

地域おこし協力隊の鋸南ぐらし

Dappe

4
2021

うっっちゃれ、シテイライフ。

#KYONAN
わたしだけの
ストーリー。

こんにちは、地域おこし協力隊の室井です。以前から企画していた、鋸南町のプロモーションムービーシリーズの1作目が完成しました！今回は、今流行りのソロキャンプをテーマに、佐久間ダムのカンパ場所（意外と知られていない？）で撮影をしました。出演は役場の職員にお願いし、監督・撮影・編集をデザイナーの友人と二人で行いました。

鋸南の風景がつくる、やさしくて、ちょっと寂しい雰囲気と、キャンプ特有の音を楽しんでもらえたら嬉しいです。



Camp
#KYONAN
わたしだけの
ストーリー。

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 清水多佳子 堀越美奈 室井翼

YouTubeで **鋸南町 キャンプ** で検索！

QRコードからも飛べます→
ぜひご覧ください！
そして拡散してください🙏





写真：室井翼



写真：室井翼

米と夏野菜の準備、はじまる。

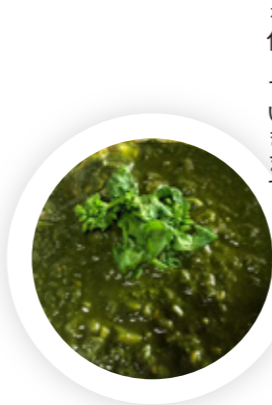


こんにちは！農業担当の堀越です！最近強い風の日も減ってきてとても暖かくなりましたね。春本番、農家さんたちのお仕事も忙しくなってきました。イチゴ農家さんは収穫と接客で賑わっていますし、野菜は冬から早春までの菜花が終わって次の作物（主に夏野菜）の準備が始まっていくようです。私も自分の部屋に簡易ビニールハウスを作り、夏野菜を育苗中です。

鋸南町でお米を作っているらしい農家さんは、播種と育苗がスタートしました！普段食べている美味しい鋸南のお米の誕生から追うべく、私も播種に参加してきました。農業初心者の中には新鮮な発見だったのですが、なんと、お米の種は播いてすぐ苗ができるわけではなかったのです。

まず、種もみ（モミ殻付の米）を10〜15℃の冷たい水に10日くらい浸します。積算温度が10℃×10日

町の野菜を使った、レシピ作り。



地域おこし協力隊の清水です。先月、町内の農家さんにご協力いただき、出荷しない菜花を使ってレシピを作ってみました。菜花キムチと、菜花カレーです。

カレーは、インドのほうれん草カレーを参考に、菜花で作ってみました。菜花を重曹と砂糖と塩を入れたお湯でゆでたあと、ハンドブレンダーでペーストにし、カレーにします。緑が鮮やかで、あまり見栄えのしないカレーですが、味は自慢できます。菜花カレーに色の鮮やかな野菜などを乗せると、見た目が美しくなります。

地元の野菜を使った料理のレシピも今後、ネットなどで公開していきます。この企画には、農業支援の地域おこし協力隊の堀越さんにもご参加いただいています。「うちで穫れた野菜を使ったレシピを作ってほしい」という農家さんがいらっしやいましたら、堀越さんまでご連絡ください。堀越さんを通じて、農家さんからいただいた野菜を使い、レシピを作っていきます。

はちをはじめて。

前回、二ホンミツバチの捕獲するための箱づくりをしている話を書きました。その箱を鋸南町で二ホンミツバチに興味のある人にご協力いただき、4か所に設置いたしました。

このプロジェクトを立ち上げて分かったことは、「養蜂」に興味のある人が意外に多いということ。箱の設置に協力いただいた人の中には「興味はあったけど、きっかけがなく取りかかることができなかった。ぜひ、工夫してやってみよう」という意見がありました。

「やり方が分からない」「ネットや本で調べても、いまひとつ理解ができない」という未知の世界であるがゆえに、魅力もあるのかもしれません。私自身も、ネットや本で調べながらこのプロジェクトを進めておりますが、同じ興味のある仲間と一緒に模索しながら取り組めること。それ自体が喜びでもあります。

100℃に達した種もみは、ほんの白い芽が出ていました。積算温度の計算はだいたいの目安で、日によって温度を変えたり農家さんごとに微妙に違うそうです。それぞれのこだわりが苗づくりから始まっていくのだなあ…と最初から驚きの連続でした。

冷たい水から一転、長方形のトレイに土を敷き、種を播き、さらに土をかぶせた育苗箱は真夏のような暑さのビニールハウスで、私たちが田植えの時によく見かけるような稲の苗まで育っていくのです。その後もハウス内が30℃以上にならないように換気したり、夜は暖かくなるように保温したり、赤ちゃんのように毎日お世話を続けているそうです。

毎日何気なく口に運んでいるお米、実は途方もなく長い道のりを農家さんに導かれ旅してきて出来上がったものなんです！大切に食べていきたいと、改めて感じました！

農業支援担当
堀越美奈

Instagram
@mina_yu_chan

メールアドレス
yu_chan_umauma@yahoo.co.jp

