令和４年度伊予市地域おこし協力隊活動報告

中山地区担当　橋本　由巳子

●中山農作物の‘もったいない‘を‘美味しい’に変える試み

余剰農作物、天候の影響や収穫時期を逃した事による規格外品、農家さんが売ろうとされない野菜を加工品にして販売できないか、年間を通して様々な加工品を作りました。

スナップエンドウ豆の餡

収穫忘れのジャガイモコロッケ

規格外ソラマメを発酵させた豆板醤

無農薬梅と自家菜園シソの梅干し

とうもろこし出汁のご飯
栗渋皮パウダーの天ぷら

焼栗（販売外）たっぷりの栗豚汁

●中山町外で中山町の魅力を PR する活動

令和４年秋には南海放送主催の中四国ライブネットに出演。情報が網羅する都会から離れて、自然豊かな中山で暮らし、五感が研ぎ澄まされてきた事や山の恵みの恩恵に授かっている事をお話しました。
また、伊予市双海町で開催された《はしご酒》イベントでは、栗だけではない中山の美味しい農作物を使ったお惣菜を販売しました。
令和５年３月にはたくさんの方々からお力添えをいただき、かねてからのあこがれであったマルシェへの出店が実現しました。事前準備のサポート、中山町からはるばる伊方町まで応援に駆け付けてくださった地元ボランティア（十彩会）の方々、そしてお客様や主催者の方々。たくさんの感謝の気持ちで胸がいっぱいになり、貴重な経験をさせていただきました。
この学びを活かし、次回このような機会をいただいたときは、もっと自発的に動き、美味しい栗のお菓子と共に中山の魅力発信ができるようにしておきたいと思っています。

中四国ライブネットでは
中山スイカの美味しさを PR

栗とほうれん草の白和えなど
お惣菜３種盛り

マルシェでは栗のクレープと
苺のクレープを販売

●栗と向き合った１年間
３年ぶりに開催された、なかやま栗まつりに関らせていただき、事前の綿密なスケジュール管理や当日の一致団結した取り組みに敬服しました。また、えひめアフタヌーンティー協会様からご縁をいただき、令和４年９月に開催された《中山栗を学ぶアフタヌーンティー》では、中山栗と地域についてお話をさせていただきました。参加された方々は熱心に聞き入ってくださり、『中山に行きたくなった』『中山栗を買おうという気持ちになった』と、ありがたいコメントをいただきました。この２つのイベントに参加するにあたり、栗農家さんから栗に纏わる色々なお話を聞く事ができ、栗栽培を続ける事の難しさを知った上で、なくならせてはいけないという気持ちになり、その思いは今も持ち続けています。

アフタヌーンティーセット

参加者の皆様とお話しながら
至福のティータイム

●２年間を振り返って
最近「私、実は〇〇なんよ」「元気そうに見えるけど腰が痛くてね…」「これ大好きなんじゃけど太るから我慢しとるんよ」そんな秘話も地域の方々がお話くださり、町民として打ち解けてきたのかなと嬉しく実感しています。それと同時に、好きな物を罪悪感なしに食べていただきたい、お忙しいからこそ手軽に食べられて美味しく栄養が摂れる物を作りたい、そんな思いが募ってきました。
美味しくて健康的なファストフードの開発とそのレシピ作成、栗の加工品と商品化に向けて引き続き最後の１年を頑張りたいと考えています。