

3 月号 みのわ町地域おこし

協力隊新聞

上伊那 協力隊交流会 行ってきました!



2 月末に、上伊那地域の地域おこし協力隊の交流会があり、箕輪町は 3 人揃って参加。開催地飯島町に行ってきました。

集まったのは、昨年からの協力隊の制度を導入している上伊那郡の 4 自治体、伊那市・中川村・飯島町・箕輪町の 4 市町村から 10 名です。経歴も年齢も、出身も、現在の活動内容も全く違うメンバーです。

今回は飯島町の隊員が中心になり、町内の視察と、そば打ちの会による体験交流を準備して下さいました。それぞれの活動内容を報告しあったり、上伊那で何か企画できないか意見交換したり、移住してきたの感想を話し合ったり……。話は尽きず、有意義で刺激たっぷりの時間を過ごしてきました。

とにかく皆、共通していたのは、町の皆さんとの時間を大切に、町の方の要望、意見を拾い上げ、自身の活動に繋げていること。そして前向きな姿勢!!! 私たちも、自分達らしさを大切にしながら、箕輪町に溶け込んで、より精力的に活動していこうと改めて思わされた 1 日でした!!!

橋本隊員 2 月の活動

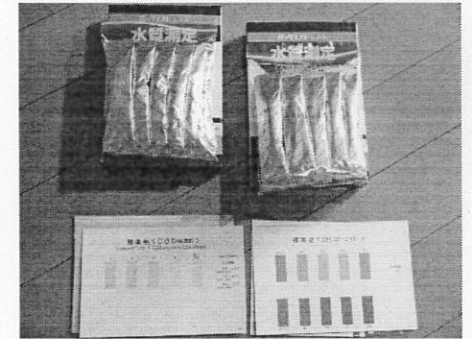
～ホタル生息地を視察に行きました!～



2 月 10 日に、水辺公園を見守る会の方々と、田畑にあるホタルの生息地へ視察に行ってきました。

きれいな水の流れて、水苔もあり、餌となるカワニナもたくさん生息していました。松島の清水の径も同じような環境なので、数年計画でホタルが舞うようになると思います。

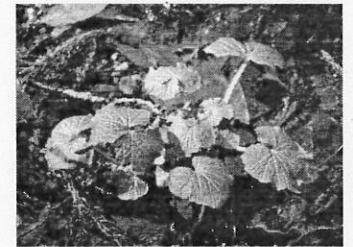
環境が同じでも、水質が違えばホタルも住めないで、水質調査も行うことにしました。写真の試薬を使います。ホタルの好む水質は、水温 2.0～28.0℃。pH (酸性かアルカリ性か) が、6.5～8.3 と中性を好み、COD (科学的酸素要求量)、水中にいる生き物が酸化や分解されるときに消費される酸素の事で、水の汚れ具合を測定します。ホタルは COD が、0.5～3.4 と、かなりきれいな水を好んでいます。



3 月から、月 1 回調査しますが、さてさて、どんな結果が出るか楽しみです。その結果は、またご報告します!

～新しい野菜との出会い～

2 月は、ワサビ田を見せてもらいました。きれいな湧き水が豊富に湧き出ている、サワガニも石の下などで、越冬中でした。ワサビの葉を少しいただき、お浸しの作り方も教わり早速実践! ワサビの風味と辛さが出て、美味しくいただきました! 3 月はどんな野菜に出会えるかワクワクしています! 何かご紹介ください!



関口隊員 2月の活動

～春はそこまで！農家さん回り再開中～

寒さもようやく和らいできた今日この頃。こんなに春が待ち遠しいと思うのは、箕輪に引っ越してきてからでしょう。福寿草やスノードロップなど、早春の花が咲いたり、直売所で見つけた蔭の臺など、小さな春の兆しに嬉しさを隠せません。

先月は冬の間、減ってしまった農家さん回りが、少しずつ増えてきました。例えばアスパラバス収穫のお手伝い。ハウスの中にトンネルを作って、地面には凍結防止の電熱線を通す箱入り娘ぶりのアスパラ。冬に出荷されるアスパラは、農家さんの愛情たっぷりの、ちょっと豪華な一品でした。

また春に向けて、リンゴの剪定作業のお手伝いもさせていただきました。まだ冷たい経ヶ岳おろしの吹く中、古い枝、病気になった枝を丁寧に抜いていきます。こうした一つ一つの地道な作業が、秋の豊かな実りにつながるのですね。

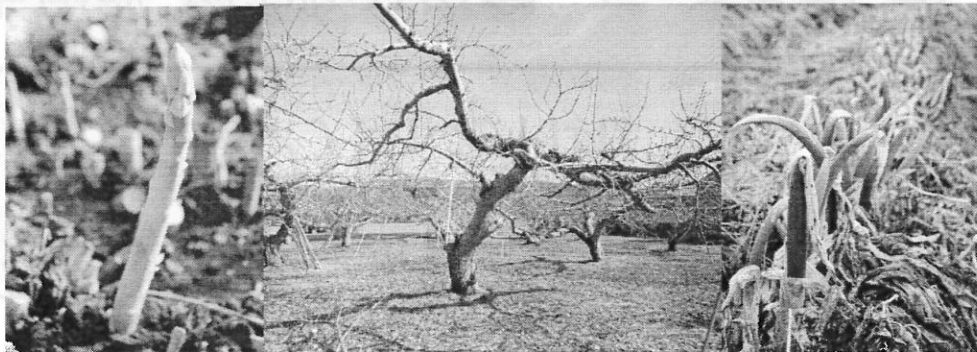
春からはこうした農家さんまわりがどんどん増えていきそうです。箕輪の野菜のこと、果物のこと。町の皆さんにとっての当たり前が、自分にとっては驚きの連続。この農家さん回りが、箕輪を理解する自分の下地。ここから農家さんとを直売所を結ぶ、農家さんと加工場を

(地味な写真ばかりですが...)

元気いっぱいのアスパラ

冬のリンゴの大木

冬の間ずっと出荷している畑のネ



農家さん 2月 活動



春はもう少しづつ和らいで来て、ホッとしています。雪が積った景色もキレイでしたが、自然と、早く春が来ないかなーと思う気持ちに嬉しくなっています。



2月の活動は...というところ、とにかく加工場で作業の日が多かったです。これからイベントでの予約も予定しているため、にこりで人気のピクルスや五色たくあん漬なども漬けて、1月末から売場へ

売場でのでしゅで販売しているごますりドーナツや豆もちを作ったり...と商品作りも続けています。たくさんできてしまったものが、パワー(袋詰)でラベルが見られ、ズラッと整列した時が「できたー!!」という感じで、楽しい瞬間です。

野菜の少ないこの季節ですが、加工場で作る加工品には、少しもたく箕輪産の農産物を使用したいと思っています。生産者さんにお声かけして、さらに情報を取っていたりして、保管してあった野菜を納品していただけてることを嬉しく思っています。引き続き、ご協力をお願い致します。



毎年、自分でお味噌を作っています。箕輪に任せて毎年、今年は大豆も、こじにするお米も、箕輪の生産者さんのもので揃えてみました。今年のピルジも作っています。蒸したお米がこじの花をいれおにぎりにつけた香りが部屋中にながっています。自己流なので売ってあげませんが、町の方からそれとヒントをいただきたながら、作りを楽しんでいます。