

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



餅つき大会

2年目活動報告

あっという間に岸良に住んで2年間が経ちました。2年目の活動目標は、農家さんへの農法見習い、自然農法での収穫量の増加、食品開発と国際交流でした。

農家見習いでは、トマトと米の栽培の見習いをしました。色々な農機具の使い方や農法を丁寧に教えて頂き、自然農法により少しずつ自分の畑で試作しました。収穫量は普通栽培の4割しか出来ませんが、植物の病気対策の事などを知りました。機械がない時には昔の収穫方法を周りの農家の方々と相談しながらやっています。

食品開発では、収穫した唐辛子やハーブ茶と大豆を加工してサンバル（インドネシアの辛味調味料）を作りました。

国際交流ではインドネシア人労働者の日本語能力試験勉強会を行い、全員合格しました。そして、昨年12月31日に鹿児島県に住んでいるインドネシア人と日本人が集まりマ釣り公園で餅つき大会を行いました。また、昨年の11月から開始した海外ボランティア受け入れは今年の6月まで予約が入っています。

これからの活動は作物の栽培、食品開発加工から商品化、野菜販売などを目標としながら、引き続き地域行事等にも参加し、皆さんと一緒に地域を盛り上げていきたいです。

一人では難しいことも、地域の方々に教えていただいたり、海外ボランティアの方々とコラボレーションしながら頑張っていきますので、これからもよろしくお願いします。

アメリカでは、日本料理がアメリカ人好みに変化していることを知っていますか？アメリカでは、鉄板焼きのことを「ヒバチ」と呼ぶことが多く、洋風ヒバチに使われる代表的な食材は、牛肉、エビ、ホタテ、ロブスター、鶏肉、野菜の盛り合わせなどです。

アメリカでは、1964年にニューヨーク市で開店した「ベニハナ」というレストランチェーンがヒバチを有名にしました。ベニハナをはじめとするヒバチレストランは、シェフがお客様のためにパフォーマンスをすることに重点を置き、新しいバリエーションとトリックを導入し続けています。調理器具のジャグリング、エビの尻尾をシャツのポケットに入れる、卵を帽子でキャッチする、卵を空中に放り上げてヘラで割る、平たくしたエビをお客さんの口に放り込むなど、シェフが様々なトリックを披露するのです。私が一番好きだったのは、「玉ねぎの火山」です。玉ねぎを山の形に積み上げ、その頂上から火を噴くのです。

このようなレストランはアメリカでとても人気があり、私の家族もよく訪れていました。そして初めて日本に来たとき、これは日本にはないものだと思って、とても驚きました。

皆さんも機会があれば、アメリカのヒバチのパフォーマンスを見てみてください。



▲ヒバチ
撮影：Dustin M. Ramsey

CIR キャサリンの お国自慢

(料理編)



今回は、「アメリカで有名な日本料理」について紹介します。

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