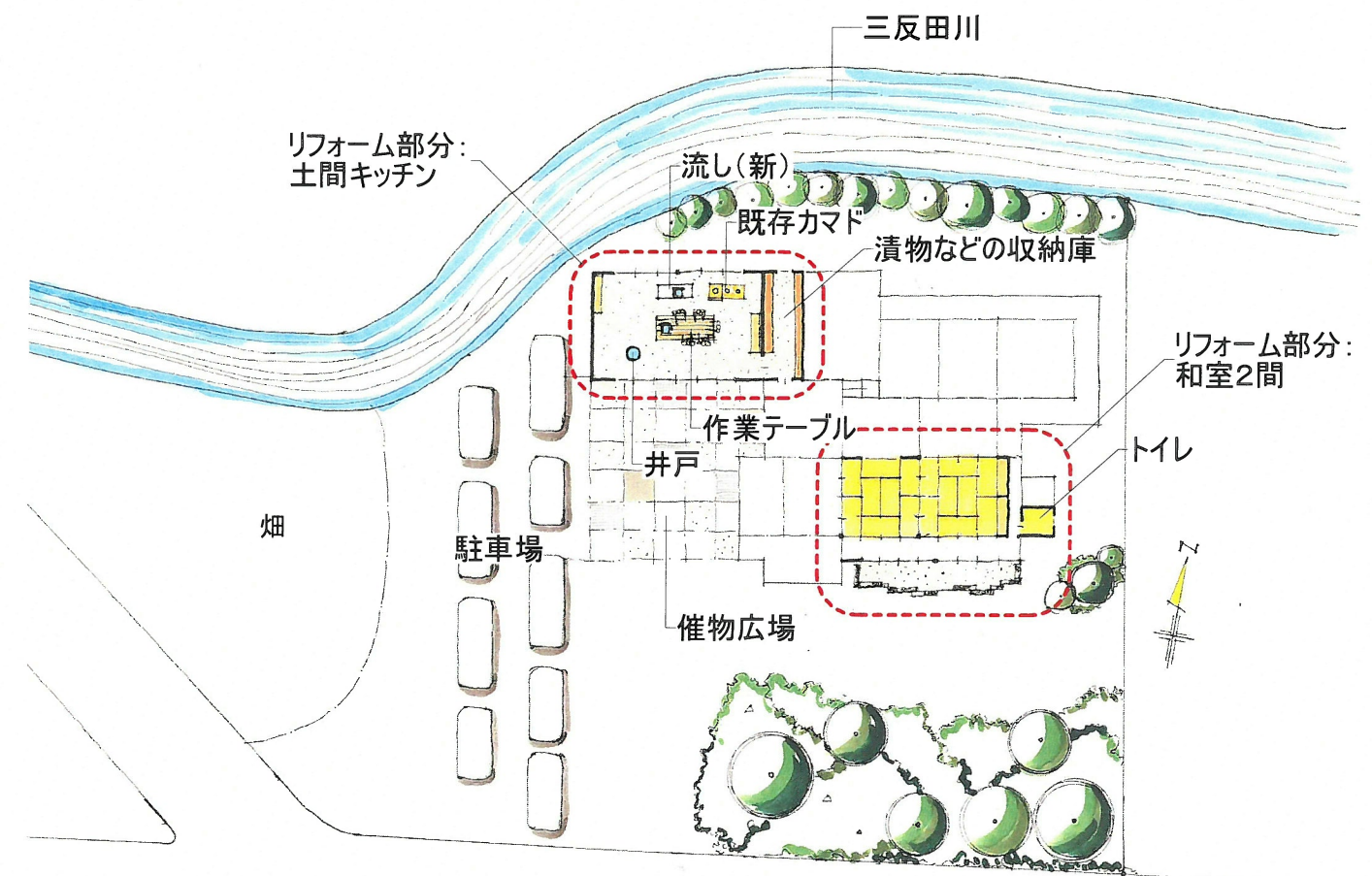
1. 十分な駐車場を整える
2. 水・電気の確保
3. 必要最低限のキッチン进行ける
4. 一部分の部屋を整える
5. トイレをえるようにする
6. 施錠ができるようにする

本計画の最大メリット

1. 地元に喜ばれる空き家再生

2. リフォームの予算を低く抑えられる

鹿児島県内にたくさんの「**BAR'S COLLEGE**」を開校させたい！



乞うご期待第2弾！ I G C 「IBUSUKI GY'S COLLEGE」 爺ちゃんも黙ってはいられない！