



札幌のラジオ局に呼んで頂きました！

小島 拓也 隊員の 地域おこし協力隊通信

ニシン漁が始まりました！

私も何度か、漁師さんの番屋で網はずしの手伝いをさせて頂いています。ハタハタと違ってニシンはするりと網から抜けてくれますね。9月のアキアジ、11月のハタハタに続いて、1月のニシンと旬の美味しいもので季節を感じる幸せを日々噛み締めています。

[最近は、こんなことをしました。]



1月5日、早朝の厚田漁港は海面がパズルのようになっていました。厚田川の影響で塩分濃度が低い厚田漁港は、写真の様に時々海面が凍り、時には漁船が港を出ることが出来ない事もあると聞きました。氷は昼には溶けていましたが、この日に見た景色は、厚田の冬の寒さを実感するものでした。

厚田の冬の厳しさについては、前もって色々な方から聞いていましたが、目の前が見えないほどの猛吹雪の中、徒歩での外出も、除雪も、車の運転も経験して、「本当だったんだ！」と驚きました。



1月8日、厚田で旅番組の撮影の下見に来たというテレビ局の方と共に、厚田の各地を訪問しました。

移動販売の魚屋さんや、くんせい屋さん、手焼きせんべいのお店や漁師さんなど、私が4月に厚田に着任した直後には聞けなかったお話も沢山聞くことが出来ました。ここ厚田で働く様々な方のお話から、私自身がここでどんな仕事を始めるか、色々考えるきっかけを頂きました。



1月12日から、ニシン漁が解禁されました。この日はそれほど獲れていませんでしたが、この記事を書いている今日(1月26日)は大漁で、皆さん忙しくて嬉しそうでした。



カジカのようにトゲの多い魚は網からはずすのは難しく、カジと呼ばれる道具ですしていました。

つい先日、羅臼で働く方とハタハタの網はずしについて話した時にこの様な道具があることを聞いていましたが、

今回、厚田でも同じものを使っていることを知りました。これを使うと使わないとでは、網はずしにかかる時間に格段の差が出ます。

【厚田に北大生がやってきます】

北海道大学の農業バイト集団「いなかっぺ」の皆さんが2月の下旬から中旬にかけて厚田にやってきます。

2月15日(日)にあるウインターレクフェスティバルを厚田の「ゆめ倶楽部」の皆さんと共に盛り上げてくれる予定です。雪像作りや、トマトで作ったミネストローネスープの販売の他、地域の色々な方との交流を考えているそうです。

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)：ishikarishiatsutakukojima@gmail.com

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

厚田と十勝の冬の違い

厚田での冬の暮らしに慣れ始めてきた年の暮れ。正月帰省のために十勝を訪れると、雪の少なさと気温の低さに驚きました。

十勝の冬は雪が少ないので交差点の見通しや道路状況が良く、さらに先月の協力隊通信（第8号）にて申し上げた通り晴天が続くので、窓から入る日差しで屋内は暖かなのですが、一步外に出るとキンと冷えた空気が肌に刺さります。



また、ふたつの写真を見比べてもお分かりのとおり、雪の量の違いにも驚きます。十勝では防風林

▲十勝の防風林。積雪は木の根元まで。

の根元に生える笹までも見える程度の積雪量ですが、厚田では道路案内看板の脚が埋まるほどです。

状況は違えど、どちらの地域も厳しい冬です。春の訪れが待ち遠しいですね。



▲厚田の雪景色。道路案内看板が埋もれそうです。

地域おこし協力隊研修会に参加しました

1月20日から21日に開催された、北海道各地の地域おこし協力隊のみなさんが集まる研修会に参加しました。

研修会では協力隊OBによる事例発表や講演のほか、「協力隊が持つ悩みの解決法」というテーマで協力隊員同士、グループとなりディスカッションをしました。

様々な地域特有の悩みが出てきましたが、根本は「よそ者である自分がどのように地域を活性化していくか」というものであり、その悩みの裏には「どうか地域を元気にしたい」という思いが込められていると感じ、同じ思いで頑張っている仲間がいることに勇気づけられました。



▲ディスカッションの様子。話が盛り上がります。

しそドレッシング

J A北いしかり加工グループのおかあさんたちが作っている「しその想い」。このおいしさを”飲む”だけでなく、他の用途がないかと考えました。しそがしっかり香るジュースなので、ドレッシングにぴったりなのは、と思い、さっそく作ってみました。

しその想い、サラダ油、お酢を2：1：

1の割合で混ぜ、塩で味を調えます。最後に粗挽き胡椒をお好みで。

赤色が美しくさっぱりとした味は、野菜サラダだけでなく、カルパッチョにも合いそうです。



ウラ面は小島隊員に続きます！