

「月3万円ビジネス」の理念と実例



新穂商工会館

平成29年10月18日

月3万円ビジネス協会／3-biz前田商店 前田敏之

はじめに



月3万円ビジネス
藤村靖之著 晶文社

月3万円ビジネス 100の実例

100 Real World Examples of

¥30,000/month

ワイワイガヤガヤ

楽しみながら仕事を創る



Make Work

Fun



藤村靖之



晶文社

月3万円ビジネス 100の実例
藤村靖之著 晶文社

地方で仕事を創る塾

「地方で いいことで 愉しく稼げる仕事」 を生み出したい人のための 塾です
セオリーも学びますが 実践的なビジネスモデルも つくります
仲間も つくります すこし遊びます



こんな方におすすめ



- ・ 地方で起業したいが テーマが見つからない
- ・ 地方で起業したいが 稼げ方が分からない
- ・ 地方で仕事をしているが もっと稼ぎたい
- ・ 地方で仕事をしているが もっと愉しくやりたい
- ・ 地方でもっと役に立つ仕事をしたい
- ・ 地方移住したいが漠としていて踏み出せない
- ・ 交流したり協力し合える仲間が欲しい
- ・ 困ったときに指導してくれる師匠が欲しい
- ・ 地方でいいことで稼げる方法を指導したい

こんなことをやります



- ・ 勉強
 - －時代の要請としてのローカル化・・・その背景
 - －「地方では稼げない」という現状・・・その理由
 - －地方で仕事を生み出す方法・・・その理論
 - －地方で豊かに愉しく生きる・・・その心構え
 - －実例
- ・ ビジネスモデル作り
 - －ビジネスの基本原理の勉強
 - －ビジネスモデルの作り方
 - －具体的なテーマを生み出す共同作業
 - －実践的ビジネスモデルの作成（1人1テーマ以上）

非電化工房
地方で仕事を創る塾

月3万円ビジネスは

競争せずに 分かち合う ビジネス

略して、3-biz (サンビス)

月3万円ビジネスの理念

■ 普通のビジネス

市場(マーケット)

〇〇産業
(××億円)

〇〇産業
(×兆円)

〇〇産業
(××兆円)

外食産業
(24兆円)

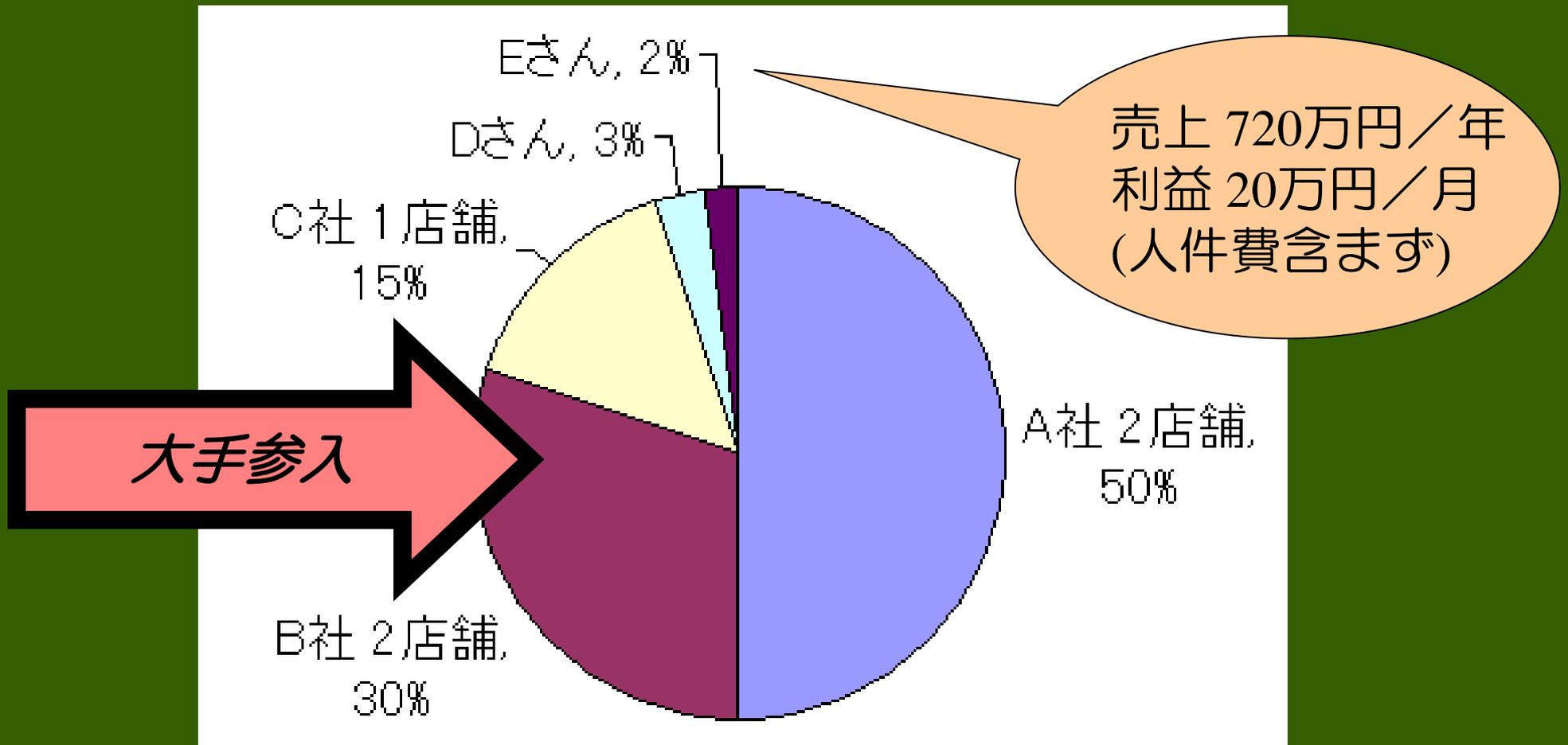
うどん・そば
(1兆745億円)

