



地域を変える

POWER!!

地域おこし協力隊 活動報告 納見 直さん



このところ取り組んでいるのは七味と豆板醬づくりだ。七味は春から育てている唐辛子と辺塚だいの皮を使って試作をしている。今年六種類の唐辛子を育てて七味にはその中の二種類を使う予定だ。七味は簡単に作れそうだと始めたものの、変な色になる、香りがしない、粒が揃わない、唐辛子が実るのが遅い、と始めには実った唐辛子が辛くないなど、一難去ってまた一難と結構苦戦している。ということでもまだまだ製作中だ。が、大隅加工センターに聞いたり、ネットで検索したり、地域の人に聞いたりしたことを自分で試してみてもうかかず進んでいる。メンタル的にも少しは強くなったかもしれない。そんなに簡単にできたんじゃない。面白くないと自分に言い聞かせながら栽培と試作を行っている。そして解決した時は何より気持ちがいいし、唐辛子が台風に耐えて復活しているさまを見るととても嬉しくなる。

豆板醬は春収穫したソラマメと育てた唐辛子をいろいろ組み合わせ、試作し、ただいま発酵中だ。発酵は気ながに待つことが大事だ。すぐ味が分からないのがちょっと困るのだが、このゆっくりした熟成発酵がおいしくしてくれると信じている。発酵は知れば知るほど面白い。

すんなりいかないことがまだまだあるとは思いますがこの文章が掲載される頃には商品化できているといいな。

☆インスタやっていきます。ユーザーネーム：sheepnoon ☆

京和の (文化編)

お国自慢



李 京和 (イ キョンファ)
地域おこし協力隊として活動中。韓国語講座や韓国料理教室などを行っている。

各国にはそれぞれ固有の文化があり、生活習慣も違います。その中でも食事のマナーは、そんな違いを直ぐ感じさせてくれる部分だと思えます。今回は肝付町で生活しながら感じた韓国と日本の食事マナーの違いについて話をしてみたいと思います。

まず、日本では箸を使いご飯と汁物の器を持って食べますが、韓国では持つて食べるのは失礼にあたる為、茶碗と汁椀を食卓に置いてスプーンを使って食べます。そして、箸はおかずを食べる時に使います。また、韓国ではスープや麺を食べる時など音を出して食べてはいけません、日本

ではスープや麺はすする音を出して食べると、よりおいしく食べるように見えるという違いがあります。それから、韓国はスプーンと箸を縦に置くのが一般的ですが、日本は箸を横に置くという違いもあります。さらに、私が日本に来て本当に驚いた事は、韓国では普通に行っている食べ物の箸渡しですが、日本ではこの行為がタブー視されている事です。

この様に文化や習慣の違いを感じ学びながら肝付町での生活を有意義に過ごしています。