

地域を変える POWER!!

地域おこし協力隊 ユディカエルギヤントさん



活動報告 ～農家見習い～

今年度からインドネシア食品の原材料の栽培に挑戦しています。農業のノウハウがあまりないので、農家さんからの助言又は見習いが必要だと思い、現在は肝付町内の農家である農事組合法人福田農園の所でトマト、米などの見習いをしています。

トマトについては、種まき、ポット移動と植付けについて詳しく教えて頂きました。その後、露地栽培で同じやり方を実施しています。虫よけのためにコンパニオンプランツと一緒に栽培をしています。見習い時に自分の畑と比べながら、違いなどについて農事組合法人福田農園に相談をして、病気対策などを行っています。出来るだけノープラスチックを基本とする栽培方法を目指しているので、マルチを使わずに栽培しています。トマトは水を嫌うので、今の課題として梅雨時期などの雨の多い時の管理方法を考え中です。

米の見習いは種まきから田植えまでを同じ所で行いました。田植えの方法や使用する肥料・農薬を教えてもらいました。インドネシアでは一般的にまだ手植えですので、田植え機での作業は効率が良く、大幅な時間短縮にもなり、素晴らしいと思いました。今の田植え機はGPSと自動操舵がついていますので初心者にも非常に便利です。

トマトや米の栽培見習いを通して、知識が増え、また地域の農家活動も体験することができ、とても良い経験となりました。



栽培しているトマト

私が中学生のとき、母と祖母と一緒に初めて日本に行きました。その時、初めて日本の朝食（ご飯・味噌汁）を食べ、普段アメリカで食べている朝食とは全く違うことにとても驚きました。そこで、今回はアメリカの朝食を紹介したいと思います。

アメリカでは、朝食のメニューに甘いものがたくさん並ぶのが一般的です。パンケーキやクレープは、日本ではデザートとして扱われますが、実はアメリカでは朝食として食べられています。また、シリアルと牛乳は、アメリカの子どもたちの朝食としてよく食べられています。日本でもシリアルを見かけますが、アメリカの子どもたち向けに販売されているシリアルは、ほとんどがとても甘いです。

私の出身地では、卵、ハッシュブラウン、ベーコン、ビスケット、グリッツが代表的な朝食になります。ハッシュブラウンは、細切れのジャガイモを揚げてケチャップをかけた料理で、グリッツは、乾燥させたトウモロコシを挽いた粉で作ったおかゆのような料理です。ビスケットは、日本ではクッキーのような焼き菓子のことを指しますが、アメリカではパンのようなもので、バターやジャムを塗って食べます。

日本の朝食もおいしいですが、ぜひアメリカンスタイルの朝食も食べてみてください!!



CIR (日本との違い編) キャサリンの お国自慢



今回はアメリカの朝食について紹介したいと思います。

肝付町 CIRのインスタグラム・LINEでイベント情報などアップしています！
フォロー・いいねよろしくお願いします！



EXPLORE_KIMOTSUKI
Instagram



LINE