

令和8年  
1月号

# 地域おこし 協力隊新聞

阿智村産業振興公社  
熊谷 萌

あけましておめでとうございます。昨年は本当に多くの方にお世話をありがとうございました。本年もまたよろしくお願いいたします。

日に日に寒さが厳しくなってきましたね。寒くて乾燥しやすい冬の時期はどうしても免疫力が低下しやすくなるように綺麗にトレーに並べながらパートさんや公社職員さんと、今年度の干し柿はぱくぱくと膨らんだ

野菜の出荷が少しづつ落ち着き、年末年始が近づいた頃から公社では冬の一大イベント「市田柿づくり」が始まります。私は主に圃場にいるみなさんが丹精込めて作ってくれた市田柿を袋詰めにする作業を行っておりました。見栄えが少しでも良くなるように綺麗にトレーに並べながらパートさんや公社職員さんと一緒にトレーに並べながら、干し柿はぱくぱくと膨らんだ

あけましておめでとうございます。昨年は本当に多くの方にお世話をありがとうございました。本年もまたよろしくお願いいたします。

個人的には噛み切りにいい硬さの干し柿を好んで食べていましたが、今年のぽつりとした干し柿を食べて上品な食感に感動してしまいました。食感以外にも柔らかい干し柿の時期は色々あったかくして体を大事にしてくださいね。私は学生ぶりにインフルエンザを発症してしまったのでほかのウイルスや感染症に負けないように一層、気を張っていきたいと思います。そんな昨年の反省を込めて今年の抱負は「健康第一」「一日一善」「質素儉約」の三つに重きをおいて日頃から精進していくと思います。

おすすめの干し柿の食べ方があります。また顔を見たときに教えてほしいです! よろしくおねがいします!

阿智村の皆様、こんにちは。

今回も「地域発元気づくり支援金」事業(ペット用鹿肉ジャーキー事業)の進捗についてお知らせいたします。

鹿肉ジャーキーは、試作を続けていて、11月9日開催の阿智祭の会場で試供品を配布させていただきました。天気が悪いなか会場まで足を運びいただいた方、配布をして下さった林務係の方に感謝申し上げます。試供品のご感想・ご意見を協力隊までお聞かせいただけすると嬉しいです。

さて、「地域発元気づくり支援金」事業では、鹿の未利用部位の有効活用がテーマになっております。新たな商品として鹿のレバー、肺、骨などの未利用部位を活用した「鹿肉ふりかけ」の製造を関東のペットフード店にご指導いただいた開発に取り組んでおります。その方がおっしゃるには、食欲がない愛犬のドライフードに「鹿肉ふりかけ」をまぜて

あげると食いつきが違うとのことで、シニア期の愛犬には年齢に見合ったカロリーや栄養バランスが調整されていますが、いつもの食事に「鹿肉ふりかけ」を加えてもらえることで不足している栄養素を手軽に補つことができると言っています。

阿智村の皆様、こんにちは。

建設農林課 小田 智

阿智村の皆様、こんにちは。

今回も「地域発元気づくり支援金」事業(ペット用鹿肉ジャーキー事業)の進捗についてお知らせいたします。

鹿肉ジャーキーは、試作を続けていて、11月9日開催の阿智祭の会場で試供品を配布させていただきました。天気が悪いなか会場まで足を運びいただいた方、配布をして下さった林務係の方に感謝申し上げます。試供品のご感想・ご意見を協力隊までお聞かせいただけると嬉しいです。



さて、「鹿肉ふりかけ」もできるだけ早く、商品化できるよう頑張って参りますので、どうぞ宜しくお願ひいたします。

「鹿肉ふりかけ」もできるだけ早く、商品化できるよう頑張って参りますので、どうぞ宜しくお願ひいたします。

あげると食いつきが違うとのことで、シニア期の愛犬には年齢に見合ったカロリーや栄養バランスが調整されていますが、いつもの食事に「鹿肉ふりかけ」を加えてもらえることで不足している栄養素を手軽に補つことができると言っています。

例えば鉄分(鹿のレバーは吸収率の高いヘム鉄を多く含んでいます)を補いたいのであればレバーを多く配合した「鹿肉ふりかけ」を、カルシウム、リンを補いたいのであれば、骨(あばら骨を碎いて原料にしていますので、カルシウム、リンが豊富な骨髄も多く含まれます)を多く配合した「鹿肉ふりかけ」を選択したくことで、それぞれの栄養素の補給が見込まれます。



阿智村産業振興公社  
山田正剛

新年あけましておめでとうござります。本年もよろしくお願ひ申し上げます。本格的な寒さを迎える今日この頃、皆様いかがお過ごしでしょうか。今回は、昨年末に参加したセミナーでの学びについて共有させていただきます。

先日、南信州地域振興局南信州農業農村支援センター主催のセミナーに参加し、日々の農作業を見直す重要性を痛感しました。

座学ではトヨタ式カイゼンとBCP（事業継続計画）について学びました。カイゼンは製造業の手法というイメージが強かったのですが、農業にも十分応用できると実感しました。

特に印象的だったのが「整理・整顿（5S）」の考え方です。道具の置き場所が定まっていないだけで、探す時間が積み重なり、コスト増につながる。また、整理整頓が行き届いていない作業場では事故のリスク

も高まるなど、具体的な事例を通じて学んできました。

BCPとは、自然災害など予期せぬ事態に備えた対応計画のことです。リスク管理の視点を持つことが、災害時の事業継続や早期復旧につながることを学びました。近年、自然災害が多発する中、こうした備えの必要性を強く感じました。

別の日には、実際にカイゼンを取り入れている稻作農家を訪問しました。現場では、整理整頓された道具配置に加え、クラウドサービスの活用が印象的でした。スケジュール管理はグーグルカレンダーを利用し、作業予定や人員配置を可視化。圃場管理にはアグリノートを使い、作業記録を一元化していました。いずれも管理が楽になり、わかりやすくなつたとのことでした。



阿智村産業振興公社  
松浦末洋

さて、冬の作業である市田柿づくりについて学ばせていただきました。皮むき、つるし、乾燥、揉み等々、作業を進めていく中で、もう少し皮むきを丁寧にすれば、機械をもう少しうまく使えば、柿の実をとる作業を丁寧にすれば、枝などの剪定も少しやすいようになります。

市田柿になると、枝をうまく作ることが後々においしい市田柿になるのだと実感し、奥深さを知ることができました。

楽しい長野ライフを夢見て移住してきた年配者が、これから取り組む仕事としては、柿剥き機などの機械や柿を干す場所の確保など設備投資や業務量の課題はありますが、この地域に根差した食文化の継承していくことの意義や、収入確保の方法として、しっかりと検討しつつ、技術の習得に努めています。



腕がいいの  
でしようけ  
ど)まだ、  
丸塩イカに  
は手を出せ  
ていないん  
ですね。

何より一つ一つ製品になっていく姿を見るのはとても楽しいですね。  
☆年末帰省するため、本場の信州そばを年越しそばにするため、何がいいかスーパーなどを物色していたのですが、年越しそばにおすすめという文字もなく…。

周りの方たちに年越しそばにおすすめのそばを尋ねてみたところ、この地域では年越しそばという風習があまりなく、お年取りとして、豪華な食事をとりながら新年を迎える家庭が多いとのこと。

昨年、阿智村に来てから、これまで食べたことのない山菜やきのこ、これまでしたことのないメニューなどこの地域ならではの「食」に触れ合えるのも大きな楽しみの一つです。

ビタミンちくわ?見慣れないものでしたが煮物をおすそ分けいただきましてたが、独特の食感でおいしかったです。(料理された方の