

／みるべえ／

21

地域おこし協力隊



協力隊最終年度の計画



道

志村地域おこし協力隊の任期も残り1年となりました。各自が最終年度の計画を立て、道志村役場に提出したところです。私は、来年度も引き続き「道志村をアピールする商品開発」、「足採み健康法の普及」をさらに拡大して行っています。

商品開発ではピクルスとオイル漬の販売、D-1グランプリへの出店を行っていきます。足採み健康法では「足採み体験」の実施、「足採み講座」を行っていく予定です。「私も足採み体験したい」と思っていた方、いつでも井口までご連絡ください！ご自宅まで出張施術いたします。皆さんからのご連絡お待ちしております。

【連絡先 協力隊井口 080 (3090) 2460】(井口陽介)

食

私の活動のテーマの一つです。



道志手帖では郷土食を毎月取り上げており、昨年4月の広報には「食育」について書きました。私から食について発信する機会を少しずつ増やしたいと思います。

3月18日(水)やまゆりセンターで「重ね煮」の料理教室を開催します。「重ね煮」は水を一滴も加えず野菜が持つ水分だけでじっくりと蒸し煮する調理法です。野菜を沢山使われる、出汁も油も使わないので調味料の使用量が減る等長所は沢山あります。今回念願叶ってその筋では有名な先生に來村頂けることになりました。「感動の重ね煮」を私も一緒に勉強したいと思っています。有料となりますが、家族の健康を考える皆さんに、ぜひ知ってほしい調理法です。案内は作成中ですので、詳細は私までお問い合わせください。携帯080(4969)8848 (千々輪岳史)

道志の冬の風物詩「醤油搾り」



1月に道の駅にて醤油搾りの実演会をおこないました！

昨年自宅で仕込んだもろみを搾り、道の駅を訪れるお客さんに道志村の文化である醤油搾りを見ていただきました。「こうやって醤油ができたんだ」「醤油は何からできているの?」といった質問があり、身近な醤油でも知られていないことが多くなると感じました。

醤油搾りといえば『泡漬け』です！大根・ニンジン・ゴボウに醤油の泡をかけるだけなのにとてもおいしい！村の「懐かしい味」を堪能しました。

今年の春先にはまた醤油味噌を仕込みたいと思っています！多くのモノが買えてしまう今だからこそ、手づくりの良さを少しでも残していきたいです。(中島拓哉)



道

志手帖冬号を製作中です。2月下旬発行予定です。今回の特集は「炭焼き」。前号の特集「養蚕」に続いて、かつて道志で盛んだった産業を取り上げ、その記憶や痕跡を記録していきます。「炭焼き」にまつわる道具や写真、思い出などありましたらぜひお寄せください。ご投稿をお待ちしております。【宛先】kozai-kei@vill.doshi.yamanashi.jp (香西恵)



田代地区における境界確認の調査が大詰めです。山主の皆さんには、お忙しい中、立ち合いに同行頂き大変有り難いです。この場を借りて御礼を申し上げます。境界確認を行い森林経営計画を作成することで、山主さんの負担なしで間伐等の整備が実施出来ます。財源は山梨県森林環境税です。境界確認は地籍調査ではなく、施業時に誤って他の所有者の木を切ったり作業道を入れたりすることを防ぐために、予め境界を明確にすることが目的です。境界確認の段階で木を切ったり道を作ったりすることはありません。間伐等の整備を行う際には、事前に山主さんにご相談させて頂きます。その際にご協力をお願い致します。(大野航輔)



田代地区における境界確認の調査が大詰めです。山主の皆さんには、お忙しい中、立ち合いに同行頂き大変有り難いです。この場を借りて御礼を申し上げます。境界確認を行い森林経営計画を作成することで、山主さんの負担なしで間伐等の整備が実施出来ます。財源は山梨県森林環境税です。境界確認は地籍調査ではなく、施業時に誤って他の所有者の木を切ったり作業道を入れたりすることを防ぐために、予め境界を明確にすることが目的です。境界確認の段階で木を切ったり道を作ったりすることはありません。間伐等の整備を行う際には、事前に山主さんにご相談させて頂きます。その際にご協力をお願い致します。(大野航輔)