

関西圏・関東圏在住の南阿蘇村出身者が集う「南阿蘇村人会」が11月10日大阪(出席者28人)、11月25日東京(出席者36人)で開催され、吉良村長や議会議員、村関係者と親睦を深めました。

この会は、村と会員および会員相互の連携を図り、情報交換などを通して、親睦と郷土の地域振興発展に寄与することを目的に毎年開催されています。

関西村人会(田上源会長)、関東村人会(長野貞春会長)では共に、熊本地震からの村の復興について村関係者からの説明があったほか、出席者の近況報告やふるさとの思い出話などで盛り上がり、出席者同士の交流が行われました。



上：関西村人会 下：関東村人会

南阿蘇村

## 地域おこし協力隊通信

vol.15

### 南阿蘇 食の商品開発 プロジェクト事業「そば粉レシピ」が完成！

南阿蘇村の特産品を使った新メニューとして、新そばの収穫時期ということもあり、そば粉を使ったものを考案いたしました。今回は4種類で「そば粉のフェットチーネ」「そば粉のラザニア」「そば粉のフリット」「そば粉の白玉もち」です。「食の商品開発」担当として、一つめの取り組みとなり、今後も南阿蘇の食材を使っているいろいろなレシピを考案していければと思っています。(浜崎)

全てのレシピは南阿蘇村ホームページをご覧ください。

【村ホームページ】<https://www.vill.minamiaso.lg.jp/soshiki/40/sobakoreshipi.html>

#### そば粉の白玉もち

##### 【材料】

- そば粉 50g
- 白玉粉 50g
- 水 適量

##### 【作り方】

- 1 そば粉と白玉粉を混ぜ合わせる。
- 2 水を適量入れ、耳たぶくらいの硬さにする。
- 3 適当な大きさに丸め、ゆでる。
- 4 お好みで、黒蜜、きなこ、小豆などを添えて。



そば粉で作られた4種類のメニュー



そば粉の白玉もち

### 放課後子ども教室にて隊員が講師に

9月から11月にかけて隊員3人が、村内小学校の放課後子ども教室にて講師を務めました。

「わくわくヒッチハイク」(糸川)、「見えないものを探そう！」(長屋)、「たのしい人生のあるきかた」(柚上)と、趣向を凝らした授業内容に、子どもたちは興味深々。

子どもたちの元気に圧倒されながらも、楽しく授業が行われました。(五十嵐)

