



あいが隊新聞



令和7年3月 第143号 編集：望月ひとみ

令和4年の8月に地域おこし協力隊として着任してから、あっという間の3年8ヶ月。本当にお世話になりました。4月からも村に在任し、協力隊の経験を活かした事を生業にしながら生活していく予定です。

ありがとうございました。これからもよろしくお願いします。

加藤まゆみ

この3年8ヶ月の活動は、最初のミッションだったPR活動「おきよめの神の物語」の映像制作・奉納演奏・各地での公演（東京・諏訪・彦根）と昨年7月には村でもお披露目する事ができ、いろいろな場所で「おきよめの神の物語」を通じて天龍村を知って頂けることが出来ました。PR活動の一環では「ふるさとCM大賞」への応募。同僚の協力隊メンバーと試行錯誤しながら作成し、たくさんの方々の方々にも出会えて協力して頂き、令和4年「生きる力がみなぎる村」では団結賞。令和5年「生きる力がみなぎる村」で演技賞を受賞することが出来ました。

天龍村に来て村の方々の困りの声を聞き、始めたことが、お掃除・お片付け。併せてお家に眠っている食器の回収も行い「ガレージセール」の開催や首都圏のフリーマーケットに出店し、村のPR活動もしつつ、また使っていただけの方へのリユース活動にも力を入れました。

地域との関りとしては「みんなでもやまの会」を開催し、特に手仕事を通じての交流やアップサイクルの作業・村の食材を使つてのワークショップ、スマホの教室なども行いました。毎年、霜月神楽も楽しくお手伝いさせて頂いています。

「食」については毎年の天龍みそ・ゆべし作りのお手伝い、五平餅づくりだったり、「秘境大学」の一環で村の先輩方に郷土料理を若い世代へ伝える機会も実現できました。和知野川キャンプ場での「わちかふえ」。村や南信の食材等を使つてのカフェ営業と南信州伝統野菜協議会・東京農大とのコラボ企画でのお弁当のメニュー開発・販売。伝統野菜や食材を知ることにより秘境駅号や飯田でのイベントなどへ参加販売もさせて頂けるようになりました。

天龍村

天龍村に来てから様々な経験をさせて頂き本当に楽しい協力隊期間でした。皆さんからたくさんお声掛けをいただき、本当に嬉しかったです。ありがとうございました。

今後も天龍村に住みながら「郷音（さとのね）」という屋号で今までの活動を継続し、和知野川キャンプ場の「わちかふえ」での食の提供（カフェの運営・お弁当やお惣菜販売・イベントへの出店など）。空き家の片づけ・管理やお掃除なども行っていく予定です。回覧でも詳細をお知らせしていきますのでご覧頂きご連絡いただけたらと思います。これからも村内のいろいろな場面でお会いできるように頑張っていくしますので、どうぞよろしくお願い致します。



於保樹の活動報告

林業

無事、2月末で原木搬出作業を終えました。

3月は菌床シイタケの培養室を設営するための原木を伐倒・搬出しました。

久しぶりに、大学時代の友達が向方に来てくれたのでチェーンソーで伐倒や玉切りをしてもらいました。ほぼ初めての作業だったので緊張した様子でした。

原木を垂木や板として挽いてもらうために初めて4メートルラックを運転し製材所に向かうのですが、緊張しながらもなんとか無事に帰ってくる事ができました。

まだ、慣れない運転ですが、今後村内で作業する際に運転させていただく機会も増える可能性があるがあるので任せてもらえるよう練習していきたいですね。

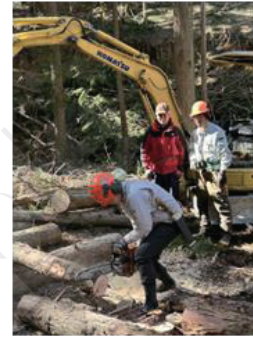
3月中旬に岐阜県にある岐阜県銘木協同組合の市場に行きました！この市場では、主に広葉樹を扱っており全国から背丈を越えるような大きい原木が集まっています。ケヤキやトチ、クリ、サクラなど様々ありました。市場に行った目的としては、自分たちで搬出できそうな範囲で売れ行きがよい樹種・値段などを把握するためです。一度見るだけではだめですが、別の市場や材木店なども紹介していただきたいので都合が合えば見に行きたいですね。販路の選択肢を少しでも増やせるよう努力していきます。



市場様子



垂木・板



作業風景
玉切り

モチコの

天龍やんやんや

文 望月ひとみ

●循環型農業で地域内自給

春分を迎えましたが、今年の二月三月は低温が続いて、梅もウグイスもようやく本番、といったところでしょうか。ていぎなすなど各種苗も生育はゆっくり。例年より半月ほど遅め、とのことですがじっくり大事に育てていきたいと思っています。

今月は鶏小屋ハウス整備、育苗作業を行う日々でした。

三月十三日に、初めて二羽が卵を産みました。それから三つ、四つと増え、毎日産まれています。「昔はみんな飼っていて、うさぎやヤギもいた」というお話を伺いました。卵を「買う」ことが当たり前になり、一日一個は食べましょうなどと言いますが、昔は家で飼った鶏から産まれたその卵すら、お見舞いで人に差し上げたり、行事の日だけにゆで卵にして半分に分けて食べたり、となかなか食べられなかったとか。



今は大『飽食』時代。人が食べるために多くの動物や植物の命が犠牲になっていきます。一般的な養鶏場では、卵を効率よく産まなくなる生後一年半ほどの鶏は廃鶏として処分しているそうです。多く売り、経済活性化のために大量生産大量消費しているいまの社会。天龍での小さな活動かもしれません、変えていきたいです。

●十久保南蜜

三月二〇日に十久保南蜜生産者組合の総会が開かれ、一年間の事業報告や令和七年度事業について話し合いました。十久保南蜜は市場出荷ではなく、組合生産分を農林業公社で買い取り、それを旭松食品様が買い取るという取引価格が安定した流れです。旭松食品様が温風乾燥加工をしたものを公社が買い取り、さらに私が個人事業主として乾燥加工品を公社から買い取り、村内で粉碎加工し、商品にして販売するというかたちを現在とはっています。今年も十七名の方が栽培される予定で、在来種を育てる楽しさを共有できるのは嬉しいことです。よろしく願います。

二月から村内で本格的に販売を開始した瓶入りの一味唐辛子は二月以降、これまで六〇本以上販売いたしました。ご購入いただいた皆様、ありがとうございます。詰め替え用パックを販売してほしいとリクエストがありましたので、ご用意させていただきます。



瓶入りは十五グラム入りですが、こちらは十グラム入りで六百円前後で販売いたします。ご自宅にある、調味料用の空き缶や空き瓶を活用してもよいかもしれませんね。まだ肌寒い日が続きます。十久保南蜜で身体をあたためて、元気に過ごしてください。