



うっちゃれ、シティライフ。

風景から見る 鋸南の魅力



こんにちは、地域おこし協力隊の室井です。

「鋸南がいい」。移住の相談を受けていると、たまにそういう人に出会うことがあります。内房、安房地域の中でも、特に鋸南がいいと。自分自身がまさにそうだったので、すごく共感出来るのですが、地元の人に言うと、「(この辺は)どこも一緒だっぺよお」と言われちゃったりします(笑)。

鋸南町の魅力の一つとして「海」がありますが、なぜ鋸南の海沿いの風景が魅力的なのか自分なりに考えてみました。「国道から海が眺めやすい」「海岸はコンパクトだが開けていて落ち着く」「海と山のバランスが良い」などいくつか思いつきましたが、結局感覚的な答えになってしまいました(笑)。ですが、感覚に訴えてくる景観の心地良さは確かにあって、移住する人は、そういうものを感じていると思います。

県外移動自粛の解除後、対策をしながら移住相談窓口も再開する予定です。引き続き、鋸南の魅力を伝えられるよう頑張ります。



Dappe

発行元 鋸南町地域おこし協力隊
住所 AKARI(地域おこし協力隊拠点)
〒299-1902
千葉県安房郡鋸南町保田66-1
執筆 黒澤徹 清水多佳子 室井翼

移住エッセイ

清水 佳子

2018年9月に鋸南町に地域おこし協力隊として着任し、すでに1年10か月という時間が経過しました。昨年台風で町が大きな被害を受けたときは、ちょうど着任して1年が経過したころでした。台風による災害対応がやっと落ち着いた...と思っていた矢先、コロナ自粛となってしまいました。

自粛期間中は、海外は当然のこと、東京にも行けない中で、鋸南町を中心とした地元の魅力にじっくりと向き合っていました。そこで思ったのは、「何もない町なんてない」ということ。また、柔軟な気持ちで自分から探しにいかねば、良いものは見つけれない

ということにも気づきました。地域を変えていこうではなく、自分も変えていこうという発想も、「まちづくり」には必要なことかなと最近、思います。

以前もこのDapeeの中で書いたとおり、今、世界中が自粛ムードにある中でも、オンラインで誰とでもつながり、情報を交換することができる時代です。だからこそ、地方の魅力はどんどん発信していかなければ、届かないということも感じています。

任期があと、1年2か月となりました。できる限りのことをやっていきます。

緊急事態宣言が解除されましたね。まだ先行きが見えない状況ですが、観光の仕事、少しずつ進めているところです。私は観光協会のホームページを管理しており、今、町の飲食店の情報の充実に取り組んでいます。写真と文章も詳しく掲載することで、その店の魅力をより多くの人に知ってほしいと考えております。先日、英語バージョンのページを公開いたしました。新型コロナの関係で、外国人観光客を受け入れるには、まだまだ時間がかかりそうですが、今後、さらに充実させていきたいと考えています。



シカ肉カレーの つくりかた



こんにちは！ 地域おこし協力隊、有害鳥獣対策担当の黒澤です。今回は、鋸南町で捕獲した鹿の肉を使ったカレーの紹介です。（横根ワナ組合の皆さんご提供ありがとうございます！）

横根で手に入れた良質な鹿肉を週末、船橋の奥さんのところに届けたところ、シカ肉のカレーを作ろう！ という展開に。以下は、奥さんのコメントを中心に。（奥さんは料理の専門家でも何でもないです。予めご了承ください。気軽な家庭料理の紹介です。）

【材料】 二人分

- 鹿肉 300g
- 玉ねぎ 1個
- ピーマン 3個
- 茄子 1本
- 塩 5g
- ハチミツ 5g
- 市販のカレールー 2カケ
- 水 400g

1 鹿肉を細かく切り、塩とハチミツをもみこんで、30分おく。



※調理時間が短くても味が馴染むように塩を入れました。ハチミツはまろやかになるかなと思ったのと、家に余ってたからで、無くても大丈夫です。

2 玉ねぎを飴色になるまで15分ほど炒める。

3 鹿肉を入れ、表面の色が変わるまで炒める。

4 水を400g（いつも目分量。少な目に水入れスタートして味見て追加したり、止めたりしてください。）入れ沸騰させる。

5 沸騰したらルーを入れる。

6 ルーが溶けたら野菜を入れて3分ほど火を通す。火を通しすぎると香りが飛ぶので、3分たったら火を止めて余熱で火を通す。野菜に火が通ったら完成！



ここがポイント！

- ・多少固くなくても火を良く通す
- ・鹿肉は脂肪が少ないのでとろみがあるソースと合わせると美味しい

カレーは手軽な人気メニュー。でも、食べにくいと言われるシカ肉をカレー味でごまかそうという発想ではなく、シカ肉の美味しさが味わえる料理に。あんまり手がかる料理では日常生活には取り入れにくいのでなるべく簡単に。今回は、ハッシュドビーフ（ハッシュドビーフの鹿版）を作ってみました。欧米でも特にニホンジカ（鋸南町に生息しているシカ）はその美味さで知る人ぞ知る対象らしいです。今回も大変美味しくいただきました。自然の恵みに感謝です。