

地域おこし協力隊通信

地域おこし協力隊退任のごあいさつ

応援ありがとうございました。これからもよろしくお願ひします。



村移住サイト



江藤 俊希さん

新規就農プロジェクト
任期：2023年3月～2026年1月
「ラ・ビネット農園」として就農。
カラフルな西洋野菜を作っています。両親の営むレストランと連携して、頑張ります！



詳細はこちら



耘野 雅人さん

移住・定住促進プロジェクト
任期：2023年4月～2026年3月
温かく受け入れてくださった地域の皆さんに、感謝の気持ちでいっぱいです。長洲町で珈琲店を営みます。



詳細はこちら

村と人

大塚 清美さん(喜多)



熊本県キッチンカー協会会長の大塚さんは、阿蘇の農産物で自社製造するソフトクリームやクレープ、タピオカの店を村内外に3店舗展開し、2台のキッチンカーも運営していらっしゃいます。商業科で簿記と会計を学び、金融機関勤務を経て、百貨店でアパレル販売に携わり、25歳で当時は珍しかったキッチンカー事業を創業されました。

協会は、保健所の営業許可取得と食品賠償責任保険に加入する約110台で構成されています。村と協会は「災害時における物資及びサービス等の供給に関する協定」を締結しており、災害時には村の要請に応じキッチンカーが派遣されることになっています。

大塚さんは「キッチンカーは発電機やガスなどの設備を備えた“動く



台所”。有事の際には温かい食事と安心を届けられるよう、災害支援体制の構築を進め、地域を支えたい」という思いを示されました。

くらしのコーナー



「たかな入り 変わりコロッケ」



材料(4人分)

- ・ご飯 600g
- ・たかな漬 150g
- ・ちりめんじゃこ 80g
- ・卵 6個
(うち4個はゆで卵用。2個は衣用)
- ・パン粉 1カップ
- ・小麦粉 1カップ
- ・油 800ml

作り方

- ～下準備～
- ・ゆで卵を4個作り、小麦粉をまぶしておく
- ・たかな漬はみじん切りにする
- ①ご飯、ちりめんじゃこ、たかな漬を混ぜる。
- ②手のひらに混ぜたご飯を載せ、ゆで卵を包む。
- ③小麦粉・溶き卵・パン粉をまんべんなくつけ、油で揚げて完成。
- お好みでオーロラソース(マヨネーズとケチャップを同量混ぜたもの)をかけても美味しい。

阿蘇の特産、たかなを使ったメニューです。コロッケ1つで食べ応えもあります。子どもと一緒に作るのも楽しいですよ。



紹介者
食の名人：阪田喜美子さん
(第8駐在)