地域おこし NO.10（2020 年 2 月 February）　山口県岩国市地域おこし協力隊

協力隊通信　美和地域担当　in miwa

chiikiokoshi　kyouryokutaitsuushin　住田　和子　Sumida　kazuko

今年は暖冬が続き、美和町にも雪が降らず？綺麗な雪景色が見れないのも少し寂しい気分です。
美和町に来て、お気に入りの場所ができました!! 「明神原なごみ広場」 です。
おむすびやサンドイッチなど簡単なランチを手作りして、ピクニック気分を満喫しています♪
春は桜と菜の花のコントラストが見事です。秋は紅葉のグラデーションが素晴らしく、落ち葉の上を歩くとシャリシャリと音がしてとても楽しいです♪（ワンちゃんと一緒にお散歩もよいですね）
広場内には、池や小さな小川、お散歩コース、バーベキュー広場、水車小屋、テーブル＆ベンチもあり、盛りだくさんの広場です。こちらでは、映画を上映したり、さくら手作り市などのイベントも行われます!!
皆様暖かくなりましたら、ぜひ一度訪れてみてください～。　撮影日 2020 年 1 月 17 日

なごみシネマ

美和町に来て驚きました!!
野外で、本格的な映画が見れる素敵なイベントです。
この日は「この世界の片隅に」が上映されました～
私も「消しゴムはんこワークショップ」で急遽参加!!
小さなお子さんに喜んでいただきました～。

お願い：　地域の方がボランティアで綺麗に整備をされています。利用の際は、ご協力をお願い致します。

2020年あぐりがーる美和　味噌仕込み研修

みそ
出来上がり

2/17 阿賀ふれあいセンターにて青空グループさんにご指導いただき、今年度の味噌仕込みを行いました。
米こうじと大豆、塩を混ぜて、ミンチ機に投入!手でギュッと丸めて力強く「エイッ!!」と樽に投げつけます。
この作業が１番楽しくて大人気！!空気が入らないように隙間なく詰めて、最後に塩をふり蓋を閉めます。
今年もあぐりがーる美和の皆さんと良いお味噌が仕込めました～。秋の出来上がりが楽しみです♪

味噌活用レシピ

自家製
柚子味噌

昨年の出来上がった手前味噌で
『柚子味噌』を作って常備しています。
レシピは地域の方に教えていただきました。
おでん、田楽、おひたし、焼魚など料理の
レパートリーが増えました♪ご存知ない方に
レシピと共に少しずつお裾分けし、美和町の
食文化を伝えていきたいと思います。

お知らせ

3月2日(月)正午～3月13日(金)正午まで
岩国市役所1階　展示スペースにて「岩国市地域おこし協力隊」
1 年間の活動報告をまとめたパネル展
示をおこないます。お近くに行かれた際
は、ぜひご覧になってみてください～。

おまけ♪　今だけ楽しい岩国れんこん
「顔はめパネル」体験できます!!