

R8 田人地区 地域おこし協力隊

3月号

ちーの山暮らし物語



いわき昔野菜種交換会

協力隊として着任した時、いわき伝統野菜を栽培しようと思いましたが、種がありませんでした。丁度その頃に「いわき昔野菜種交換会」があり、小白井きゅうりとおいしい菜の種を借りました。その後、地域のHさんからおすすめきたか、白小豆などの豆類の種をもらいました。貴重な種をちゃんと育てて、次の交換会には返せるように頑張ろうと思いました。

種をまいて沢山の愛情を注ぎ、野菜たちが実りましたが、小白井きゅうりが太すぎたり、おすすめきたかなど的小豆の粒が小さすぎたり…。綺麗なものだけを選別した後、保存会に返せる種を揃えました。

今年の種交換会で去年取れた五種類の種を「いわき昔野菜保存会」に返しました。そして、今回は「山都在来庄右衛門インゲン」をもらいました。この豆は完熟して莢が枯れる頃に収穫し、甘煮にすると美味しいそうです。

また、その時に開催された栽培経験の交流会で、同じいわきの中でも、土の質や気温の寒暖差により、種をまく時期はその地域により異なることを学びました。今年は、去年失敗し、うまくいかなかったところを直しつつ、先輩たちの話を参考に種をまきたいと思います。今年も良い種が保存できるように頑張ります！

ふくしま6次化創業塾第5回

自分の手で地域で取れた野菜を、いつか商品にすることが私の夢です。そのため、今年度、ふくしま6次化創業塾に参加してきました。第5回は食品衛生や食品加工実技の授業で、注意すべき法律やいちごジャムの調理実習も行われました。

自分の家でジャムを作った時、いつも適当に砂糖を入れて水分がある程度蒸発したら、瓶に入れて冷ますだけでした。調理実習で学んだ作り方はボールにいちご、レモン、砂糖を入れ、水分が出るまでそのままおいておきます。水分が出たら鍋に移し替え、強火で混ぜます。いちごの旨みを取り除かないよう気をつけながら、あくを取り除きます。ジャムをスプーンですくい、氷水に落とし、沈めば完成なので、火を止めて冷まします。

実習で作ったジャムはとても美味しく、鮮やかな赤色でつやつやとした綺麗なものでした。今まで自分が作ったジャムと比べると、美味しさや見た目も十倍以上レベルアップしました。

今後も学びながら、夢を叶えられるように知識、調理方法、技術などを身に着けます！



農地賃貸借契約の結び

二月の時点で、貸したい土地は十一件、借りたい人は二人の情報がありました。その内、自分や家族の健康のために野菜を作りたいKさんの要望に合わせた土地が見つかり、その土地の持ち主のHさんに連絡しました。

KさんとHさんを繋ぐために、現地立ち会わせをしました。Hさんが土地を貸す条件や気になることなど、Kさんがやりたいことをその場で話し合いました。土地の堺、水流の方向、湛水や排水する時の使い方、注意事項なども確認しました。

紆余曲折を経て、KさんとHさんは無事に契約までの話ができました。そして、土地賃貸借契約の申込書の作成をサポートし、代理人として作成された申込書を農業振興課に提出しました。その後、農業振興課や農業委員会の確認を経て、農地バンクに書類が送られ、契約書を作成してもらいます。

今回の経験で、たくさん勉強になりました。契約ができて嬉しかったです！



中国語ミニ教室

今日の単語は

ボー ツアイ
菠 菜

訳: 菠薐草
(ほうれんそう)