

地域おこし協力隊総勢9名に

協力隊だより



数田ハウスで1期生釜石からインタビューを受ける3名の2期生
左から岩村・荒井・水間 (5月12日・撮影)

昨年から6名で活動していた地域おこし協力隊ですが、この4月から2期生として新たに岩村茂幸、荒井智恵子、水間靖子の3名が仲間に加わりました。これからの活動に参加して

いくことになりました。さて新メンバーはどんな人たちなのでしょう。1期生によるインタビューで彼らの人物像にせまりました。

※

千葉県出身の岩村は長坂の棚田を担当します。氷見に来

新メンバーを紹介します 2期生3名にインタビュー

る前は意外なことをやっていました。「北海道の大学を卒業後、東北の震災復興に関わったことがきっかけでそのまま漁師さんの手伝いをしていました。農業との関わりはありませんでしたが、30歳を迎えるに当たって自分を固めたいという思いもあり、本気で農業に取り組もうと決めました。」農業以外でも氷見でやりたいことがあるそうです。「よさこいを運営する学生団体に所属していたことがあり青春18切符で全国の夏祭りを回ったことがあります。長坂でも担い手不足で祭りができていないとのことなので経験をいかして祭りに協力できればと思います。」



発行者 氷見市地域おこし協力隊
住所 氷見市数田川1060番地
氷見市 秘書・市民とともに創る未来政策課内
電話 0766 (74) 8013

獅子舞練習に参加

氷見では獅子舞が盛んですが、深刻な担い手不足も抱えています。私の住む脇之谷内でも数年前までは、獅子舞が回らなかった時期もあったとのことでした。現在青年団のメンバーは、10名もいません。そこで、平成26年に30歳以上の男衆が、獅子舞の型の伝承やカヤ人足・天狗・獅子頭として青年団に協力し、この2年間獅子舞が継続されています。脇之谷内では本祭りの2週間前から日々練習を繰り返しています。かつては、30名以上いた若い獅子方衆も今は、青年団だけではなく、中年や壮年も含めた地域全体で行っていないと継続が出来ない現状です。獅子

世代を超えた地域のコミュニケーション



脇之谷内地区の保存会のメンバーとともに獅子舞を練習する隊員 (5月12日・撮影)

舞を中年や壮年も含めて行うことで、地域内でも世代を超えた交流が生まれたと聞いています。地元を離れた若者も、獅子舞の練習やお祭りに参加することで、地域を愛する郷土愛と男同士のコミュニケ

全国の祭りとはずい。お祭り男の活躍が楽しみです。

※

富山県出身の荒井は自然に優しい農業の担当です。なんと氷見に来る前は海外にいたそうです。「東京でマクロビオティックの料理教室をする会社に勤めていましたが、シェアハウスに住んで多様な生き方を見たことがきっかけで都会の生活に疑問を感じるようになりました。思い切って会社を退職して縁のあったスウェー

デン。マクロビオティックをしているファミリーのもとで料理をしていました。帰国後、協力隊の募集を見つけて応募。以前から氷見が好きだったので迷いはありませんでした。」スウェーデンとは驚きです。荒井にはこんな趣味も！「学生時代は体育大学創作舞踊を専攻しており踊ることが大好きです。10年くらい前までは六本木界隈で踊っていたことも身体を使うことと食

はやっぱり関係が深いんじゃないでしょうか。

※

神奈川県出身の水間は婚活の担当です。「神奈川県平塚市のNPOで婚活イベントの企画を行っていました。その経験をいかして氷見でも婚活イベントをどんどん仕掛けていきたです。特に里山での婚活イベントは近いうちに実現させたい。市外の女性を氷見に連れてきて氷見の男性と結ぶたいという理想を持っています。」ぜひ独身隊員の結婚も面倒見てほしいで

す。そんな水間が氷見に興味を持ったのはこんな理由から。「短大で国文科に所属していたこともあり、大伴家持さんを身近に感じました。氷見の万葉集への取り組みは面白い。何か関わっていければいいなと思います。」万葉集。僕も勉強するのは！

※

2期生は個性豊かなメンバーが集まりました。これからの活動が楽しみです。1期生ともどもよろしくお願い致します。(左座)

(稲垣)

イベント報告 玄米でみんなHAPPYに!

