

●中山地域の歴史・人を知る、自身を知っていただく活動

・地域活動やボランティア活動への積極的な参加

まずは自分を知っていただくために、学校や集会所の清掃作業や草引きに加わり、作業をしながら地域の方々からお話を伺いました。

また十彩会や住民自治されだにといった地域団体の活動にも参加し、地域の年間イベントやお祭りについて知る事ができました。また、地元の方々にとって日常的な事でも、私がすごいと感じた事は、中山の魅力として研修で発表したり、SNSで発信したりしました。

初めてカマを使った草刈りを体験



なかやまサンテラスで園児とジャガイモ堀り



住民自治されだにの福祉部会に参加



中山栗の収穫を体験



されだにゆずこしょう作りに参加



どんど焼き祭りを見学



## ●道の駅なかやまでの聞き取りとイベント実施

道の駅に出荷されている生産者の方々からは【売りたい物】、お買い物をされている消費者の方々からは【買いたい物】を伺い、それを踏まえての経営側のご意見を伺いました。また、地域住民の方々からは『食べる所がもっと欲しい』とのご意見が多く、来場者増加と利益の向上を目的に食のイベントを行いました。初めての試みで課題は多く残されたものの、イベントを実施する場合は告知と継続が大切という事を学びました。

また、秋には栗を買いに求めて多くの方が来場され、特に焼き栗の実演販売では行列ができる事もあり、販売補助をしながら、栗製品についてのニーズを聞き出しました。

道の駅での聞き取り



栗果実品評会を見学



道の駅なかやまでのイベント実施



大人気の焼き栗販売の販売手伝いを体験





## ●地産品を使った特産品開発への取り組み

規格外や余剰農産物を使った加工品開発と、中山の特産品である栗の外品を使い、新しい特産品の開発に取り組みました。ベテラン加工組合の方から、地域で長く親しまれている加工品の作り方を教えていただきましたが

その時の原材料の状態によってレシピも微妙に変動するという事で、長年の感が必要だと感じました。私は素材そのものの味に感動したので、中山農産物の美味しさをよりアピールできる加工品にしようと試作を重ねました。中でも豆のおいしさを引き出したおはぎ、完熟で濃厚な味のトマトを活かした発酵トマトケチャップや、中山栗の栗バターは好評でした。

口あたりのよいこしあん作り



焼き栗外品を使った栗バター



中山栗の蕎麦パスタソース（試作）



中山加工場にてひな豆つくりを体験

