



刺し網と
格闘中です

小島 拓也 隊員の 地域おこし協力隊通信

年の瀬も押し迫り、風と雪とに鍛えられています。地域おこし協力隊の仕事とは別に高齢者のお宅の除雪も始めました。早起きして外で体を動かして、健康的な生活です。明るくなる前から厚田の中を歩いていると、多くの皆さんが早朝から元気に働いていらっしゃる事が分かりました。

[最近は、こんなことをしました。]



12月9日、厚田小学校で餅つき大会がありました。PTAの皆さんが米を蒸して、高齢者の皆さんがあいどりをして、子供達を応援しました。きなこも大豆から、砂糖もビートを煮詰めて小学生達が作ったものを使い、それらをつけたり、お雑煮にして、皆で食べました。こうした行事は私が生まれ育った地域の小学校には無かった為、ぜひ続けて頂きたいと思いました。



札幌にあるカフェのマネージャーから「うちの店の一角で、野菜を売る事が出来ないだろうか」との相談を受け、商品を並べたらどんな感じになるだろうかと、12月13日に野菜や米を持って出かけました。実際に販売はしていませんが、現地に行く準備をし、現場の方と話す中で色々学

ました。例えば「生の野菜をそのまま売る場合と違って、野菜を小分けにして包装したものや加工したものを売る場合では、販売に関する許可や製造に関する許可が必要な事」や「札幌の街の人に売る時には、買った後に街なかを歩く時の事を考えて、包装や持帰りの袋への気遣いも必要」等です。今回の体験を通し、お客様目線の大切さが分かりました。



11月28日に、JA女性部の皆さんによる、お正月の締め飾りづくりが行われました。農家のお仕事がひと段落しても、母さん達にはお仕事がいっぱいです。昔は各家で米俵を作りもしていたとか。厚田で刈取ったスゲや稲藁から、厚田の人の手で作られたものという事に胸が熱くなります。この後神主さんにお祓いをしてもらい、お客様の元に届けられます。



厚田を語る際、「いずし」は欠かせません。私が住んでいた江別市でもお正月用に厚田のいずしが売られていました。12月18日、いずしの箱詰めを見学させて頂きました。加工所は盛り塩で清められ、加工所の皆さんはいずしに愛情を注ぎ、一緒に作る皆に感謝して作られていました。



いずしが出来るまでには何日もかかります。水の取換えは1日に何度も行わなければならなかったり、使う魚によって作り方や酢の種類を変えたり、他にも重石の調整や衛生面の配慮等と本当に大変な手間や工夫が掛かっています。ですが、これが昔から受け継がれている作り方であり、美味しいと言って下さる方の為にも続けていきたいそうです。厚田のいずしづくりをする皆さんは厚田の自慢・誇りだと思いました。

【“厚田のおでん屋”への道】

厚田の農産物・海産物を世界中の皆さんに食べてもらいたいと思い、美味しいおでん屋を目指して頑張っています。おかげ様で昆布を譲って頂いたり、大根を譲って頂いたり、移動販売に使える「車」までも譲って頂いたりして、厚田の皆さんに助けて頂いています。また、お給料を貯めて、すり身を作る道具も買いました。これからも厚田の美味しい農産物・美味しい海産物についての勉強をしていき、「このようにして作られた、獲られた厚田のものだから美味しいんです。」と説明出来る様になるつもりです。そしてお客様から「このおでんに使われている厚田のものを買いたい。」と買って頂ける事を目指して、精進して参ります！

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)：ishikarishiatstakukojima@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

回覧

平成 26 年
12 月発行
第 8 号

厚田での冬が始まりました

厚田を訪れてから初の冬シーズンがやってきました。厚田の方からは、吹雪の凄まじさや冬道運転の大変さのお話を聞いていましたが、冬が始まったばかりとはいえ、厚田の厳しさをひしひしと感じています。

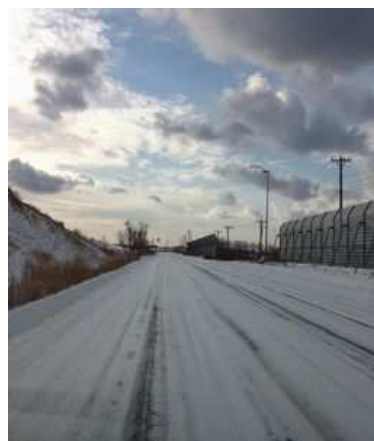
私が以前住んでいた十勝は日高山脈に雪雲が遮られ、「十勝晴れ」の言葉がある通り、冬になると晴天が続きます。雪も少なく、吹雪く日はほとんどありません。同じ北海道でも地域によってこんなに違いがあるのかと驚いています。



もうひとつ厚田で驚いたのは、

冬の雷が多いこと。晴れの日が多い十勝では経験がなかった冬の雷。自然の脅威ではありますが、時に神々しく感じます。

「ハタハタは雷が鳴りだす冬の始まりに獲れる。だから魚へんに雷でハタハタと読むんだよ」と厚田の方に教えていただきました。雷とともに訪れるハタハタ。来年も冬の雷が待ち遠しくなってきました。



▲アイスバーンと化した道路

「望来丼のたれ」開発中

厚田こだわり隊では、望来丼のたれを「株式会社ソラチ」と共同開発中です。

先日、試作たれの味見のため厚田こだわり隊のみなさんがソラチの本社に訪問するというので、私も同行させていただきました。望来豚の様々な部位を数種類の試作たれの味で試食していき、全員で議論を交わします。自分たちが作ったたれの味を大切にしながらソラチが開発した新しい味も受け入れていく、より良い望来丼にしたいという思いが伝わりました。前に進み続ける厚田こだわり隊を、今後も微力ながらお手伝いしていけたらと思っています。



▲様々な部位で味見中の一コマ。写真はコース。

ハタハタの煮付け

「ハタハタ、上がったかな？」11月下旬、厚田ではこんな会話が飛び交っていました。ハタハタをみんなが楽しみにしている様子を感じられます。そんな旬の味を私も味わおうと、メスのハタハタを薄味で煮付けてみました。トロツとした卵とふくらした身がご飯に合います。

以前住んでいた土地では、海がなかったためか魚料理はあまり馴染みがありません。ハタハタも実は初めて調理しました。旬の魚をその季節に味わえる幸せを感じました。



ウラ面は小島隊員に続きます！