

# 地域おこし協力隊



麦を育てはじめました！

10月下旬、神地地区

に畑をお借りして麦を育てはじめました。麦は大豆と並んでしょうゆの原材料です。今年の夏につくった大豆と合わせて、道志産の材料でしょうゆを仕込むのが来年への目標です！



麦の種は都留市でお世話になっ  
ている農家さんから譲っていただけ  
きました。初めての麦づくりのため  
不慣れでしたが、なんとか作業を終  
えることができました。今後はシカ  
に食べられないように注意しなが  
ら、麦踏みなどの世話をしていきたい  
と思います。

しょうゆづくりについて聞き取  
りしています！

私が道志村に来たきつかけのひ  
とつであるしょうゆづくり。現在、  
そのしょうゆづくりを来春におこ  
なうため、しょうゆ味噌のつくり方  
や分量などの情報収集をしていま  
す！ その他、「今もしょうゆを仕  
込むことのできる方がいるか」、「使  
用できる穴蔵や木桶が残っている  
か」、「道志村のしょうゆにまつわる  
思い出話」なども聞き取りしていま  
す。何か少しでもご存知でしたらぜ  
ひお話を聞かせください。すぐに  
飛んでいって伺います！

昔、道志村で味わえたしょうゆの  
味を再現できたらと思う今日この  
ごろです。  
(中嶋拓哉)



麦まき。来年の初夏、実りがあ  
ることを祈ります



こんなもろみをつくりあげ  
ることが目標です



1月2日、3日に道

1の駅で行われ  
たD-1グランプリに  
出店しました！！



「どうし新名物」を作りたかった  
ので、色々考えて「的確コーヒーゼ  
リー」を作って販売しました。当日  
は肌寒い天気だったので、冷たいゼ  
リーは売れるかどうか心配でした  
が、大盛況で完売することができま  
した。食べていただいた皆さん本当  
にありがとうございました。これか  
ら新しい「どうし新名物」を考え  
て、道志村を村外にアピールしてい  
きたいと思います。  
(井口陽介)

1月2日、3日D-1グラ  
ンプリに出店し  
「どうしカップケーキ」  
を販売しました。

多くの方のご協力のおかげで、素

材の道志産比率が約6割のきな粉  
味のケーキを開発することができ  
ました。目標の販売数には至らな  
かったものの、新しい挑戦をするこ  
とができました。

山梨県民の日のイベントでも販  
売しましたが結果は思わしくなく、  
どうしたら売りたい商品と売れる  
商品が一致するのかを考えさせら  
れました。  
(千々輪岳史)

道志村の森林面積約7000ha  
のうち、約2500ha(35%)  
が人工林の私有林です。僕たちはこ  
の部分の間伐と間伐材の有効利用  
を進めていきたいと思っています。  
山林所有者のみなさんが、費用を負  
担しなくても間伐が実施でき、搬出  
を僕たちやNPOがサポートする  
事で、少しでもおこづかいが発生す  
る。こんな仕組みの実現を進めてい  
ます。12月1日18時、BS11チャン  
ネル「ウイークリーニュースON  
ZE(オンゼ)」で協力隊の特集  
が放映されます。ご関心のある方  
是非ご覧ください。(大野航輔)

地域おこし協力隊による  
季刊誌『道志手帖』  
第2号を発行しました。

村内各戸にお配りさせていただ  
くとともに、道の駅や、やまゆりセ  
ンター等に置かせていただいてい  
ます。



今号の特集は「月夜野」です。ま  
た、「神地神楽」や「しょうゆ搾り  
体験記」等、協力隊の活動報告や道  
志村で取材したいろいろな内容を  
盛り込んでいます。

どうぞ手に取ってご覧いただき、  
ご意見・ご感想をお寄せいただけ  
ば幸いです。  
(香西恵)