地域おこし協力隊
活動レポート

協力隊が行く！

今月の担当は 幸田隊員です！

こんにちは、協力隊の幸田です。
移住者インタビューとして、今月は群馬県から枕崎市に移住し、6次産業化に取り組んでいるふかざわ農園の深澤幸子さんにお話を聞きました。

枕崎に移住してきて10年ほど経つ深澤さん。結婚を機に移住してきました。「移住することに対しての不安はありませんでした。」と話す深澤さんは、枕崎に来た当初は看護師として働いていたそうですが、数年前に農業一本でやっていくことを決めたそうです。

ふかざわ農園にある畑を見せていただくと、サボイキャベツやスターフルーツなど普段あまり見ることのない野菜や果物が栽植されていました。「100種類近くの野菜や果物を栽培しています。できたもの全てを販売しているわけではありませんが、こんな野菜や果物がある、ということを知ってもらいたいです。」と話します。

生食用の野菜や果物に加え、日本蜜蜂の生ハチミツやいろいろな種類の果物のジャムなど、加工・販売まで手がけています。こだわりはなるべく農薬を使わず、自然の中で育てること。「じっくりゆっくり自然の恵みの中で育ったものが、やっぱり一番おいしくて良いものなんじゃないかなと私は思っています。」

ふかざわ農園の畑はもともと耕作放棄地。最初は小さなスペースから始め、畑を手放した人から借り、だんだんと広がっていきました。「農業を始めて良かったと思うのはストレスが少ないこと。家に帰って愚痴を言うことが減りました(笑)。大変なことは自然相手なので、台風や大雨など人がコントロールできる部分が限られていることですね。」と話します。

枕崎での暮らし

枕崎に来る前は青年海外協力隊の看護師としてアフリカに派遣された経験もある深澤さん。「枕崎に移住してきて良かったこと、地域で子どものお世話をしてもらえたことです。子どもが3人いますが、実家が遠く親戚も近くにいないので、面倒をみてもらえるのはとてもありがたいです。近所の方、周りの方に本当に恵まれているなと感じています。」と話します。

今後のふかざわ農園の展望を伺うと、「今は妙見センターの加工施設を使っていますが、自前の加工施設を設けたいと思っています。それと、ゆくゆくは販路を広げていきたいです。ただ、まずは枕崎の方に自分の作っているものを知ってもらって食べてもらいたいなと思っています。」と話してくれました。

深澤さんありがとうございました。

市長コラム vol.14

「枕崎の、」

こんにちは。前田祝成です。

3月に策定した第2期枕崎市地方創生総合戦略の大きな柱の一つに「地産地消」の取り組みを掲げています。地域で経済をまわす。枕崎の産品を枕崎で消費する。「地産地消」を活発化することが地域の経済に元気を与える、という意志が込められています。

先月のコラムでも、枕崎にある「ていねいな価値」ということでお茶や鰹節のことを書きました。「枕崎の、本枯節。」「枕崎の、日本茶。」「枕崎の、牛。」「枕崎の、菊。」「枕崎の、タンカン。」「枕崎の、芋焼酎。」「枕崎の、～。」

今年は、この「枕崎の、」にこだわったブランディングをしていこうと考えています。そのブランド・ステイトメント(ブランドの価値観)は「ていねい。ほんもの。」というところでしょうか。その活動に力を入れたかった矢先の今回の新型コロナウイルス。

世界各地、全国で猛威を奮っている敵、この新型のウイルスが私たちの生活を一変させています。ステイ・ホームの掛け声のもと、移動の規制、人と人の距離の規制など多くの規制を強いられています。しかし今こそ、この「枕崎の、」にこだわっていきませんか？今こそ「地産地消」に取り組んでいきましょう。「枕崎の、○○。」を生活に取り込んでいきましょう。

行動エリアが狭まって、地域の中で経済を回すことがまず、大切になってきます。少し時代をさかのぼって、私たちの移動距離が今ほど長くなかった時代の、「地域の中での暮らし」を改めて見つめ直して「枕崎の、」価値を再確認したい今日この頃です。ステイ・ホーム、今こそ「地域の中の暮らし」を始めましょう。

枕崎×人×仕事 No.2

祝迫　智洋 さん　(22)