A市の人口
(4万人)

うどん・そばの外食
3億6千万円 規模

■ 普通のビジネス

A市 4万人 うどん・そばの外食市場 (3億6千万円)



■ 普通のビジネス

価格競争、コスト削減、生き残り戦略・・・

競争ビジネス

■ 月3万円ビジネス

市場(マーケット)

〇〇産業
(××億円)

〇〇産業
(×兆円)

〇〇産業
(××兆円)

外食産業
(24兆円)

雨水ビジネス
(150億円)

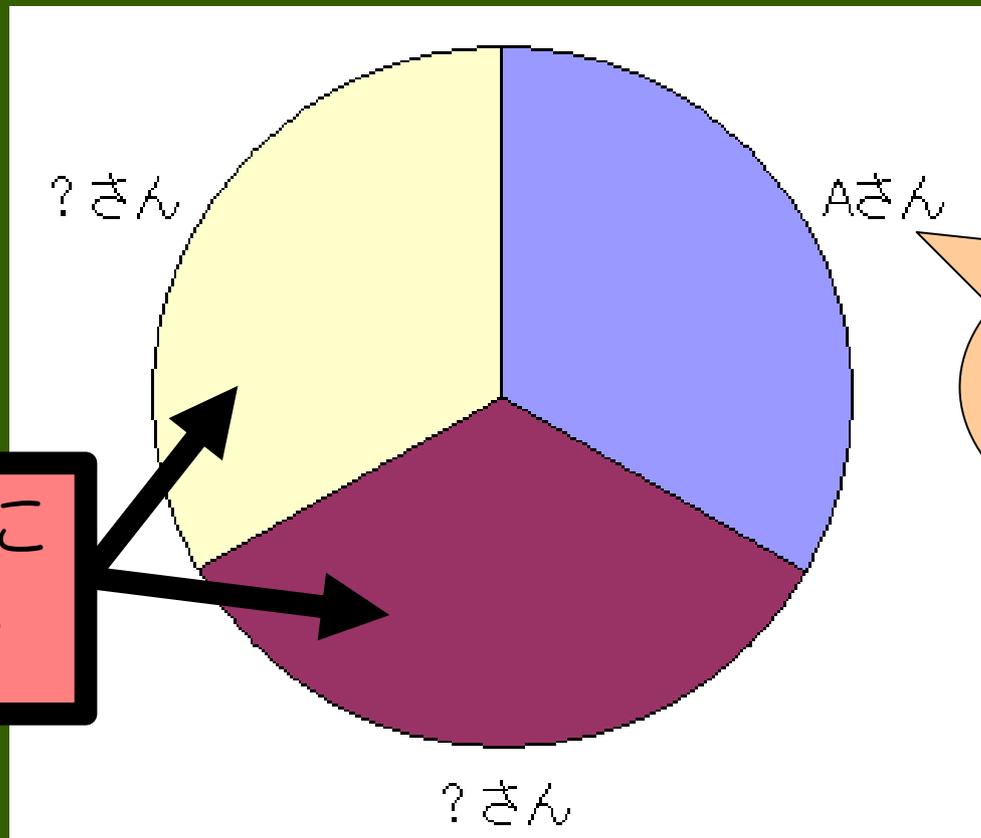
A市の人口
(4万人)

