



◇ 東京農大生と南信州伝統野菜お弁当
九月七日(土)「まるごと天龍村弁当」を飯田で行なわれた南信州ファーマーズマーケットにて販売するため、佐々木支援員、井坪隊員(インター)と農大生隊員と作らせて頂きました。これからも季節で内容を変えながら続けていけるといいなあと感じています。次回は十一月十六日(土)の秘境駅号のイベントにて販売予定です。村の方向けにも予約販売も考えていてもご期待ください。

◇ わちかふえ
供中。秋になつて新たなメニューも登場です。土日はほぼ居ますので、ぜひ和キャンプ場へも足を運んでください。知予提

野定供川まだ暑い九月はかき氷も引き続き

せ年イベント」で、久しぶりに和太鼓演奏さ

ていてただく機会を頂けそうです。

次回は十一月十六日(土)の秘境駅号のイベン

トにて販売予定です。村の方向けにも予約販売も考えていてもご期待ください。



◇ 東京農大生と南信州伝統野菜お弁当

ありが隊新聞

第137号

私は誰でしょう!? 答えは誰かの記事の中に

残暑厳しい初秋となりました。

村民のみなさん、お元気でお過ごしでしょうか?

我々天龍村地域おこし協力隊「ありが隊」は8・9月、3名のインターン生を迎えた活動しました。それ活動内容は異なりますが、「地域おこし協力隊」の公用車が村内外を駆け回り、交流や天龍村の地域活性化のため、また、自身の人生の糧となるような仕事をすることで、お互いに天龍村について新たな発見がありました。今後の課題を考えたりする機会となつたように感じます。杉山さん、菊地原さん、井坪さん、お疲れさまでした。これからも折々に村で活躍していただけたら嬉しいです。いつでもお待ちしています!

ということで、本号は現役3名+インターン3名の報告を掲載しています。久しぶりのこのボリューム感ですが、ご一読いただけましたら。編集 望月ひとみ



加藤まゆみ



望月ひとみ



於保 樹

モチコの天龍やんやんや

文 望月ひとみ

九月中旬に東京の武藏野大学の学生たちが向方地区を訪問してくれました。お昼は餅を焼いて食べました。お屋は餅を満足そうなくして良かつたです。顔をしてくれたです。

八キロほど収穫できました。水やり方法、温度管理など考えることができます。伐倒方法・枯木の対処・チエンソールの使い方など技術的なことはもちろんですが、最も勉強になったことは「相手が次になにをするのか、迷惑にならないよう先を読んだ行動をすること」です。人それぞれ作業方法や考え方が異なるので本当に難しいです。ただ、その力を養えば、誰とでも作業できるし、信頼できる相棒が見つかるはずなので精進していきたいです。



武藏野大学生受入れ

農業

稻の収穫時期となりました。今日は大学やお祭り関連の知人が来てくれるため、体験が振興において、観光客増や宣伝もあります。天龍村は山村ですからもつとシビアに物流が絶たれても安心してもらいたいです。穀から育てた稻の収穫。感謝深いですね。収穫したお米を食べるのが待ち遠しいです!



田んぼ



菌床シイタケ



搬出作業

於保樹の活動報告

林業

今月は、支障木伐採や搬出作業をお手伝いさせていただきました。

伐倒方法・枯木の対処・チエンソールの使い方など技術的なことはもちろんですが、最も勉強

になりました。

インターン生 活動報告

① 杉山音羽

すぎやま とわ

武蔵野大学工学部〈東京〉環境システム学科四年
インターン期間..八月九日~九月二〇日

活動内容は、天龍村の文化・暮らし・生業についてインタビューをして記事にまとめ、発信できるよう取り組みました。外から見た天龍村の魅力や豊かさを自分なりに見つけ、読んでもらった方に「天龍村に訪れてみたい!」「移住してみたい!」と思えるような記事になつたらうれしいです。

