

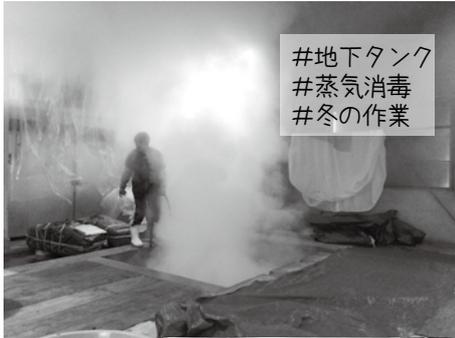
江府町の地域おこし協力隊の活動日記  vol.8

「冬季に協力隊はどんな活動をしているの？」

農事組合法人宮市の冬の仕事といえば、江府町の小学校や中学校の給食などでも使われている『奥大山高原みそ』の仕込みです。宮市で作った特別栽培米コシヒカリと特別栽培の大豆のみを使用した、安全・安心の田舎みそ。美用にあるみそ工場に設置された地下タンクで、『天然醸造』^{どうぞう}といって、自然の温度で熟成させる方法で作っています。

作業は年始早々、仕込みで使うお米の精米から始まります。宮市にある作業場で精米し、みそ工場まで運ぶのですが、今年は雪が少なかったので、スムーズにお米を運ぶことが出来て助かりました。

奥大山の名前を冠^{かん}した、江府町の特産品『奥大山高原みそ』を多くの人に知ってもらいたいと思っています。より良い商品作りのために今年の仕込みも頑張ります！
(松本)



#地下タンク
#蒸気消毒
#冬の作業



#美味しい
#お味噌に
#なあれ!

寒さにく
っぽう弱
い私は、移
住前、「雪の
降る地域で暮
らす」なん
てことは考
えられなか
ったし、一
体どうやっ
て暮らして
いるのだろうと思っ
ていました。それが
実際に住んでみたら、雪の美しさに魅
され、冬が大好きになり、身体もなん
だか丈夫になってきました！今年
は暖冬で雪が少なくて、物足りな
いくらいです(笑)

そんな冬の間は、講演会への参加やイベント出店で県外に出ることもありま
すが、主にモノづくりの研究・開発を
しながら、パッケージデザインを考
えたり、パソコンで調べものしたり
しています。また、柿原集落で行っ
ている竹林整備のお手伝いも時々
しています。すっきりした竹山から
みる集落の景色はとても素晴らしい
です(笑)

(右崎)



#刺激的
#水
#雪だるま

雪の多い江府町の冬、みなさんは何をして過
ごしていますか？僕は冬もやる事、や
りたい事がいっぱいあって、時間が短
く感じます！まず一つは味噌作り！米
麹と大豆で作る一般的な味噌はもちろ
んですが、他の穀物や木の实を使った
味噌も仕込み中です！インゲン豆、落
花生、ドングリ、ひよこ豆など様
々な穀物で試作中です。

他に励んでいる事は、狩猟とシ
ビエの加工の研究と革なめしです。命
を捧げてくれた動物を、できる限り
頂く意識が大それた事だと思っ
ています。肉は食べ、骨は煮詰
めて出汁を取り、皮は着るもの
に。近いうちにこのようなスキ
ルをカサラファームで教える
ワークショップを開催したい
です！そのために日々実験と練習！
(菜畑)



#鹿の革
#なめし
#冬の作業