雨水ビジネス
500万円 規模

がんばっても
月9万円程度の
利益しか出ない。
(人件費を含まず)
大手は無視。

■ 月3万円ビジネス

A市 4万人 雨水ビジネス市場 (500万円)
利益9万円/月 (人件費を含まず)



全部取らずに残しておく。

売上 166万円/年
利益 3万円/月
(人件費含まず)

■ 月3万円ビジネス

ノウハウ共有、客の紹介、共存戦略・・・

分かち合いのビジネス

■ 普通のビジネス

競争社会思考

常に闘い続け 常に勝利して
豊かな富を築いていく

■ 月3万円ビジネス

共生社会思考

人や自然との調和を考え
豊かな時間と関係を築いていく

月3万円ビジネスとは

①小さな市場で、
月3万円しか稼がないビジネス

【競争にさらされない】

【たくさんの仕事の種が埋もれている】

②テーマはいいこと、好きなこと

【月3万円ならテーマはたくさんある】

③複業

【必要な数、やりたい数だけやる】

例) 月3万円 × 4個 = 12万円

④支出を減らす

【稼ぐのはホドホドにして、時間をつくる】

3日以内 × 4個 = 12日

【残った時間で支出を減らす】

【余暇は消費の喜びでなく、
モノを生み出す喜びを】

⑤ビジネスを育てて、分かち合う

