

地域を変える POWER!!

地域おこし協力隊

のまち えりか
野町 絵里佳さん



皆さんこんにちは！肝付町地域おこし協力隊の野町絵里佳です。元旦に肝付町に引っ越してきて、あっという間に3か月が経ちました。

この数か月、観光名所の視察や行事などへの参加、地元の方々と移住者の方々と関わり合っていたりしながら毎日楽しくお仕事させていただいておりです。

今回はその中の一つ、狩猟について少し書かせていただきます。

イノシシ年の私はお肉の中でもイノシシ肉がすごく好きです。というのも、昔友人にイノシシ肉で作ったパンチエツタ（塩漬け）を食べさせてもらった時、お肉と脂の旨味にすごく感動しました。

その後、豚肉で同様にパンチエツタを作ってみたのですが以前感動したほどの旨味を感じることはできず、あの旨味はイノシシ肉だからこそその旨味だったのだとその時に知りました。

生物学的には同じ種であり、イノシシを家畜化したのが豚になるようですが、スーパーで販売されているような豚バラ肉の状態でいるのに家畜の豚は半年ほど、イノシシの場合は3年ほどかかるそうです。きっと育てた山によってもお肉の味は変わるのでしょうかね。

というわけで、夏の狩猟免許取得にむけて、最近では岸良でイノシシの解体に携わらせてもらったり、罟の見回りに同行させてもらったり獣害問題についても色々とお勉強させてもらっています。

実際に狩猟という世界に少し携わらせていただいて感じたことは、野生動物の命をいただくということは、捕獲する前だけではなく捕獲した後もやるべきがたくさんあり、責任をもつて最後まで処理をすることが必要不可欠になる大変なお仕事なのだと感じました。

それと共に常に危険と隣り合わせの中、日々野生動物と関わり、社会の問題を解決するために活動してくださっている猟師さん達に感謝です。

この場所が獣と人の調和がとれた住みやすい町であってほしいという気持ちを持ちながら、今後捕獲させていただいた命を少しでも活かせるような取り組みをしていければと思っています。

CIR トウの ベトナム探訪

Hãy cùng khám phá Việt Nam nhé!



写真出典： Tuổi trẻ thủ đô 新聞



皆さんはコーヒーが好きですか。日本でもコーヒーはとても人気があり、日常生活に欠かせない飲み物のひとつだと思います。では、ベトナムがコーヒーの生産国であり、輸出量が世界第2位であることをご存じでしょうか。ベトナムではコーヒーは生活の一部であり、多くの人が毎日のように楽しんでます。また、ベトナムのコーヒー文化には、さまざまな興味深い特徴があります。

まず一つ目は、路上カフェの文化です。これは日本ではあまり見られない光景かもしれませんが、ベトナムではとても一般的です。歩道に小さな椅子やテーブルを並べたカフェが多く、人々は気軽に座ってコーヒーを楽しみます。朝から営業している店も多く、出勤前に立ち寄る人もいれば、昼や夕方に友人とゆっくり過ごす人もいます。道を行き交うバイクや人々を眺めながら会話を楽しむ時間は、とてもリラックスできるものです。こうした開放的で親しみやすい雰囲気は、ベトナムならではの魅力と言えるでしょう。

また、ベトナムには個性的で魅力的なコーヒーが数多くあります。例えば、北部で有名なエッグコーヒーは、卵と砂糖で作ったクリームをコーヒーにのせたもので、甘くてまるでデザートのような味わいです。一方、中部の塩コーヒーは、ほのかな塩味が甘さを引き立てる独特な風味が特徴です。さらに、ベトナムを訪れるならココナッツコーヒーもおすすめです。ココナッツの香りとコーヒーの苦味がよく合い、暑い気候にもぴったりの爽やかな飲み物です。

このように、ベトナムのコーヒー文化は種類の豊かさだけでなく、人々の暮らしや交流とも深く結びついています。もしベトナムを訪れる機会があれば、ぜひ路上カフェに座り、さまざまなコーヒーを味わいながら、その魅力を体験してみてください。きっと特別な思い出になるでしょう。