



ものづくり担当



鎮西町区
村上夕子隊員

春は植物の芽が出て、急にくぐくん成長していきます。植物染めをやっていると、この季節は青々とした雑草や葉を使って染める機会に恵まれ、香春町の自然をとても身近に感じられる季節です。

5月でちょうど協力隊になって1年が経過。先輩協力隊員達は退任後、それぞれのお仕事を精力的にこなして下さり、第二待合室には新たに2人の協力隊が着任しました。私も気分新たに、前年度より活動の場を広げて、より一層頑張っていきたいと思っています！あと2年、よろしく申し上げます！

協力隊新体制で
頑張ります！



香春町の魅力をより発信するためSNSの記事の書き方や投稿タイミングなどの基本的なことから、多くの方の目に留まりやすい投稿テクニックを学ぶ勉強会を行いました。

現在、協力隊が運営するインスタグラム(フォロワー約650人)、フェイスブック(フォロワー約2千人)には、全国の色んな人から香春町に興味を持ってもらっています！ですが、今回学んだことを生かして、より沢山のの人に香春町を知ってもらい、魅力を感じてもらえるように、SNSを使いアピールしていきます！

また世に出ていない香春町の魅力や自慢など、どんどん私達が発見していくとともに、地元の方々からの情報もお待ちしております！香春町盛り上げましょう！

ナリワイづくり担当



下高野1区
小野浪春輝隊員

半農半X担当



採銅所4区
三村信也隊員

協力隊に着任してから1か月と半分が経ちました。ありがたいことに着任後すぐに畑を貸していただき、ミSSIONの半分である自給に近い暮らしに向かって、実践の日々が始まりました。

着任して早2か月。日々、香春町で自分に何ができるか、何をしたいかを考えています。5月はお借りした畑を開墾し、半分は野菜苗の植え付けを、残りの半分は畝立てを終えたので、これから透明マルチで畝を覆い太陽熱養生処理(雑草の種の死滅と有機物の土中分解)を行います。農業塾ではトマトの芽掻きと並行し、畑で出る葉や茎などを分解して再利用するための木枠コンポストを設置しました。どんな堆肥ができるか楽しみです。

移住してからは毎週様々な方との出会いがあり、交流の輪が徐々に広がっています。まだ顔と名前が一致しないこともあります。何度もお会いして覚えて(覚えられて)いきますので、よろしく申し上げます！

半農半X担当



下高野1区
小玉篤美隊員

5月はタケノコの収穫と大きくなったタケノコを使った保存料理を試行錯誤し、今は梅しごとが始まる日を楽しみにしています。1年に一度の保存食を、『商品』という形に持って行けるかなど、時間とアイデアとをひねり合わせています。週一回携わっている農業塾でも、もうすぐ夏野菜の収穫が始まります。以前暮らしていた長野県と比べて何倍も暖かく、野菜の閑散期の少ない九州の氣候に、驚きと感動すら感じています。



タケノコの皮を使って染色実験を行いました。普段やるように、火を使った高温の煮染めをすると、ベージュやくすんだ黄緑色には染まるのですが、今回は子ども達にも気軽に体験できるように、常温でピンク色を染める実験をおこないました!が、結果から言うと思ったようにはいきませんでした。染液の状態では綺麗なピンクが出せましたし、生地にも色も付いたのですが、洗いの段階で殆ど色が落ちてしまいました。色々試して、やっと薄いピンクに染まりましたが、定着が悪そうです。タケノコの皮でピンク色を出せるところまでは分かっていたものの、ここまで定着が悪いとは。今のところ染料として使うのは難しそうです。もう少し可能性を探っていこうと思います!



タケノコの皮で
薄いピンクに染め上げる
村上タ子

1m以上伸びたタケノコを、半分の高さ辺りを包丁でバサッと採取します。先端の柔らかい所はタケノコとして食べ、それより下は主に干しタケノコと乾燥メンマにしてみました。干しタケノコは簡単にできますが、乾燥メンマは少し手間がかかります。

乾燥メンマ試作では、米ぬかと一緒に湯がいた後、床付けの桶などに入れ、塩をまぶし、重しを乗せます。密閉状態で水分を出させることで乳酸発酵が進み、2週間から1か月ほどでちょうど良い状態になります。桶から出し水洗いをした後、3日間程天日干しをして完成です。干す前に実験的にメンマの味付けで調理したところ、乾燥前なので若干のえぐみがありましたが美味しく食べることができました。



タケノコから乾燥メンマ
三村信也

協力隊的 竹の楽しみ方

3月から4月のタケノコシーズン、タケノコ掘りに明け暮れる日々を送ってました。最初は慣れない手つきでしたが、何度か山に行き、鍬を振り下ろしていくうちに、段々と様になってきたように思います!

『必要なのは、鍬と気合いと体力!』

食べて美味しい、売ってオイしいとはこのことで、自分が頑張ってみつけた分だけ、お金になる。ナリワイづくり担当の自分として、来年は多くのタケノコを掘りまくってお金に換えてみせます!

東京ではタケノコは高く、旬の時期でもそんなに食べられませんでした。ですが、香春町に来たらほぼ毎日タケノコ食べてます!タケノコご飯食べ過ぎてます!幸せですね~!!



気合いと体力のタケノコ掘
小野沢春輝

香春町の大きな資源『竹林』。竹の有効活用は、協力隊全員で考えているトピックです。さてそんな中、竹に含まれる乳酸菌を使ってヨーグルトができないかと試作してみたところ、できました!!作り方はとても簡単。

竹筒を切ってきて、筒に豆乳を加えて(牛乳では試していません)、軽く混ぜる。36度で約20時間保温。私はヨーグルトメーカーに竹筒をそのまま入れて保温しました。翌日にはプリンとしたヴィーガン(動物性不使用)のヨーグルトが完成です。詳しい作り方は、私のHP『二十四節気の暮らしごと』を参照ください。スーパーにヨーグルトを買いに行く代わりに、是非裏の竹林に足を運んで!(笑)

<https://2472seasons.blog.fc2.com/blog-entry-5.html>



お腹に優しい竹グルト
小玉篤美

