

ぼくらの地域おこし!

Vol. 4 文 倉田 健也

第4回目は、平成29年4月に着任した倉田健也です。

私は、安平町の農産物などを使い、歴史を鑑みながら加工品を開発し、食と農で地域活性を図ろうとする、食農おこしを主な活動としています。



これまでの活動・・・

今は、NPO法人ココ・カラさんが月曜日と金曜日にみずほ館で行っているコミュニティレストラのお手伝いをしています。

メニューの中に日替り定食があり、そこで倉田プロデュースのメニューも提供させていただいています。皆さんお誘い合わせの上、食べに来てください!

この他は、隔週で瑞穂地区の農家さんのところにお邪魔し、農業研修をしています。農業のプロからたくさんの指導をいただきました。ただただ感謝です。

先月の「ぼくらの地域おこし」

を担当した河合さんの記事にもあった、菜の花さんぽというイベントの企画・運営全般にかかわることができ、多くの方々楽しんで貰うことができ、非常に貴重な経験となりました。

あびら交流センターの農産物直売所ではイベントのお手伝いを、サイクリング大会やカヌー大会ではお昼の準備など食でイベントを支えるようなお手伝いをする事ができています。

地域の活動に参加し、少しでも顔を覚えてもらえたらと思っております。

活動のヒントに

マチおこし研究所で所有している炭焼き小屋で、炭出し・木入れ・火入れなど、炭作りの全てでのご手伝いをさせていただきました。お手伝いの最後には、安平町の木で作られた炭を一袋購入。この貴重な炭で早速したのは、コーヒー豆の焙煎。コーヒーは、今後の私の活動の柱になるものなので、どんな仕上がりになるかとても楽しみでした。焙煎された豆はともて出来上りが良く、コーヒーにし口に含むと、豊かな香りが口に広がり、優しく上品で美味し

い味で大満足。「このような味を多くの人に感じてもらえたら良いな」と改めて思いました。



今後の活動の夢

私は、目的を持って安平町に地域おこし協力隊としてやってきました。

昔、北海道有数の木炭の生産地であった安平町の木炭を使って、炭火自家焙煎したコーヒーを軸に、安平町の美味しい食べ物を移動販売という手段で全道各地を回り、町の魅力をPRしていきたいと思っております。

美味しく、安心で、安全な安平町の食、そして農の魅力を多くの方に発信していければと思います。ですので、よろしくお願い致します。



協力隊からのお知らせ

わたし山田も運営として参加します!

グリーンツーリズム推進員 山田由美子からお知らせです!

昨年に初めて行い、大好評だった「お庭でJAMをつくろう」が今年も行われます♪

真っ赤に色づいた「ジューンベリー」を自分たちの手で収穫して、ジャムを作りましょう!

日時: 7月15日(土) 10時~14時

場所: そば哲ガーデンアサ (遠浅594)

対象: 先着 親子 10組

申込締切: 7月10日(月) 17時まで

詳細については、一般社団法人あびら観光協会 (☎ 7733) へお問い合わせください。