

地域おこし協力隊



夏野菜の収穫が始まりました！



ムササビを観察しています



横浜で道志のわさびが味わえます！



夏 野菜を無農薬、無肥料で栽培して二年目の結果も惨憺たるもの



道 志村に来て3回目の夏が来ましたが、昨年よりも手ごたえを感じています。先日ニンニクの収穫を終え、昨年よりも良いニンニクがたくさん収穫できました。また、ズッキーニやミニトマトの収穫も始まってきており、これから加工をして商品を販売できる体制を整えていきたいと思っています。

都 留文科大学の学生有志と一緒に、ムササビの観察をしています。村内のムササビマップをもとに、現場を訪れ、フンや巣穴など、今もムササビが住んでいる形跡があるか調べます。フンがたくさん見つかった地点で、日没の頃、懐中電灯を片手に待機します。

今の時期、木々は葉が茂り見晴らしが悪いため、木から木へ滑空するムササビを見つけるのは簡単ではありません。

しかし、観察を続けるうちにいろいろな収穫がありました。協力隊による季刊誌『道志手帖』次号（9月発行）に観察報告を掲載予定です。

（井口陽介）

（香西恵）

こ の度、ご縁あって横浜市中区にある「横浜ビール 驛の食卓」にて道志産のわさびをつかったメニューが登場することとなりました!!

かねてより、水源地道志村との関わりを強く意識されていた(株)横浜ビールさんのご協力で実現しました。道志のわさびが横浜でたくさんの方に味わっていただけることが嬉しいのです。わさびがひとつのきっかけとなり、もっともっと道志に訪れる人や道志ファンの方が増えたらいいなと思います!

地域の方に協力いただきながら、良いわさびをお届けできるようがんばります!

（中畠拓哉）

▶メニューの表紙に載せて頂きました!



私に足りないのは「スピードとタイミング」。「穀物や野菜の成長を見る目」であることに気付かされたのが収穫です。子育てと同じく、元気に育つことができる環境を農作物にも作っていききたいと思っています。

（千々輪岳史）

梅 雨も終わり、夏に向けて日差しも強くなってきました。



最近、村外から搬出現場や道志の湯薪ボイラー、木の駅の見学者が増えています。企業や大学など、様々な方が関東圏やそれ以外の地区から来村され、意見交換も充実しています。嬉しい限りです。

より多くの方に道志へお越し頂き、できれば道志の湯へ入浴して、満足してお帰り頂き、また道志へ来て頂けるよう努力していきます。よろしくお願ひ致します。（大野航輔）