

8月号

香春町協力隊だより



▲染色教室で、ハンカチ染めをする幼稚園の子どもたち。

7月は他地域の幼稚園児たちが採銅所に来て染色教室をしました。電車の乗降訓練のため採銅所駅を利用する園児たちに「自然あふれる採銅所で自然体験、ものづくり体験をさせたいのです！」という幼稚園からのご依頼により実現しました。

まだ3・4歳の園児たちが一生懸命ハンカチを絞ったり、染色をしたりする様子はとても可愛らしかったです。駅周辺に園児たちの笑い声が響いて、近所の人達も目を細めて微笑みながら園児たちを温かく見守ってくださり、私自身もとても素敵な時間を過ごすことができました。

今後もしも色んなところから香春町に子どもたちがきてくれるようになればいいなと思いました。



ものづくり担当

鎮西町区
村上夕子隊員



ナリワイづくり担当

下高野1区
小野沢春輝隊員



▲プランター設置作業の様子

移住促進の一環として、オンラインイベント「田舎をいかす暮らし方」で地方移住の質問に答えました。協力隊が実際の移住体験をもとに、現在の活動のことや、移住してみても変わったこと、感じたこと、などさまざまな情報を主に県外の人に向けてお話ししました！また、「移住」をテーマに改めてブログ記事を作成し、香春町移住情報サイト「カワラカケル」にQ&A形式で掲載しています。移住するまでのプロセスが少しでも伝わればと思います。

採銅所駅舎の新しい取り組みとして野菜のプランター栽培を始めました。環境美化とプランターをキッカケに新たな交流が生まれればと思っていたのですが、早速地域の人と即席の苗の交換会が行われ、四季なりイチゴの苗をゲットしました！



半農半X担当

柿下区
小玉篤美隊員

4月から、香春町移住情報サイト「カワラカケル」の協力隊ブログページで、旬の野菜を使ったレシピ投稿を月1回ペースで始めました。

今月は葉胡椒と海苔のナムルです。九州の青唐辛子の栽培量は、去年香春町にやってきて驚いたことの一つ。九州の特産品「柚子胡椒作り」のためだったのでですね。

私は菜食料理が専門なので、レシピは植物性のみを使っていて、材料少なめでさっと作れて、でもちよっと丁寧な料理を意識しています。「里山の食卓」という名前でクックパッドへのレシピアップも始めたので、見てもらえると嬉しいです。



▲香春町移住情報サイト「カワラカケル」の協力隊ブログにレシピを掲載しています。



半農半X担当

採銅所4区
三村信也隊員



▲餌を求めて寄って来る様子。1羽1羽、足や嘴の色、羽の柄が微妙に異なります。

農に関わる取り組みテーマで4月から綴っています。4月はニワトリ、5月はニホンミツバチ、6月は野菜パイヤ、7月ブラックベリー、そして今月は合鴨(農法)です。広報かわら7月号で田植えと一部合鴨の様子をお伝えしたので、今回はその後の様子をご紹介します。

5月末に生まれた合鴨の雛は、1か月半でも大きくなりました。ニワトリの雛と比較して2倍もの速さでスクスク成長しています(食欲も2倍)。合鴨はアヒル(家畜向き)とマガモ(野生種)の掛け合わせで、周りの音や動作にやや敏感ですが、餌付けが功を奏し「来〜い来い来い」と呼ぶと近寄ってくるようになりました。穂が出る直前までは田で育てますが、その後どう飼育するか、現在考えを巡らせています。



フェイスブックでも私たちの活動や香春町の情報を発信中！「いいね」や協力隊目線の情報を読んでみてください。スマートフォンで左横のQRコードからチェック！

制作・編集 / 香春町役場まちづくり課
香春町役場まちづくり課 ☎ 32-8408
採銅所駅舎内第二待合室 ☎ 32-3115

🍈🍈🍈 青い渋柿買い取ります! 🍈🍈

干し柿をお作りの皆さん、渋柿の摘果（てきか）をしませんか？

摘果とはご存知の通り、青い実がついた段階で間引きすることです。

植物が育つには栄養が必要で、その栄養は根から吸収されて株や木全体にまわります。

でもいくら肥料をあげても根が吸い上げる栄養には限界があります。

そのため、果実の数が多かったらひとつあたりの栄養は少なくなり小さい実しか付けられないのです。

そこで！青い実をつける夏に摘果を行うことで、秋に丸々と大きな実を付けてくれるそうです！

「今年は摘果しようかな」と思った皆さん！是非その摘果した「青い渋柿」を買い取らせてください！

買い取った渋柿は「**香春町産柿渋**（かきしぶ）」へと有効活用させていただきます！

もちろん間引きしたものでなく「うちの採っていいよ！」という方も是非ご連絡ください。

香春町の渋柿から作った柿渋染商品を日本中、世界中に広めるためご協力いただけると嬉しいです！

期間：8月10日（月）～25日（火）

買値：40円 / 1kg（コンテナ一杯が約20kg くらいです）

集荷場所：香春町中津原 2075-2

電話番号：090-5488-3485

※受入準備が必要ですので、必ず一度ご連絡ください！

収穫に関する注意事項（※必ずお読みください！）

① 買取するのは渋柿のみです

甘柿は買い取れません。甘柿でないか必ずご確認ください。

見分け方・・・かじると渋い。切ってみて実にゴマ（黒い点々）が入っていない。

② 青柿以外は入れないでください。

黄色くなったものは買い取れません。

③ 必ず枝や葉は除いてください。

ヘタの上で切って実のみ入れてください。

この状態



④ 柿の実には傷つけないでください。

傷のあるものは買い取れない場合があります。

⑤ 柿渋作りは鮮度が命です。その為収穫した日のうちに絞るので、当日朝収穫し

昼過ぎに持ち込みいただけるとありがたいです。

香春町産の柿渋で染めた商品が「福岡県よかここビジネスプランコンテスト」で入賞しました！香春町産の商品を日本中、世界中に広めていくため、今後たくさんの渋柿が必要になります！

香春町の地域おこしのためにも、ご協力いただけると嬉しいです！



地域おこし協力隊：村上夕子



香春町の移住情報サイト「カワラXカケル」
移住してきた人々の想いや町の皆さんの声などを掲載しています。
詳しくは左のQRコードや、「カワラカケル」で検索してください。

カワラ カケル
香春町 X
KAWARAKAKERU