

地域を
変える
チカラに

地域おこし 協力隊 活動報告

5月に着任し3ヶ月が経ちました。あっという間に暑くなり草が茂り、まだついて行けていない感じですが、食品加工に向けての今の活動の状況をまとめると

○勉強 ○敷地内の整備・畑 ○加工品の試作ということを主にやっています。



納見 直さん

『勉強』というのは食品、加工品、発酵などを勉強しています。6月7月と大隅加工センターでセミナーを受講しました。他には自然農の勉強会、福山酢の見学にも行きました。初めて知ることも多く勉強したいことが更に増えました。

『敷地内の整備・畑』は今お借りしている家の敷地の一部を開墾して、実験的に、且つ思いついた時にすぐ使えるように何種類か野菜を作っています。開墾は大変ですがやはり野菜を育てるのは楽しいです。土着菌にも興味が出てきたので、土壌の事も考えながら少しずつ畑を広げていこうと思っています。

最後の『加工品の試作』は、まだあまりできていないのですがタケノコの発酵、薫製、唐辛子の麴漬けなどを行っています。地域の方々にいただいた素材を使わせて頂きました。今後は試作の頻度をもう少し増やしていければと思っています。

頭と身体、両方で学べるのはやはり田舎の大きな魅力だと感じています。やりたいことが多すぎて気ばかり焦りますが、一步一步進んでいきたいです。



地域おこし協力隊 李京和の韓国文化講座 추석(チュソク)と송편(ソンピョン)



韓国のお盆は「추석(チュソク、秋夕)」と言い、旧暦8月15日にあたる日です。日本と違って、毎年違う日になります。今年は9月13日が추석(チュソク)です。この日は송편(ソンピョン、松葉餅)と言う、うるち米の粉をお湯でこね、ゴマや栗、豆などを入れて松の葉を敷いた釜で蒸した餅を作って食べます。



国際交流員 ソディアの海外文化紹介コーナー インディアナ州の紹介



私の出身のインディアナ州に昔からある習慣としてハンティングがあります。服装は基本迷彩柄ですが、安全のために「ハンターオレンジ」という明るいオレンジ色を一部分身に着けることが規則となっています。ちなみに、私は11歳の時にハンティングの資格を取りました。主にハンティングされる野生動物はオジロジカと七面鳥です。オジロジカ肉のハンバーガーも美味しいですよ！

