

2月号 みのわ町地域おこし 協力隊新聞

岡部隊員1月の活動

1月から文化センター主催の『青年のためのやさしい料理教室』がスタートしました。1月から3月までの3か月間、毎月2回開催です。私は、2月の2回目に講師を担当しますが、それ以外は毎回スタッフとして補助についたテーブルの方々に野菜の切り方や調理のアドバイス等を行っています。

20～30代の独身の方々が対象ということもあり、普段料理をしない方などは、時々包丁で手を切らないか心配になることもあります。皆さん交代で野菜を切ったり調理をしながらの会話も楽しそうです。

この季節は地元の野菜が少ないため、全ての野菜を箕輪町産で揃えることはできませんが、2月に講師を行う際には、可能な限り箕輪町の野菜を使って地産地消といった食育も兼ねた料理教室の内容になればいいと思っています。



1月は、上伊那女性農業者講座や直売所学校等で加工についての講習を受ける機会が多く、新しい加工技術や最近の加工の常識等について学び大変勉強になりました。特に真空調理で加工を行う方法については、今後いろいろと試してみたいと新商品の開発に役立てたいと思いました。

廣瀬隊員1月の活動



初年度は雪も徐々に降り始めたのですが、今年は急に降ったので慌ててしまいました。とにかく寒くて、春が待ち遠しいです！家の玄関のドアが凍って開かなく

て困ったり、加工場の水道が凍って出なくなったり…（本当に凍るんだ？！と思いました。）でも、長野の冬！！元気に過ごしたいなと思います。年末年始は千葉の実家に帰省し、箕輪町から持ち帰った野菜でお節を作りながらのんびり過ごしました。黒豆、お煮しめ、紅白なます、菊花かぶ、たたきごぼう…身近な箕輪町の食材で様々なものを作れて幸せでした！

にこりこの初売りで加工品をお買い得なセットにした、福袋で販売しました。年末に加工品を贈り物として購入してくださる方が多かったので、今年は年末にセット販売を検討したいと思っています。



1月に入って、農産物の収穫も減り、加工場で製造するものも減っていますが、今後に向けて、受託製造の打ち合わせを進めたり、様々な研修や勉強会に参加しています。

3月13日(日)に行う、地域おこし協力隊の活動成果を伝える会の準備も少しずつ進めています。

橋本隊員 1月の活動

地域おこし協力隊 活動成果を伝える会開催のお知らせ

3月13日(日)に私たち協力隊4名が、それぞれの活動と成果を、皆様にお伝えする会を開催する運びとなりました。

日頃お世話になっている方々や、協力隊ってどんな活動をしているの？と、興味をお持ちの方は、是非ご参加ください！4名の発表が終わった後は、皆さんとの意見

交換会を行います。ご意見やご感想、質問を頂き、それを今後の活動に生かし、より箕輪町の活性化につながる活動を行いたいと思っていますので、協力隊一同お待ちしております！

場所は、交流センター1F研修室AB 時間は13:30~15:30の予定です。お申し込みは必要ありませんので、お気軽にお越しください。



オリジナルグリーンツーリズムの企画がまとまりました

1月は、グリーンツーリズムの協力依頼に、生産者さんや企業を訪問させていただきました。

お会いした皆さんがとても親切な方々で、気持ちよくご協力いただけるということで、一安心です。早く完成させて、より充実したツアーが実現できるようにしなければ！と気合を入れ直します。

歩くコースの下見も何回か行いました。東山山麓の史跡めぐりを企画のひとつにしている、そのコースを巡ってきました。

箕輪には、たくさんの史跡があるのを再確認したり、とても歴史があって趣のある史跡もあるんだなあ、と感心しました。

今度、休みのときにでも、ゆっくりと歩いてみたいと思いました。



関口隊員 1月の活動

先月は東京のビックサイトで開催された「地域おこしフェア」の移住相談会に出展しました。全国にある多くの自治体が移住者を呼び込む中、どうやって箕輪町に目をとめてもらうか。今回は新しい試みとして、気軽に立ち寄る雰囲気作りをかねてカフェをイメージしたブースを作ってみました。

大きな丸テーブルに、テーブルクロスをかけ、正面の壁には町の春の景色を掲示する。上伊那のかりん液をお湯で割ったホットかりんを提供しました。

この日の相談者は20組以上で、具体的に「箕輪町のこの地区に注目している。」という方から、「田舎暮らしをしたいけれど、妻と相談してから。」という方まで。老若男女様々な方が来ていただきました。今回も自分が感じている町の住みやすさ、人のあたたかさなど、箕輪の魅力をお伝えできたと感じています。

また年初めには、兵庫県丹波市の株式会社「みんなの家」を視察しました。この団体は市から移住定住事業を委託されています。スタッフの方の懐の深さや魅力もあり、若い移住者の方が集まっている様子うかがえました。そしてUターンの方への情報発信の工夫や、就職斡旋のアプローチなど、学ばせていただくことがたくさんありました。

その他、来年度にむけた移住のHP作り、来年度の事業計画など、毎日やりがいを感じながら取り組まさせていただいてます。毎日寒いですが、皆さん体に気を付けてお過ごしください。



移住相談会でのブース

～季節のお漬物レシピ～

かぶ漬けとお豆のサラダ

かぶの漬物(味噌漬け・粕漬け)などお好みで)…サイコロ切り
玉ねぎ…薄切りにして水にさらす
大豆などお好みの豆…水煮にする
キャベツ…一口大に切ってしんなりするまでレンジでチンする

調味液A
しょうゆ：酢：オリーブ油 1：1：1

材料を下ごしらえして混ぜ、Aをかけて、できあがり！
ちょっと食べ飽きたお漬物をサラダに！お豆でボリュームもでますよ！