

たんの 地域振興だより



「こうじ」を使用したおいしさを♪

12/14・15・21「地産地消 こうじへの挑戦」事業
(端野町農業振興センター)

端野まちづくりパワー支援事業である「地産地消 こうじへの挑戦」事業の第2弾が、12月14日(土)、15日(日)、21日(土)の3日間にわたり行われました!(第1弾は8月20日に特別養護老人ホームむつみで塩こうじを使用したパン作りを行っています♪)

今回は市民向けのこうじ教室として、生食パンやチャムサーモンの飯寿司、ラウンド食パンなど、書ききれないほどたくさんの種類の料理を講師の先生に教わりました♪

搾りたての新鮮な牛乳を使用したグラタン作り♪



14日 生食パン、グラタン等

一人一匹サーモンを使用した豪華な飯寿司!



14・15日 チャムサーモンの飯寿司

みんなでパン生地をまじるく成型◎



21日 ラウンド食パン、ピザ等

今回作った全ての料理には塩の代わりに「寒(かん)こうじ」が使われており、寒こうじはもち米から作られているため、甘みとコクがある料理を味わうことができます◎その他に使用された食材もほぼ端野産のものであり、地元の食材のおいしさや魅力を存分に堪能することができる料理教室でした♪また、参加者の皆さんはコミュニケーションを図りながら和気あいあいとした雰囲気の中で調理を行っており、「食」を通して人と人との繋がりも広げることができたのではないのでしょうか◎事業に携わった皆さん、お疲れさまでした♪♪

地域おこし協力隊活動報告⑨

冬になると農閑期となるので、内木さんは総合支所に勤務し、主にデスクワークに励んでいます。その合間には、端野町農業振興センターにて味噌作りを行ったり、手作り味噌講習会のお手伝いをしたりと、地域活動にも参加しています!



味噌作りの様子



北見市ブースで直接相談することができます!

協力隊としての活動については令和2年3月で任期満了を迎えますが、豊北地域における地域おこし協力隊については、もう一名を随時募集しているところです。そこで、令和2年1月26日(日)に開催される「JOIN移住・交流&地域おこしフェア」の協力隊募集ブースに出展してPRを行うので、都市圏にお住まいのご家族・知人の方などで農業や移住に興味がある人がいれば、ぜひ教えてあげてください♪♪



↑フェアの様子(H30出展時)

JOIN 移住・交流&地域おこしフェア2020

日時 令和2年1月26日(日) 10:00~17:00

場所 東京ビッグサイト 南1・2ホール(東京都江東区3丁目11-1)