5月14日(土)に「自然栽培玄米でみんなHAPPYに!」を古民家である新緑の美しい藪田ハウスで開催しました。自然栽培農家の土合農園さんのご協力もいただき、参加者におにぎりを作り、玄米の良さも知って、みんな楽しんでランチしましょうという会です。大人と子供を合わせて16名の参加者にお越しいただきました。日頃忙しくて食べ物と向き合う時間が少ない方も多く、参加した方がたちと笑いなが



参加者の子供に玄米料理をレクチャーする荒井隊員 (5月14日・撮影)

味わう素敵な時間となりました。小学生2名のお子様も参加し、楽しそうにおにぎりを作り食べる姿が印象的でした。次回は7月9日(土)つくる会とたべる会の2部構成を予定しています。みなさんのご参加をお待ちしています。

(荒井)

次回は7月9日(土)開催

藪田のかかしロード

リアルなかかしがところどころにあるその姿は、この藪田の人口が増えると・・・と想像させるものでした。連休中も車で見に来る方もいて約



1700人が訪れたそうです。このかかし制作をおこなっている西田さんはテレビでも取材さられていましたね。ユーモアのあるこの活動、素晴らしいです!(山下)

朝食べる魚がうまい

氷見で確信したことは魚は朝食べるのが一番うまいということです。近年は熟成した魚がブームで確か大学ではこんな風に教わりました。「魚の旨味はイノシン酸。死んだ直後の魚にはイノシン酸は含まないので食べても旨味は感じない。死後、筋肉のAMP(アデノシン三リン酸)がADP(アデノシン二リン酸)に分解され、さらにAMP(アデノシン一リン酸)、IMP(イノシン酸)と分解されて旨味が増えていく。これはもちろん事実だと思います。でも漁師さんの手伝いをしているともっと根源的な「魚の命を食べている」という事実がはつきりと見えてきて魚の楽しみ方も変わってきました。筋肉の跳ね返ってくるような食感も、漂ってくる磯の香りも、肝の濃厚さも全てが魚の生きていた証であり、それがときに攻撃的に、ときに包みこむように主張してくるのが水揚げ直後の朝なんです。これはどんな一流の料理人でもどんな高級店でも再現することはできない贅沢だと思いました。新鮮な魚が手に入る氷見での暮らしは最高です。(左座)

澤田パパのレシピ

地域おこし協力隊のお父さん役でもあり料理上手な澤田隊員のレシピを紹介していきます。第一回のメニューは地中海風カブスオ!?! 現場にいたメンバーからはこれってアクアパッツアじゃない?との声も...



- ☑材料(2人前)
- ・シマダイ 600g
 - ・たまねぎ 1/2個
 - ・パプリカ 1/2個
 - ・ミニトマト 5個
 - ・デイル 3本
 - ・ローリエ 2枚
 - ・にんにく 1片
 - ・パセリ 適量
 - ・白ワイン 200ml
 - ・オリーブオイル 適量
 - ・塩・胡椒 適量

- ☑作り方
1. 魚の中央に包丁で十字の切れ目入れ、塩・胡椒をふりかける
 2. 玉ねぎはくし形に、パプリカは種を取って、1/2個を縦に8等分、ミニトマトは半分切る
 3. フライパンにオリーブオイル熱して、にんにくを加え、下ごしらえしたシマダイを両面が焦げ目がまで焼く
 4. カットした野菜とローリエ、デイルを乗せたら、白ワインを加えずばやくを蓋をして中火で6~7分煮込む
 5. パセリとオリーブオイルをふりかけて完成です!

石古屋視察報告

旧東海道沿いのまち、有松で「デザインリサーチチャーター」として活動している浅野翔さんの仕事を見に彼らの拠点「アリマツポータルプロジェクト」が公開されている名古屋に行つて来ました。有松と言えば絞染が有名です。浅野さんは染工場の若後継者からこれからの染色産業について一緒に考えてほしいという依頼を受けます。このまちと関わることができたそうです。そこから産業の作り手と使い手の両側からリサーチを行い読み解きをしていると合意形成をする前段階で企業側の思いを



有松の浅野さんらの拠点「アリマツポータルプロジェクト」 (4月18日・撮影)

まちを作る産業とのコミュニケーションを学ぶ

作ることなど、アイデアを発散させずに製品として作り上げる工夫もあり、きちんと方向性を示していたことも参考にになりました。浅野さんを含めて5名で築220年の街道沿いの店と直接賃貸契約を結び、拠点として使っていることも素晴らしいかったです。大学や街との関係もあるけれど、独立した個人が集まって作っている場所でも風通しが良い雰囲気がありました。(山下)

編集後記

早いもので『九転十起～協力隊だより』も今号で5回目の発行になりました。時代はスマートフォンやインターネット中心です。僕らもこれらの媒体を活用した情報発信もしていますが、できるだけ多くの人に活動を知ってもらいたいという思いでこの新聞を作成しています。協力隊も2期生が加わり9人の大所帯になり、まちで見かける機会も増えると思います。そのときは気軽に声をかけてもらえると嬉しいです。(第5号編集担当・左座)



藪田ハウスの様子



藪田ハウスの納屋

今後の活動予定

地域おこし協力隊が関わるイベント日程

- 6月4日(土) 床鍋虫送り 松明・藪細工体験
- 6月19日(日) 稲積うめまつり
- 6月26日(日) ビオマルシェ出店 竹でつくる楽器・スピーカー
- 7月9日(土) 第2回玄米イベント
- 7月24日(日) 白が峰ウォーク 百合と音楽の祭典
- 7月30日(日) 納屋で音楽ライブ
- 8月下旬 そうけ作り体験