

地域を変える POWER!!

地域おこし協力隊

のまちえりかさん
野町 絵里佳さん



1月から肝付町の地域おこし協力隊として活動させていただくことになりました野町絵里佳（のまちえりか）と申します。これから『きもつき未来商社そらまち』にて、観光振興や地域に眠る魅力ある商品の掘り起しこしなど、地域事業者の方たちと協力しながら肝付町の魅力を発信していきたいと思っています。どうぞよろしくお願ひいたします。

今日は簡単な自己紹介と協力隊になるまでの話を少し。母・日本人、父・エルサルバドル人、兵庫県にある宝塚市という街で生まれ育ち先月までは京都で暮らしていました。

そんな私が肝付町に移住するきっかけは『サーフィン』でした。

九州でサーフィンといえば『宮崎』では?と思われるかもしませんが、志布志湾にも優しくとても良い波が入ってきます。そして地元サーファーの方々、お料理屋さん等で出会う人出会う人がとても温かくて初めて訪れた一昨年の秋に『こんな素敵なところがあるんだ!!』

と波にも人にも感動したのを覚えていたからです。

協力隊として、そして町民と一緒に活動していきたいと願っています。

この豊かで美しい自然を大切に守り、ときには守られながら、地域おこし協力隊として肝付町のお役にたてるよう邁進してまいります。

肝付町の皆様はじめまして。

えています。

そこから1年も経たない去年の夏、志布志湾周辺で家探しをしていた中でどつしりとした神々しい山並みに囲まれた肝付町の美しい環境に魅せられて移住先を肝付町に決めました。それと同時に移住したら『地域の方・地元の方たちのお役にたてるような仕事がしたい』と思つていました。

そんな時に友人から教えてもらった『地域おこし協力隊』。

内之浦にある未来商社へ直接お話をうかがいに行くと、お仕事内容でもが自分にフィットしていたのですぐに応募させていただきました。現在に至ります。

日本全国、海外もちらほらと旅をしてきましたが、肝付町含め大隅半島の美しさや豊かさは本当に素晴らしい、ハワイの山々に感じたような神々しさを感じています。



ベトナム料理教室



ベトナムの食文化を深く知ることを目的に、12月20日にベトナム料理教室を開催し、和やかな雰囲気の中で成功を収めました。

今回の料理教室には、大人に加え2人の子どもたちも参加しました。参加者は、ベトナムの代表的な料理である「春巻き（ネムラン）」、そしてとうもろこしのデザート「チュー」の調理を体験。子どもたちは、材料の下準備や春巻きを巻く作業に楽しそうに取り組みました。

調理の際、参加者からは、ライスペーパー、ココナッツミルク、ヌクマム（魚醤）など、日本にはないベトナムならではの食材を、実際に見て知ることができ新鮮だったという声が聞かれました。特に春巻きについては、日本のものとの具材や味付け、食べ方の違いなどに興味が集まりました。

また、ベトナムの伝統的な調味料であるヌクマム（魚を塩で発酵させた、深い旨味を持つ調味料）についても紹介しました。調理後は、完成した料理を囲んで食事を楽しみながら、ベトナムと日本の文化や生活習慣の違いについて会話が弾み、自然な交流が生まれました。料理を通して互いの文化への理解を深める貴重な時間となりました。

今回の料理教室を通じて、食文化が人や文化をつなぐ大切な役割を担っていることを改めて実感しました。今後もこのような機会を設け、ベトナム文化の魅力を地域の皆さんに伝えていきたいと考えています。