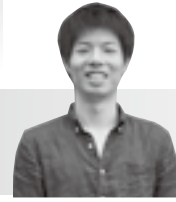


# 地域おこし協力隊通信



## 町おこし班 あまみや 雨宮 たつき 達樹 隊員報告



▲片岡隊員作のトマトを食べる岡根谷さん



▲岡根谷さんがクックパッドに載せた「とある家庭」のトマトの味噌汁

### ～ 「食」に対する探究心 東京からの来訪者 ～

古海隊員のつながりで、東京からクックパッドの岡根谷(おかねや)さんが江府町にいらっしゃいました！岡根谷さんは日本の各地に眠っている「食」に関する知恵や工夫に興味があり、「名所や景勝地でなく、普段の普通の町民の食や生活が見たい！」とのことで、町民の方の家に突撃訪問したり、片岡隊員の畑で取れたてのトマトを食べてもらったり、役場でまったりしたりとフツーの江府町を案内させて頂きました。

訪問したお宅ではこの時期にどうしても余ってしまう夏野菜のきゅうりを「乾燥させて煮込む」、トマトを「味噌汁に入れる」等といった調理法を教えてくださいました。こういった家庭の知恵は食文化としても非常に面白いものであり、他の地域に誇れるものだと思います。江府町に少しずつ馴染みつつある私も江府町の人にとっての「当たり前」の知恵や工夫の素晴らしさを改めて実感させて頂きました。

こういった他の地域には無い江府町の「当たり前の良さ」に気づき、町内外に発信していくのも我々の協力隊の役目だなと感じました。



おくだいせんくん

お手軽レシピも満載！インターネットで「クックパッド」で検索してみね☆

## 農業支援班 かたおか 片岡 くにや 薫哉 隊員報告



### ～トマトを加熱？・・・実はすごく美味しいんです～

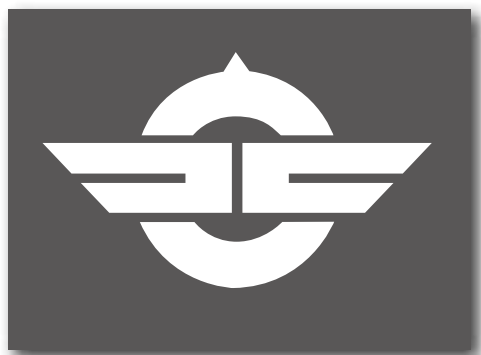
ミニトマトをぞくぞくと収穫中です。現在作付中のミニトマト(シシリアンルージュ)は生食でも美味しいですが炒めて食べるのもっと美味しいんです。9月は引き続きシシリアンルージュ、ロソナポリタンという品種のトマトを「道の駅奥大山」とみちくさで販売させて頂いております。店頭に並んでいる『なかまなファーム』の野菜をこれからもよろしくお願ひします。

さて、今後の秋に向けての展開ですが・・・次はキャベツ・ほうれん草です！特にキャベツについては江府町のみなさんも以前作付されていたと伺った「とんがりぼうし」という品種に挑戦しています。キャベツの苗の育成は高温だと苗が枯れてしまったり、水をあげすぎると徒長してしまったりと環境によって変わるので、非常に難しく感じています。

トマト収穫をしながら、次の野菜の種まきをして出来た苗を定植して・・・実りの季節に向けて着々と準備しています。10月から11月にかけて出荷できる予定ですので、乞うご期待ください!!



▲キャベツの苗づくりの様子



**江府町**

## 身近な素材にヒットの予感?! クックパッドと江府町 コラボが生む可能性!!

### そもそもクックパッドってなんだろう？

料理はレシピが命と言われていますが、現在はインターネットで簡単にオリジナルレシピが見られちゃうそんな時代です。そのなかでも日本最大と言われているサイトがこの『cookpad(クックパッド)』です。213万品を超えるレシピが簡単に検索できるのが特徴で利用者は5,000万人を超えています。人気の理由は有名な料理人のレシピ!!・・・だけではなく、一般家庭の主婦が実際に作った簡単実用レシピが掲載されているところです。主婦目線からのレシピのため、お隣さんからのおすすめ野菜をおいしく調理する方法や料理動画で料理初心者にもわかりやすいサイトになっています。

### クックパッドと江府町 地域に眠る魅力を発掘！

話の始まりは今年の1月。「クックパッド株式会社」が、新たに旅行やおでかけのプランをサイト利用者で共有するサイト「Holiday (ホリデイ)」で紹介する旅プランを探しに江府町へやってきました。この取り組みは地域おこし協力隊の古海隊員との共同企画で、約20名参加のもと日野郡の隠れた素材や観光の魅力などを発掘していきました。これに手ごたえを感じた古海隊員は次の一手は「道の駅奥大山」だと考え、何か面白い取組みできないかとクックパッド側に相談を持ちかけました。すると・・・「会社としてはまだ動けないけど、とりあえず個人的に休み取って行きます！」とさっそく8月に東京からレシピサイトの担当者が訪れ、江府町の“食”や“魅力”について取材にされました。

人口の一番少ない鳥取県の中で一番小さな町である江府町。その江府町に興味をもつ人は、私たちが思いもよらない部分に惹かれることもあります。江府町が発信できる情報や素材の持つ力、さらには豊かな自然、それが魅力そのものなのです。今後も「クックパッド」とのつながりを大切にして、もっと江府町のPRができればと思います!!