

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。



ヒトコト録2026



note



盛山 裕史さん(農政課)

ジビエ活用による有害鳥獣対策プロジェクト
任期:2023年5月~2026年5月
退任後は阿蘇立野ダム展望施設 タ
テットを拠点に、飲食店やケーター
リングをします。“本質に
まで突っ込んだ料理”
を追求していきます。



詳細はこちら



阿南 望さん(農政課)

ジビエ活用による有害鳥獣対策プロジェクト
任期:2023年6月~2026年6月
ハンターとして、鹿肉ペットフ
ード事業「山人ごはん」をスタート。
ドローンパイロットと
して商業・測量関係に
も挑戦したいです!



詳細はこちら

村と人

Vol. 155

小永 康平さん・瞳さん(第7駐在)

御船町出身の康平さんは、2年の研
修を経て、現在新規就農3年目を迎
えたアスパラガス農家。農業高校を
卒業後は自動車関係の営業職に就き
ましたが、周囲の農家の話を聞いて
いるうちに「農業がしたい!」と思
い立ち、アスパラガスの栽培が盛んな
村に移住してこられました。康平さん
は、ご自身の経験が浅い分、土壌
分析を定期的実施し、施肥設計や

防除にも丁寧に取り組まれています。
妻の瞳さんは熊本市出身。現在も
熊本市内で勤めながら、休日は出荷
準備や洗い物など康平さんの手伝
いをされており、康平さんがアスパ
ラガスに向き合う姿を近くで支えて
いらっしゃいます。
先輩農家の教えもあり、年を重ね
るごとに満足いく瑞々しいアスパ
ラガスが育ってきており、最近は県外



から買いに来てくれる知人もいらっ
しゃるとのこと。
「まずは目の前のことに精一杯取
り組み、消費者を幸せにしたい」と
語られる康平さん。夫婦二人三脚で、
さらに美味しいアスパラガス栽培に
励まれます。

くららのコーナー



「さくら餅」



材料(20個分)

- ・もち米 500 g
- ・小豆あん 400 g
- ・白砂糖 大さじ1
- ・食紅 少々
- ・桜葉(生葉または塩漬葉) ... 20枚
- ・水 550ml

作り方

~下準備~

- ・もち米は洗い、炊飯器で水と食紅を加えて炊く。
- ①もち米が炊き上がったら容器に取り出し、砂糖を混ぜ合わせ、しばらくなじませておく。
- ②あんこを20等分にする。
- ③②のあんこを①のもち米で包み、桜葉を添えて完成。



桜の季節は終わりましたが、淡いピンク色のさくら餅で
年中春の気分を味わってください。



紹介者
食の名人:後藤サユリさん
(中松三)