

地域おこし NO.2 (2019 年 6 月 June) 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

さわやかな初夏の季節になり、青梅の実が出回り始めましたね。
昨年は、美和町へ着任し「あぐりがーる美和」の皆さんと梅加工研修会に参加させていただきました。
試食会では、梅の芳醇な香りと塩分もちょうど良くて、おいしい梅干しに仕上がっていました。
私の家でも梅干しを毎年漬けています。母から梅用の保存ビンや天日干しのかごを 受け継ぎました。
毎年めんどろだな〜と思いつつ、1 年に 1 回頑張れば、ごほうびに美味しい梅干しが毎日食べれる。と心に言い聞かせて頑張って漬けております。 今年は、ぜひ美和町産の梅で作りたいと思いま〜す。

昨年の阿賀ふれあいセンターにて



お楽しみの試食タイム



(本日のメニュー)梅干し、豚汁、手作りこんにゃくの柚子味噌添え、柚子ジャムなど

ゴーヤと卵、梅干しのサンドイッチ



～梅干しと食パンの以外なコラボ！！～

食パン 6 枚切り 2 枚、卵 1 コ、ゴーヤ 3cm、
牛乳 小 1、梅干し 1/2、砂糖 小 1、塩 少々、
バター 少々、マヨネーズ 少々、サラダ油 小 1

- 1 卵を割りほぐし、砂糖、塩、牛乳を加えておく。
ゴーヤは薄切りにし、梅干しは種を取りちぎっておく。
- 2 フライパンに油を入れ、ゴーヤをさっと炒めて卵を加えて食パンの大きさに広げて焼く。
- 3 パンをトーストしてバター、マヨネーズをぬり、卵、ちぎった梅干しをおき、サンドする。

消しゴムはんこワークショップ



岸根栗デザインのスタンプ

「しおり」を持って、みなさんに披露。
世界に一つの作品が完成！

私の趣味である「消しゴムはんこ」を美和町へ研修に来た、岩国地域おこし協力隊員(5名)でワークショップを行いました。なぜか消しゴムはんこを行うと老若男女戸問わず、みんな笑顔になるから不思議です。楽しくて簡単な手作業なので、たくさんの方に体験していただきたいと思っています。

私のほのぼの菜園日記



ナスの花



オクラの芽



スナップエンドウ

種をまいて水やりもほとんどせず、野菜たちは日々頑張って成長しています。夏野菜は約20種類を栽培しています。収穫が楽しみ～。野菜は、素材の味を活かしたシンプルな料理が一番おいしいと思います。

* 次回は、私の保存食がテーマ「自家製フルーツ酢」「青しそキムチ」レシピを紹介します。