



今年の6月頃のトウガラシ畑



# 地域を変える POWER!!

地域おこし協力隊 活動報告 納見 直さん

## 6月から9月までの主な活動

### ●乾燥スパイスづくり

◇トウガラシ畑「雑草を除去し、カキ殻を散布した後、苗の植付け。畑周辺の草払いをし、払った雑草を畝へ。ハーブを植付け、竹を伐採し、病気予防菌類を散布。その後、芽かき、施肥、土寄せ、収穫、ネット修理、採種を実施」  
◇「だいたい」[木の下の竹や、ツルを除去。]

◇加工「トウガラシ・柑橘皮殺菌・乾燥のテスト実施。トウガラシを洗浄した後へタを取り、乾燥機→フードプロセッサーの順にかける。」

☆現在、トウガラシ・だいたいの収穫と乾燥を行い経過観察中。来年には商品化の予定。



▲栽培中のトウガラシ

### ●ソラマメ味噌づくり実験

「情報収集、豆麹おこし、経過を見ながら、かび除去や天地返し実施。」

### ●ソラマメ燻製試作

「試作。瓶詰め殺菌方法の情報収集。乾燥方法を複数パターンテスト。試食。」

### ●ホームページ制作

「情報収集。デザイン考案。写真撮影。イラスト制作。」

### ●豆板醤づくり

◇ソラマメ畑「収穫後、種取り、株片付け、草払い実施」

◇加工「さやを剥き、真空にした後冷凍。豆板醤を作るために、赤トウガラシを収穫、洗浄→へタを取り、乾燥→塩水に漬けて発酵。フードプロセッサーにかけ豆板醤に。昨年作った豆板醤の試食も行った。ラベル用イラスト制作。」

☆豆板醤は仕込みから1か月〜1年の期間をかけて完成するため、仕込み後、現在ラベルの制作中。ソラマメは今秋からも引き続き栽培予定。



▲豆板醤のために赤トウガラシを塩水に浸けて発酵中

### ★感想

だんだん新しく取り組むことが減り、2回目以降のものが増えてきた。初めてやることは本当にエネルギーが必要で段取りも悪く、余裕が無かつた。回を重ねることに少しずつでも良くなっていくといいが、また新しい何かをやることになっても臆せずやっていきたい。



▲ オルレ中の風景



▲ 世界中から来る参加者

## 京和の (秋のお祭り編) お国自慢



▲ 城山日出峰 (ソンサンイルチュルボン/상산일출봉)

韓国の秋は、全国各地で多様な祭りが開催され賑やかな季節です。その中でも、他のお祭りとは違う形のお祭りで行われているのが「済州オルレウオーキングフェスティバル (제주올레걷기축제, 제주올레로코끼치유)」です。「済州オルレ」は2007年韓国・済州島から始まったもので、今では韓国を代表するトレッキングコースです。海岸や山などを自分のペースでゆっくり歩きながら済州島の自然を五感で感じ、楽しむところが「済州オルレ」の魅力です。

2010年に始まり、今年で12回目を迎える「済州オルレウオーキングフェスティバル」は、済州島の自然が最も輝く10月末11月初めに開かれます。参加者たちは済州オルレコースを歩きながら済州の自然を満喫します。コースを歩いている途中、又は終着点では文化芸術公演や地元のおいしい食べ物を楽しむ事も出来て、済州の魅力がすべて感じる移動型お祭りです。コロナ以前には韓国だけでなく日本、台湾、アメリカ、イギリス、カナダなど世界中から約1万人以上が参加した済州最大規模のフェスティバルでもあります。コロナの影響で今年は直接参加は出来ませんが、鹿児島にも現在の霧島・妙見、指宿、出水に「済州オルレの姉妹版」である「九州オルレ」のコースがあるので、この秋に歩いてみてはいかがでしょうか。

※現在、九州オルレに肝付町の『内之浦コース』(約12km)を申請中です。



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。