

和佳園泉

令和4年度【第7号】
2022年10月1日発行
八頭町役場商工観光室
(0858-72-0144)



Instagram
yazu_life
更新中

—八頭町地域おこし協力隊活動の現場から—

神うさぎのお月見会

中秋の名月の夜、福本白兔神社で「神うさぎのお月見会」を開催しました。

今年の十五夜は満月。“月と縁の深い兔を祀っている福本白兔神社でお月見会を開催しよう”と八頭町観光協会とやずうさぎプロジェクトがイベントを企画。福本集落の皆さんの協力を得てイベントを開催することが出来ました。イベントでは八頭町に伝わる“もう一つの白兔伝説”の

絵本「しろうさぎの道しるべ」の朗読、伝説についてのお話、月とうさぎについてのお話、そしてアンサンブル済美さんによる音楽を楽しみました。

あいにくの気象条件ですが、雲の隙間から満月が顔を出すこともありました。夜の神社という幻想的な空間でのお月見会は記憶に残るものとなりました。ぜひ来年も開催できればと思います。

高野実咲



十五夜の日に福本白兔神社でお月見会を開催

夏野菜の収穫体験

8月は大江ノ郷の宿泊施設で滞在中のお客様を対象に、夏野菜の収穫体験を2回開催することが出来、計7組の家族にご参加頂きました。

トウモロコシ、オクラ、じゃがいもを収穫頂き、トウモロコシを生で試食をして頂いたり短い時間の収穫体験でしたが、ご家族の楽しい思い出作りになり、収穫した野菜をご家族で美味しく召し上がって頂ける機会になったら良いかと、熱中症や感染

症対策なども含めて準備を皆で進めておりました。対話することやご近所つきあい

が希薄であった都市生活から、自然と人と農に触れ、私自身も益々健康に元気に生活が出来ている実体験もあり、今に至る分断された生産者と野菜を購入してくださる方との関係性が、収穫体験やマルシェなどを通じて「共感」できる機会が多くなり、これからも消費者と生産者の直接のつながりを大切にできたならと改めて思いました。

真柳加奈子



収穫体験、じゃがいも編

鹿肉のコンビーフ

塩漬けの牛肉をほぐし牛脂で固めた缶詰を「コンビーフ」と呼びますが、本来は長期航海用や軍需品として開発された塩蔵牛肉で、欧米では缶詰ではなくほぐした状態でもないブロック肉であることが一般的だそうです。

そこで、鹿肉で美味しく作れないか挑戦してみること。塩、砂糖、ソースに鹿肉ブロックを5日漬け込み、真空パックにして4時間ポイル。冷めたらフォークでほぐし、炒め溶かした牛脂と混ぜ合わせます。味を整えて冷ましたら完成！初めてにしてはまずまずだったような気がしますが、ほぐしてあるので食べやすいし、色んな料理にアレンジできそうなので、ジビエ商品開発に向けて可能性を感じました。

高山潤哲



鹿コンビーフが入ったガーリックライスとコロquette

りんご園開園に向けて

秋になると美味しい果物がたくさん出てきますね。はつとうフルーツ観光園にあるりんごも9月半ば過ぎから収穫体験ができます。その開園に向けてりんごの除袋作業をお手伝いさせていたいただきました。品種は早生ふじで、袋を外すとまだ白っぽいりんごの実が出てきます。これから赤く色付いていくんですね。

りんごを落とさないように気をつけながら素早く袋を外していくと、袋掛けの時期もたいへんだっただろうなああとふと思ってしまう。9月には台風もあり、せっかく育てた果実が強風で落とされる被害も出ました。いろんな人の手を借りて育てられた果実を今秋も美味しくいただきたいです。栗岡綾子



除袋作業

小学校でミニ授業体験

テレビ局勤めから地域おこし協力隊に転職した経歴について、興味を持って受け止められることがしばしばあります。先日は、郡家東小学校の6年生の総合の授業



6年生のみんな、一生懸命に聞いて、質問してくれて本当にありがとう！！

中村聡志

で情報発信や私から見た八頭町についてお話をすることに。二回りも下の子どもたちは、何が知りたいんだろう…ということ、事前に質問を募ると、意欲的な質問が沢山！当日も、八頭の良いところは？給料はどのくらい？といったまっすぐな質問を投げかけてもらい、活発にコミュニケーションがとれたように思います。とってもパワーをもらえました。郡家東小学校のみんな、楽しく、貴重な時間をありがとう！

○担当課より

・実りの秋真っ最中です。フルーツをはじめ新鮮な農産物に触れる季節ですね。各隊員も秋の味覚を楽しみ、PRしていますので、取材などお声掛けした際はご協力をお願いします。（安住）

○協力隊からのお知らせ

・Instagram【yazu_life】で八頭の魅力を発信しています！（表紙QRコード）。