薩摩酒造株式会社(火の神蒸溜所)/火之神北町

「枕崎×人×仕事」では、枕崎にあるさまざまな仕事と、その仕事に携わる人を紹介します。
今月は、「若き樽職人」を取材しました。

全国には60人から70人の樽職人がいます。そのうちの1人が、薩摩酒造株式会社の火の神蒸溜所に勤める祝迫智洋さんです。薩摩酒造株式会社は、焼酎メーカーでは唯一、自社で樽職人・樽工房・樽貯蔵施設を保有しています。その業務に携わっているのが祝迫さんです。

頴娃出身の祝迫さんは、高校を卒業後、薩摩酒造株式会社に入社します。入社するまでは樽を造る仕事があることを知りませんでした。入社当初、研修の一環として樽工房を訪れ、この仕事を知ります。当時の親方が樽を造っている姿を見て「かっこいいな」と思ったそうです。そして、木工体験で靴ベラを製作した時に、ものづくりへの手ごたえを感じました。「樽造りの仕事をやってみたい」と自ら志願し、以来、親方の下で技術を教わりました。「親方は、技を隠さずに教えてくれる方でした。職人さんは「見て覚えろ」という方も多いですが、親方は「見て覚えられるくらいの技だったらそれだけのもの」という考え方でした」と振り返ります。今年で樽職人として5年目を迎え、現在は親方も退職し、1人で全ての行程を担えるまでになりました。

主な仕事は、樽を「再生・活性化」させること。修理の依頼があった樽の一部を取り出し、新しいものを融合させます。すべてを新しくすると木の香りが強くなりすぎるため、古いものと新しいもので活性化させます。時には、古くなり焼酎が熟成しにくくなった樽の内側を削り、焼き直しをします。焼き直しをすることで表面が炭化し、樽が活性化されます。それによりバニラのような香りがまた強くなり、貯蔵するお酒に豊かな香りを与えます。長期貯蔵麦焼酎「神の河」も、このようなこだわりと努力により、日本を代表する麦焼酎となりました。

今後の抱負は「親方を超えて、日本一の樽職人になること。やっている以上は、そう言いたいですね」と微笑みます。

南溟館 イベント情報

開 9:00～17:00
※入館は16:30まで
休 毎週月曜日
※月曜日が祝祭日の場合は翌日
問 TEL72-9998

『南薩とりっぷインスタグラムフォトコンテスト』開催

南薩の新たな魅力を再発見することを目的として、南薩で撮影された「南薩の人・食・景色・暮らし」に関する写真をインスタグラム上(以下、Instagram)で募集します。

- **募集期間**　6月5日(金)まで
- **対象者**　Instagramで自身の公式アカウント(公開)を持っている個人。ただし、賞品の発送は国内に限ります。
- **応募作品**　Instagramにて、枕崎市文化資料センター南溟館公式アカウント(@nanmeikan_makurazaki)をフォローの上、自身で撮影した写真に「撮影場所」と「#南薩とりっぷ」「#なんめいかんインスタグラム展」のハッシュタグをつけて投稿してください。また注意事項をよく読んで投稿してください。

インスタグラム展 ～南薩のインスタグラマーより

南薩地域の「人・食・景色・暮らし」に密着したインスタグラマーと共同で開催するインスタグラム(写真)の展示です。

- **期間**　6月16日(火)～7月3日(金)
- **場所**　南溟館(第2展示場、市民ギャラリー)
- **観覧料**　無料

「戦後復興75年のあゆみ ～我がまちふるさと枕崎写真展」

戦後75年を迎える今年、南溟館では戦前、戦後とその激動の時代を逞しく生き抜いてきた枕崎の人々の軌跡を貴重な写真資料の展示を中心に紹介する「戦後復興75年のあゆみ～我がまちふるさと枕崎写真展」を下記の期間に開催します。そこで、戦後復興の風景、人々の様子の貴重な写真をお持ちの方は、ぜひ、南溟館までお寄せください。

- **応募締切日**　6月30日(火)
- **展覧会会期**　8月8日(土)～20日(木)

4月25日(土)から5月29日(金)に予定していました「抽象絵画の先駆者~山口長男展」は、延期(期日未定)となりました。