

宇都宮大学から東京大学の大学院に進んでからは2つのプロジェクトに取り組みました。『までいラボ』では千葉県山武市に牛を引き連れ避難した小林将男さん(関沢)の飯館牛の血統を継ぐ「までい牛」のPRを行い、村のイベントにも仲間と共に参加しました。もうひとつのプロジェクト『いいはなでは大久保金一さん(小宮)の「自分の土地



はなれていても

佐藤聡太さん(前田・八和木 埼玉県所沢市在住)

を活かして、たくさんの人に村へ来てほしい」という想いを知り、村の形をした飯館花壇を多くの方と作りました。今でも当時の仲間や職場等の友人に声をかけ、小林さんとまでい牛を食べたり、大久保さんと飯館花壇の補修や草むしりを行っています。

当初は少しでも早く村に戻ろうと考えていましたが、農水省で働き、自分にはまだまだ知識や経験が足りないことを実感しました。仕事を通して、日本の農村の地域づくりに携わり、多くの経験を積んだ上で村に貢献できる人材になりたい。これからも村を訪れ、いろいろな方と関わり、村の活性化に携わりたいと思っています。

私に村に関わり続けるのは「祖父や父が生まれた、自分を育ててくれた飯館村に恩返しをしたい」という想いがあるからです。

当初は少しでも早く村に戻ろうと考えていましたが、農水省で働き、自分にはまだまだ知識や経験が足りないことを実感しました。仕事を通して、日本の農村の地域づくりに携わり、多くの経験を積んだ上で村に貢献できる人材になりたい。これからも村を訪れ、いろいろな方と関わり、村の活性化に携わりたいと思っています。



今年度も「オーブンガーデンいいたて」の松原光年さん(小宮)が、交流センターの玄関に、素敵な生け花を飾ってくださいます。交流センターにお越しの際は、美しい季節の花々を、ぜひお楽しみください。



9人に増えた図書ボランティアの皆さん。毎月購入している図書や大切に保管している『ほんの森いいたて』の本を活用して、交流センターの図書の入れ替え・整理を行ってくださっています。また、コロナ禍により休止していた読み聞かせを再開し、希望の里学園やこども園でも活動しています。

交流センター「ふれ愛館」だより 「図書ボランティア」の活動

地域おこし協力隊 いいたてDIARY

風の匂いに夏の終わりをを感じる季節です。

移住当初、エアコンがない家が現代に存在する事に驚愕。流石に我が家は冷房を使いますが、住んで納得。真夏の10日間程しか冷房を使わないエコな村。懐にもエコ、最高です。

そんな真夏真っ只中の8月初旬。風の子広場で開催の「いいたて風の子マルシェ」に、「いいたて結い農園」として参加しました。

荳蔻の風味を感じてもらおうと、甘じょっぱい荳蔻ペーストを地元のお姉様に依頼し、クラッカーにのせてお客様に試食していただきました。大好評で、荳蔻の実と油のセットは完売!! 地元の方やお客様と沢山話が出来た楽しい1日。10月の開催も今から楽しみです。

「山の向こうからvol.5」は延期となりました。次回開催の詳細はInstagram:山の向こうからでご確認を▼

今月のライター
飯館村地域おこし協力隊
二瓶 麻美さん

おいしい飯館！ までいの食卓

生産者の皆さんにおいしい食べ方を聞いてみよう！

茎丈は2m程に成長します。外葉を取り緑の部分をピーラーで薄くむいて調理します。

マコモタケの巻

取りがけの味わいは秋だけのお楽しみ

20年程前、新たな産品にと取り寄せたマコモタケ。当時お世話になった三重県の生産者とは、今も交流があります。マコモタケは「マコモ」の茎に黒穂菌(くろほきん)が付いて肥大化したもので、食物繊維やミネラルが豊富な健康野菜です。食感がよくクセがないのでいろいろな料理で楽しめます。取りがけは生でも食べられるんですよ。タケノコのように水煮にして保存することもできます。

マコモタケの巻

マコモタケたっぷりの混ぜご飯。炊き込みご飯にしてもOK。人参や油揚げをプラスしてもいいですね。

シャキッとキンピラで

スライスしたマコモタケをキンピラに。食感を楽しめる一品です。クセがないのでお肉や季節の野菜と一緒に炒めてもおいしいですよ。辛味はお好みで。

皮を付けたままオープンで素焼き、または蒸し焼きに。皮をむいていただきます。

素焼きで香りも楽しめます