



農作業を頑張る高橋隊員!!



去年収穫したスイートコーン

今年も地域の皆さまと一緒に収穫の喜びを分かち合えることを楽しみにしています。

2月には、カブトムシのフンを活用して畑にまき、土壌づくりを行いました。さらに、小さなビニールを敷いて地温を高めるなど、生育環境を整えたいので種まきも実施しています。夏のもぎ取り体験に向けて、子どもたちに楽しんでもらえるよう、甘く美味しいコーンに育ってほしいと願いながら、一つひとつ丁寧に作業を進めています。

今年もカブトムシのフンでスイートコーン栽培
 昨年も多くのお来場者でにぎわい、大盛況となったスイートコーンの栽培に、今年も協力隊として関わらせていただいています。
 2月には、カブトムシのフンを活用して畑にまき、土壌づくりを行いました。さらに、小さなビニールを敷いて地温を高めるなど、生育環境を整えたいので種まきも実施しています。夏のもぎ取り体験に向けて、子どもたちに楽しんでもらえるよう、甘く美味しいコーンに育ってほしいと願いながら、一つひとつ丁寧に作業を進めています。

地域の特産品の魅力を多くの方に知っていただく機会となりました。協力隊としては慣れない調理や提供の作業も多く、戸惑いながらの対応となりましたが、実際に提供する中で多くの貴重な経験と気づきを得ることができました。今後はよりスムーズな運営を目指すとともに、こうした取り組みを通じて、大木町の魅力をより多くの方に届けていきたいと考えています。

2月21日、大木町の農業まつりにて大木町で採れる「幻のキノコ」博多すぎたけを使ったおにぎり味噌汁を販売しました。地域の魅力を多くの方に知っていただく機会となりました。協力隊としては慣れない調理や提供の作業も多く、戸惑いながらの対応となりましたが、実際に提供する中で多くの貴重な経験と気づきを得ることができました。今後はよりスムーズな運営を目指すとともに、こうした取り組みを通じて、大木町の魅力をより多くの方に届けていきたいと考えています。

2月21日、大木町の農業まつりにて大木町で採れる「幻のキノコ」博多すぎたけを使ったおにぎり味噌汁を販売しました。地域の魅力を多くの方に知っていただく機会となりました。協力隊としては慣れない調理や提供の作業も多く、戸惑いながらの対応となりましたが、実際に提供する中で多くの貴重な経験と気づきを得ることができました。今後はよりスムーズな運営を目指すとともに、こうした取り組みを通じて、大木町の魅力をより多くの方に届けていきたいと考えています。



幻のキノコ、博多すぎたけ。
 大木町の恵みを味わう和風セット
 博多すぎたけ 混ぜご飯おにぎり
 博多すぎたけの味噌汁
 おにぎり1個と味噌汁のセット



みんな仲良しです

後日談・番外編
 おにぎりの提供に向けてレシピ開発を重ねる中で、隊員みんな何度か試作を行いました。その影響で、しばらくはキノコの炊き込みご飯が続く日々。試行錯誤しながらも、美味しさを追求する楽しい時間となりました。



たくさんの博多すぎたけ



みじん切りに手こする 高橋隊員

調理の様子



協力隊Instagramのフォロー
 よろしくお願い致します

大木町