



ライフジャケットを
着て出漁です！

小島 拓也 隊員の 地域おこし協力隊通信

秋は「新米」「あきあじ」「きのこ」の季節ですね！
体重が増え過ぎない様に気を付けながら、厚田の味覚を存分に楽しみたいと思います。

[最近は、こんなことをしました。]



・10月2日、古潭港からアキアジの定置網漁に出る漁船に乗せて頂きました。チームで無駄なく連携した動きに感動しました。私自身も網を引き揚げて、網の重さや腰にかかる負担など、漁師さんの仕事の大変さ、魚がとれて港に帰る時に受ける風の心地よさ・楽しさを体験しました。



・10月2日、厚田川を遡上するアキアジの雌雄個体数調査を取材しました。川幅いっぱいにはびこった刺し網にアキアジを追いこみ、捕まえた網からはずしました。口の中にグッと手を入れるのが、逃がさないコツです。



・10月16日、聚富小の持久走記録会で、皆と一緒に走りました。5・6年生にあっさりと抜かれてしまい、子供達のパワーに驚かされました。



・10月6日、厚田小・聚富小の稲刈りの両方に参加しました。広い田んぼでしたが、鎌の使い方や稲を束ねるひもの結び方などを教わりながら、皆で力を合わせ刈り取っていました。



・漁師さんからアカハラ（ウグイ）を頂き、刺身とムニエルを作って食べました。アキアジ漁では雑魚扱いですが、侮れない美味しさです！いずれ厚田でお

でん屋を開業したいと思っているので、次は揚げカマボコなどにも挑戦するつもりです。

アカハラに限らず、海の幸も山の幸も畑の幸も、とってすぐのものを頂けるのは、厚田に住んでいるからこそ幸せですね。



・望来の「みなくる」で9月23日に開催された「厚田ふるさとあきあじ祭り」に行ってきました。朝早くからアキアジや野菜をたくさん買った皆さんの嬉しそうな顔！重さあてや宝引きも、盛り上がっていました。

《他にも…》

- ・厚田里山再生の会の皆さんと共に、沢に丸木で橋をかける等、山の整備をしました。
- ・厚田区コミュニティ「ゆめ倶楽部」の皆さんと共に、「カローリング」という、新しいスポーツの練習会に参加しました。

9月5日の北海道新聞(全道版)に掲載されました。

「プロボノ北海道」という団体が紹介され、その中で厚田の地域おこし協力隊として私が厚田の生産品をPRする企画提案をしている様子の写真が生活面に掲載されました。

厚田区地域おこし協力隊 小島 拓也

携帯電話：080-6069-5304

E-mail(個人)：ishikarishiatsutakukojima@gmail.com

※1号・2号に記載のメールアドレスに誤りがありました。お詫びして訂正致します。

Facebook (フェイスブック)で、

厚田での暮らしを発信しています！

<https://www.facebook.com/kojitaku>

ウラ面は沼倉隊員に続きます！



沼倉 瞳 隊員の 地域おこし協力隊通信

カローリング初体験！

10月15日、厚田区カローリング大会が開催され、浜益区の地域おこし協力隊の瀧さんご夫婦とともに出場しました。

カローリングとは、氷上ではなく室内で競うことができるカーリングで、「ジェットローラ」という車輪がついたストーンを11m先の円形ゾーンに入れることで得点が得られる競技です。2チーム対抗で、6投分のストーンを交互に放つため、相手チームのストーンにぶつけてコート外に押し出したり、得点ゾーンに入った自分のストーンを守るためにわざと手前にストーンを止めたりと、高度な戦略と技術が必要なスポーツです。

私はカローリングが初体験。大会前のわずかな練習時間で人生初の投球という、ほぼぶっつけ本番の参戦でした。まっすぐ投球したつもりでも右方向へ曲がってしまったり、力加減が強すぎてコート外に出てしまったり、得点を狙う以前にコート内に収め

るだけでも一苦労なので、思いがけず得点ゾーンに入った時は両手をあげて大喜びです。

限られた投球のなかで試行錯誤し、やっとコツを覚えたところで全試合が終了。1勝2敗で、初めてのカローリングにしてはまずまずの結果でした。次の大会では、できるだけ投球を無駄にしないことを目標に頑張ります。



▲自由自在にジェットローラを操る上級者の方

漬物用大根の収穫をお手伝いしました

漬物用大根の収穫をお手伝いしました。大根の収穫は初めての体験です。

大根を抜き、水で丁寧に洗い、何本かずつ束ねて干す。いつも何気なく食べている漬物ですが、けっこう手間がかかるのだなと思いながら作業しました。

ずらりと並んだ大根の姿は圧巻。この大量の大根は、たくあん漬け、かぼちゃ漬け、飯寿司にと、様々な料理に生まれ変わるそうですが、自分たちで楽しんでおすそ分けしたりすると春先にはなくなる



とのこと。大根が干しあがったら、次は漬物作りをお手伝いして美味しい漬物の作り方を習得したいです。

▲しんなりするまでじっくり天日干しします

玉ねぎまるごとスープ

日に日に寒さが増しますね。玉ねぎには体を温める作用があるとのことで、寒い季節にぴったりです。今回は、厚田産の玉ねぎを使ってコンソメスープを作ってみました。玉ねぎまるごとを、ほろほろになるまでじっくりことこと煮込みます。あつあつのスープと玉ねぎの甘さで心も体も温まりますね。



ウラ面は小島隊員に続きます！