



濃屋山道を歩きました

## 小島 拓也 隊員の 地域おこし協力隊通信

とうとう厚田にも初雪が降ってしまいました。最近まで紅葉やきのご狩りなど秋を楽しんでいた私はずっと「まだ冬じゃない」とストーブをつけずにきました（灯油がもったいなかったのも理由です）。ですが、さすがに寒くなってきましたので、もう我慢せずにストーブに火を入れたいと思います。

先月の協力隊通信で、「北海道ブックフェスの一つ、厚田で 1 日限りの本屋さん（9/13 願誓寺）」という記事をお伝えしました。この 1 日だけの取り組みと平行して、9 月の 1 ヶ月間、区内のお店で『中古の絵本や児童書が自由に持ち帰られる！』という企画を実施していました。

これは、旧望来保育所の絵本や児童書が処分されるという話を聞き、そのまま捨てられてしまうのももったいない・・・捨てられるなら、誰かに引き取ってもらえないか・・・お店に協力をお願いして店先に小さな本棚を置かせてもらい、そこから自由に持ち帰ってもらおう・・・と厚田区内のお店を回り、18 店からご賛同と関係先の承諾を頂戴して実施されたものです。表紙が日に焼けて色あせた本もありますが、その内容は変わりません。本棚の横にはノートを置き、この企画や本を手にとった方の感想が書けるよう、ちょぴり工夫もしてみました。

10 月になり、設置期間が終了したので本の回収に回ったところ、ノートには稚内や小樽の方を始めとする多くの方の書き込みがありました。

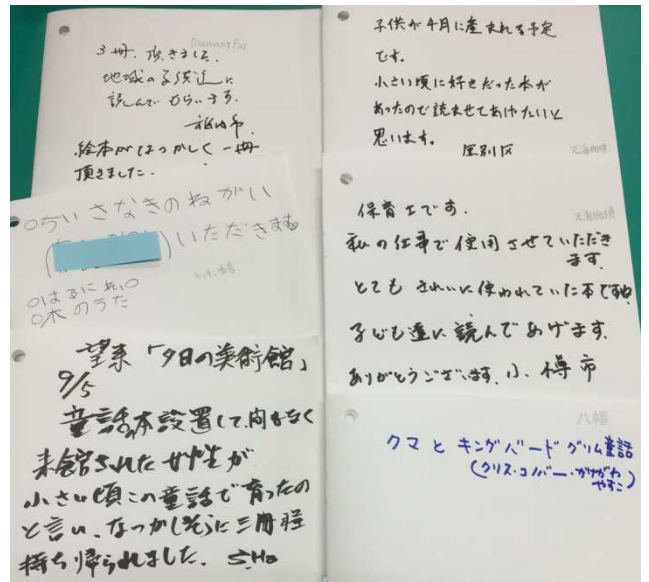
「子どもが 4 月に生まれる予定です。小さい頃に好きだった本があったので、読ませてあげたいと思います」といった嬉しい感想も。

結果的に 100 冊以上の本を、新たな持主の手に渡すことができました。

ご協力戴いたお店の方や、関係の皆様にお礼申し上げます。有難うございました。



【本棚には、旧・望来保育所の子供用いすを使いました】



【本を持ち帰った方から様々なお言葉を頂きました】

### 【魚屋の見習い中です】

私は地域おこし協力隊の任期終了後の仕事として、厚田の魚の移動販売を検討しており、「魚やくまさん」の車に見習いとして同行させて頂いています。魚の特徴や調理法、移動販売の決まりなど、知らない事の多さに、もっともっと頑張らなければと痛感しています。



皆様からのご依頼・ご提案をお待ちしております。

携帯電話：080-6069-5304

E-mail (個人) : ishikarishiatsutakojima@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/ishikari.chiikiokoshi>

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

### 望来地区敬老祝賀会に参加しました！

10月12日、望来地区敬老祝賀会の昼食に出された鮭鍋作りをお手伝いしました。

望来地区の鮭鍋の材料は、鮭、じゃがいも、人参、大根、玉ねぎ、キャベツ、ごぼう、ネギ、しいたけ、たもぎ、しめじ、香り付けにしょうが。具沢山で、野菜の甘みが出ているお汁です。一方、厚田地区の鮭鍋は、鮭、人参、大根、キャベツ、しいたけ、ネギ、豆腐、香り付けにバターを使用し、濃厚な味が印象的です。旧石狩地区、厚田区、浜益区で鮭鍋の材料や味が



違うのは知っていましたが、同じ厚田区内でも地域によっても違うということは初めて知りました。

望来地区のおか

あさんたちと一緒に料理をするのは初めてでしたが、話しかけてくださったり、一緒に味見をさせていただいたり、みなさん快く受け入れてくださり、こう見えて人見知りである私も緊張せずにお手伝いすることができました。

会には 58 名のご年配の方が参加されました。歌に合わせて手拍子をしたり、笑い合いながらお食事をしたりと、みなさん 75 歳以上と



は思えないくらい若々しく輝いていました。そんな姿に、私のほうがパワーをもらったひとときでした。

### いちごの選果のお手伝いをしました

協力隊通信第 12 号にも掲載しました 4 月のいちごの苗植え。その苗が無事育ち、次々と収穫されています。選果は、収穫されたいちごを出荷するための最終チェックの場です。

いちごは一粒ずつ機械によって重さごとに分けられます。それをひとつひとつ手に取り、きれいな形をしているか、傷はついていないか、虫に食われていないかなどを人の目で隅々までチェックします。また、いちごはとても繊細で、乱暴に扱うとすぐに傷ついてしまうので、常にソフトタッチを心がけなければいけません。慣れるまで非常に気を遣い



ました。

見事合格したいちごは容器に並べて出荷されます。艶々の、形が整ったいちごが整列した姿は、まるで宝石のようです。高品質のいちごを送り出すために、大変な手間がかかっているのだなぁと感じた体験でした。

### さつまいも

お借りした畑では、さつまいもも育てていました。9月末まで営業していた厚田こだわり隊直売所での販売を考えていましたが、収穫が 10 月になってしまったので全て自宅用です。

少しでも長持ちさせるために、手作り施設でキュアリングし、冬の間にゆっくり食べていくことにしました。天ぷらや甘煮、さつまいもご飯、どれも美味しく、やっぱり自分で育てた食べ物は格別だと感じます。それにしても、まだ 20kg 近くあるさつまいも。食べきれるかなあ...?

※キュアリングとは、一定の湿度と温度で数日間貯蔵することで表面の傷に層を作り、菌の進入を防いで腐敗を遅らせる処理のことです。



ウラ面は小島隊員に続きます！