【月6万円稼げるようになったら、
仕事の半分を誰かに分ける】

【うまくいったら、ほかの地域の人に
真似してもらおう】

月3万円ビジネスの実例

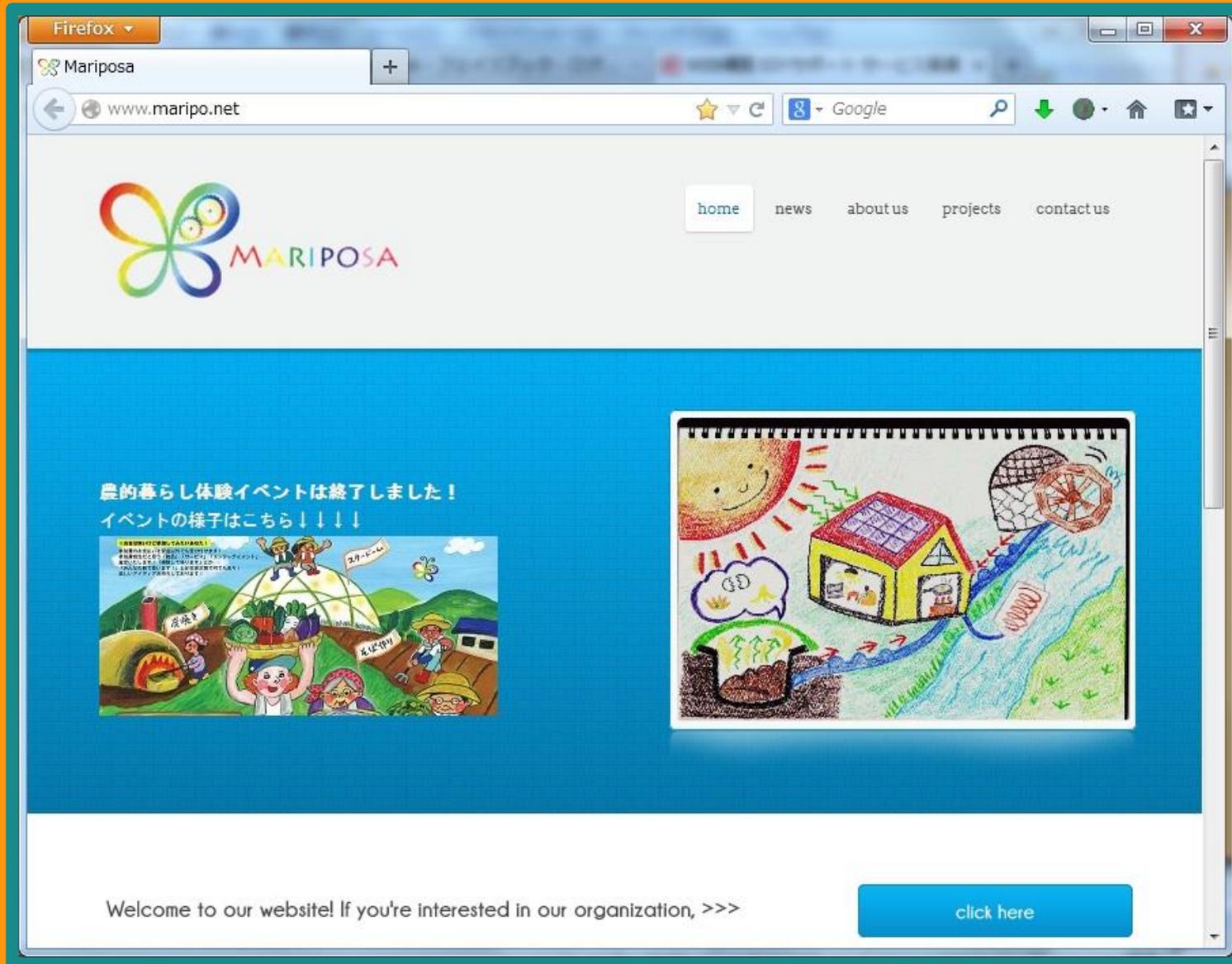
東京の暮らし方



東京の暮らし方



WEB構築DIYサポート



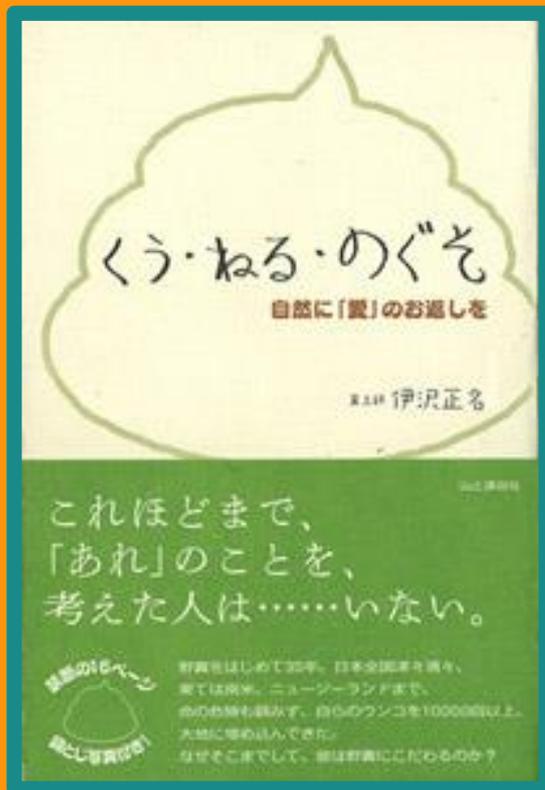
■ 流しそうめんセットアップ

谷中にて。2軒隣の2階から流しそうめん



■ マネジメント

(WEB管理、イベントコーディネイト)



のぐそ暦43年 元自然写真家
糞土師 伊沢正名

初回は参加者一人。

■ ゼロからの米づくり

田植え（無肥料、無農薬）



■ ゼロからの米づくり



■ ゼロからの米づくり

おだかけ（はさがけ、はざかけ、はせかけ、稲掛け）



■ ゼロからの米づくり

足踏み脱穀機



唐箕（とうみ）



■ ゼロからの米づくり

竹筒飯ごう



■ ゼロからの米づくり

田の草取りと梅狩り



■ ゼロからの米づくり

田の草取りと梅狩り



■ ゼロからの米づくり

田の草取りと石窯ピザ

(DIYも良いが、地域の人にもお金を落とす)



