

地域を
変える
チカラに

地域おこし 協力隊 活動報告

辺塚だいだい（でで）はとても独特な特徴があって、カボスでも柚子でも橙の代わりでもない、ででならではの特徴と価値があると信じている。果皮はミカンとグレープフルーツとライムが混ざったような香りがして、果汁は様々な柑橘類、香酸柑橘類のニュアンスが混じり、酸味が長く口の中に残るのが特徴だ。そして自然が多く残る貴重な環境で育てられている。自分が信じたでの価値は空想なのか、それとも本当なのか確かめたかった。生きるということは、多くの人々の表情に表れているような味気なく月並みなものではないはずだ。生きることは、ひとつの交響曲のように美しく、密度の高いものであるべきだと思っている。僕はそれを自分自身に証明したい。銀座の一等地にある世界的に有名なレストランに手紙を書いてででを送った。後日、総料理長から連絡があり、モノも育てられている周辺環境も良い。取引をする前に直接会いたいと言われ、東京に行き面会し取引が始まった。



吉田 有志さん



※現在整備中である畑の様子写真

地域おこし協力隊 李京和の韓国文化講座 **입동(イプドン、立冬)と김장(キムジャン)**



立冬（입동、イプドン）は二十四節季の一つで、その日（今年は11月8日）から冬が始まるとも言われます。

韓国では昔から、立冬の頃になると畑から大根と白菜を取って、김장（キムジャン）という越冬用のキムチの漬け込みを始めます。

김장（キムジャン）をする時は白菜キムチと大根キムチ以外にも高菜キムチや동치미（ドンチミ）という大根で漬けた水キムチも一緒に作って、冬の間にご飯のおかずとして食べます。冬が一番おいしい白菜と大根で、皆さんもキムチを一度漬けてみるのはいかがでしょうか？



国際交流員 **ソディアの海外文化紹介コーナー** 11月 文化紹介



11月の4週目の木曜日は何の日か知っていますか？ Thanksgiving です！ Thanksgiving（サンクスギビング）は感謝という意味で、1621年に最初にアメリカに来た移住民とネイティブ・アメリカン（先住民族）が一緒に行ったパーティーから生まれた祝日です。この日には、家族で大きな七面鳥とマッシュポテトを食べるのが基本です。パイも欠かせません。パンプキンパイ、アップルパイ、ピーカンパイ…私の大家族は全部作って食べます！