天龍村には五回ほど訪れていましたが、実際に暮らしてみると毎日のように地域の方からお野菜をいただいたり、洗濯物の干し場に困っていると近所の方に物干し場を作つてもらったりと、とても助けていただき、楽しく生活ができます。このようなことは都内で暮らしている私には考えもつかないことです。他にも、お茶農家さんのインタビューを通じて、普段知り得ないことを学ばせていただきました。長野県で唯一のシングルオリジン紅茶を生産する「なかや農園」さん。加工場では自分の五感を大切にしながら発酵度合いを確認して製造する姿を見る機会や、中井侍地区の茶畑の傾斜のすごさに驚かされることもありました。

インタビューを通じて色々な天龍村の魅力を知り、東京へ持ち帰り都内でも発信を続けています。



取材風景

③ 井坪大雅

いづぼ たいが

東京農業大学 地域創成科学科 〈東京〉三年
インターン期間..八月十一日~九月二十三日

まだまだ暑いですが虫たちの秋らしい鳴き声が響き渡る季節になりましたね。天龍村での協力隊インターンも残りわずかとなりました。(九月十六日現在)

期間中は天龍農林業公社様にて、ていざなすや十久保南蛮、パプリカ、ピーマン等の栽培をお手伝いさせていたきました。ていざなすの出荷は朝七時なので実家のある飯田市から六時には畑に来て収穫作業を行いました。初めて収穫した日はどのなすも大きく見えてしまい半分以上が出荷基準より小さいなすでした(笑)。最近は前より早く収穫ができるようになつた気がしています。

農作業以外にふるさと夏祭りや東京都文京区傳通院、名古屋中日ビル、飯田市のイオンのイベントでていざなす等の販売を行いました。ブースの前を通る皆さんがていざなすの大ささに注目し買っていってくれるので、改めていざなすの持つポテンシャルの高さを感じました。

八月二十日には、十久保南蛮の初出荷がありました。昨年末から十久保南蛮について大学の部活動で調査を続けてきたので貴重な瞬間に立ち会うことができ、感慨深い気持ちになりました。

最後に、インターンのおかげでとても充実した楽しい

夏を過ごすことができました。森さんを始め公社、生産者、役場、協力隊の皆さんありがとうございました。今後も天龍村と関わりを持てるよう、より一層精進して参りたいと思います。

新規隊員募集中！！

地域おこし協力隊制度導入から11年が経過しました。その間23名の方が退任され、11名の方が村に定住しています。

定住率47.8%

都市部から来た方が、村の地域活性化に真剣に取り組んでいます。

今後も、ソトモノ・ワカモノの力で天龍村がより一層ワクワクする地域になるよう、引き続き隊員を募集していきますので、少しでも興味があればご連絡ください！

地域振興課 移住定住推進係 (0260-32-1023)

東京都文京区で
ていざなすを100本
売ってきました！！



二週間という短い期間だったが、新鮮な体験を多くすることができ、かなり濃厚な二週間となつた。私は今回、村松武彦さんの村田屋養魚場にお邪魔させた。他のとは違うこだわりを感じた。村田屋養魚場では、養魚場のそばを流れる川の上流から水を引いており大量のきれいな水で信州サーキモンの養殖を行つている。また、出荷までの期間にもこだわりがあり、本来二年間ほどの養殖期間で出荷するのに対し、信州サーキモンを食してみると身がしまり、味も良くなるらしい。私も実際に村田屋養魚場の武彦さん曰く、そうすると身がしまり、味も良くなるらしく。私は実際に村田屋養魚場の臭みは一切なく濃厚な味わいで非常に美味しかった。このような、自己の利益だけではなく、顧客への思いが詰まつた。武彦さんは、現代社会から失われつつある美德だと感じた。信州サーキモンを食してみたが、天龍村の方々には、深く感謝したい。今回私を受け入れてくださった天龍村の方々には、深く感謝した



サーキモンの養殖場にて学ぶ