■ ゼロからの米づくり

田の草取りと石窯ピザ



■ ゼロからの米づくり

田の草取りと音楽



■ 田ぜり食堂

田んぼの雑草 田芹



■ 田ぜり食堂

阿佐ヶ谷のイネルで一日カフェ



■ 古民家利用

母屋（4LDK）



■ NPOへのサービス

たぬき工房 外観



■ ローカル石焼きいも

苗の植え付け（3品種、無肥料・無農薬）



■ ローカル石焼きいも

メタルラックの棚板を利用



■ ローカル石焼きいも

焼き釜製作（廃ドラム缶を再利用）



- 石焼きいもは、
保健所の許可不要

- 焼き栗、焼きとうもろこし、
焼きりんご・・・

応用可能？

→3-biz なら、少ないお客さんを相手に様々なサービスを提供できる。

この「ローカル石焼きいも」に
込めた6つのこだわり

□□□ その1. 焼き方 へのこだわり □□□

薪の火でゆっくり時間をかけて石焼きしています。さつまいもに含まれる酵素が働き、デンプンを糖に変え、甘い焼き芋になります。

□□□ その2. 素材 へのこだわり □□□

体にも環境にもいい素材を気分よく使いたいから、肥料や農薬は使わずに、土と遊びながら、少量を手作業で栽培しています。

□□□ その3. 道具 へのこだわり □□□

窯は廃品のドラム缶をリメイク。リヤカーは廃品自転車の車輪と、里山で間伐した竹を使って手作り。自分で修理できる楽しみがあります。

□□□ その4. 燃料 へのこだわり □□□

地元の里山から取れた薪で焼いています。里山の整備も進みます。薪の火や煙で風物詩を気取っています。煙たかったらごめんなさい。

□□□ その5. 売り方 へのこだわり □□□

自転車で販売します。自転車から眺める木更津の景色や、お客いじりを楽しみながら、気の向くままに行商します。

□□□ その6. 地元 へのこだわり □□□

ほとんどが地元調達。輸送距離が短いと、エネルギー消費が減ります。

いい人から調達すると、お金は地域のいい人たちの間で循環します。

■ ローカル石焼きいも

試運転OK！



■ ローカル石焼きいも

のぼりは外し、拡声器はナシ



月3万円ビジネスを
はじめよう！

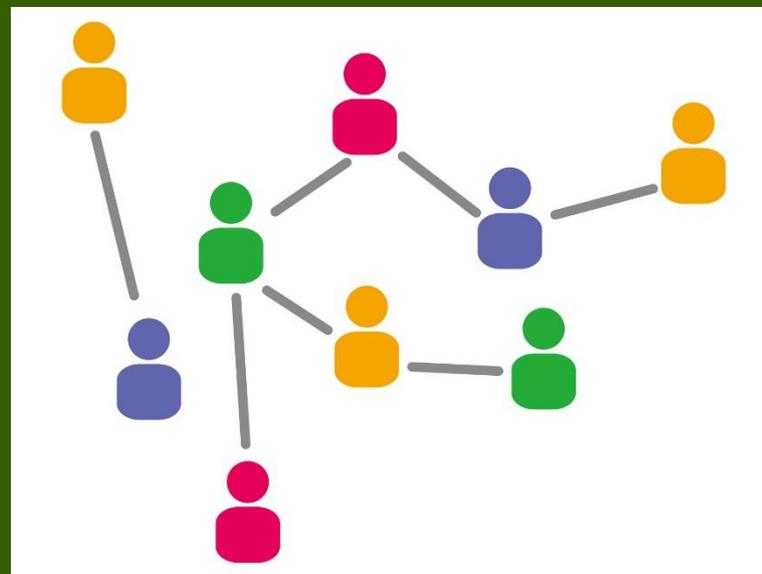
月3万円ビジネスは、
大きな初期投資をしないため、
何度でもトライできます。

自分でできないことでも

講師を呼び、
イベントを企画し、
友達に声をかける

だけでもいいのです。

月3万円ビジネスは、設計次第
で地域活性化や課題解決にも。



月3万円ビジネスは
「知恵を使う」動機付け

月1万円でも、月10万円でも。

すべての活動を近づける

仕事 趣味 社会活動

遊び 家族サービス

経験がなくなると、

失敗をたのしみながら

ゼロから積み上げていけば
いいのです。

人生は毎日が夏休み

前田敏之