

【地域おこし協力隊・活動報告】

～2017年4月から2018年3月までこんな活動を行いました～

(地域内活動例)

①あばの気候風土が育む食の豊かさを伝える「ふうどツーリズム」を各種企画しました。



11月にはりんごづくしのアップルホリデーin あばを開催。

②あばのお祭りに出店したり、地域の行事や文化祭などに参加しました。



尾所の桜まつりではあばの山菜入り菜飯等で出店。

③津山市街の企業の方とあばの食材活用でコラボレーションをしました。



リトファン&松永建材店とのピザ教室で山菜活用。

④地域活性化人財育成をテーマにした研修を企画。あば・津山・四万十（高知）で実施しました。



あばでの研修では林業体験も。

⑤あばの味噌を使った新商品開発に向けて勉強会や試食会に参加しました。



焼肉のタレ試食会の様子。

⑥あば・暮らしの小楽校の一環でドレッシング作りやキムチ、草木染教室を開催しました。



りんごの枝などで染めた作品。

⑦あばの魅力を地域外の人に伝えるべくインターネットや新聞、イベントで情報発信しました。



さん・さん祭り2017での展示。3月は山陽新聞の「清流」で4回エッセイを執筆します。

⑧岡山大学のフィールドワーク受け入れや県外からの視察対応をしました。



広島県呉市安浦町からの視察。地域おこし協力隊として受け入れ地域への想いを発表。

⑨あばで美味しいキムチを作るべく、地域の方々にご協力いただき白菜と大根を育てました。



どちらも種から栽培しましたが白菜は巻かず、大根は収穫後寒さで凍ってしまいました。

(地域外での各種研修) ※写真は一例です。

①起業関連

5月：地域おこし協力隊起業支援現地研修（新潟県）
6月：異業種連携プラットフォーム（津山市）
8月・9月：ビジネスモデル発想講座（新潟県）

・地域おこし協力隊のための起業支援現地研修は、新潟県十日町市で実際に起業している協力隊 OB 多田朋孔さんが講師で、自分の経験や得意分野と地域の人財や資源を組み合わせ、その土地ならではの魅力を価値化していることが非常に参考になりました。その後、わたし自身も地域おこし協力隊向けの起業支援現地研修を2回実施し、同講師のビジネスモデル発想講座も受講してさらに学びを深めました。



ビジネスモデルの作り方を学ぶことは、自分の生業を通してどう稼いでいくのかを考える上でとても重要な土台となるもの。今後の展開に役立てていきます。

②6次産業化・加工品関連

7月～9月：岡山県6次産業化ビジネス塾（全8回）
7月・8月：加工品研修会（まるみ麴・平翠軒）
8月：集落間の学び合い研修 in 美咲町
11月：6次産業化研修（美作県民局）
12月：さと×まちフェスタ出店（岡山市表町商店街）

・岡山県のビジネス塾では添加物を使わずに半年もつドレッシングの配合比を学びました。ドレッシングを作って販売するというよりも、あばで材料を収穫するところから始めるドレッシング作りをふうどツーリズムの中で体験商品化したいと考えています。



倉敷美観地区の平翠軒では今後トレンドとなる商品のヒントをいただきました。

③観光・ツーリズム関連、その他

10月：観光セミナー（津山市）
11月：盛り付けデザイン学（広島県東広島市）
オンパク人材研修（静岡県菊川市）
12月：“森林資源を活用した観光”推進に向けたマッチングセミナー（東京都・農林水産省）
1月：中国5県リレーフォーラム in 岡山（岡山市）
2月：尾道自由大学をつくろう学（広島県尾道市）
おかやま元気！集落や地域おこし協力隊等と企業・団体とのマッチング交流会（岡山市）

・あばにお金を落とすためにはあばの外からお客さんを引っ張り、その方がお金を使う場所や機会を増やすことが必要。様々な学びを通して地域が疲弊せずに豊かになる観光・ツーリズムの形を模索しています。



盛り付けデザイン学では、その地域の食材を通して、地域の豊かさをテーブルの上に表現する盛り付けに目からウロコ☆食材を育み、自分を育ててくれる土地への敬意と感謝に満ち溢れた盛り付けデザインを、あばの魅力発信に活用したいです。

◆その他、あばのガイドブックやレシピカード、手ぬぐい等を製作中です。