

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いします。



ヒトコト録2026



note



いたぐす 板楠 知沙さん(政策観光課)

地域経営組織推進プロジェクト
任期:2023年7月~2026年6月
株式会社あそ望の郷みなみあそに勤務し、引き続き観光の魅力を裏方として盛り上げます! デザインの副業でも経験を積みながら挑戦していきます。



詳細はこちら



森田 光さん(農政課)

新規就農プロジェクト
任期:2024年7月~2026年7月
米農家になりました。村内で育てた米粉用米(ミズホチカラ)で米粉パンの販売をスタート。多くの人に届けられるよう販売先拡大に挑戦します!



詳細はこちら

村と人

Vol. 157

源 花央里さん(第8駐在)

菊池市出身の源さんは、この春、祖母が暮らしていた築90年以上の古民家を活用した宿泊施設を開業しました。幼い頃から長期休みのたびに祖母の家を訪れていましたが、2年前に祖母が亡くなったことをきっかけに、「古き良きこの場所を守りたい」と村への移住と宿の経営を決意。学生時代の留学経験を通し、「海外の人に田舎ならではの体験届けたい」という想いから、宿のコンセプト

を「ばあちゃんの家」としています。

宿では、日本食づくりや縁側での食事、散歩や温泉など、地域の暮らしを体感できる時間を提供しており、海外からの宿泊客は、地域の皆さんが気軽に声をかけたり、食材を分けてくれたりする温かな交流に特に感動されるとのこと。目標は「一度訪れた人にまた帰ってきてもらうこと」。村民の皆さんにもぜひ気軽に遊びに来てほしいそうです。



源さんは、「いつも温かく迎えてくださる地域の皆さんには、本当に感謝しています。野焼きや草刈り、清掃活動など、地域を支える皆さんの日々の積み重ねが、この美しい景観や暮らしにつながっていることを実感しています」との想いを語られました。



暑い時期にぴったりな一品です。ポイント、芋の皮を厚めにむくこと。完成後は、2時間ほど冷やして食べると美味しいですよ。



紹介者
食の名人:山内亜由子さん
(喜多)

「芋ようかん」



材料(70gを14個分)

- ・さつまいも 300 g
- ・砂糖 80 g
- ・塩 3 g
- ・寒天 4 g
- ・水 800 cc
- ・米粉 15 g
- ・黒ゴマ 適量



作り方

- ①芋の皮をむき、しばらく水にさらした後、柔らかくなるまで茹でるか蒸す。
- ②水を半分と、①をミキサーに入れ、ペースト状にする。
- ③鍋に寒天を少量の水(分量外)でふやかす、しばらく置いておく。
- ④残りの水を全て入れ、寒天をよく煮溶かす。
- ⑤砂糖と米粉と塩をよく混ぜ、④に加える。ダマにならないよう、しっかりと煮溶かす。
- ⑥②を入れて、焦げないように木じゃくしなどで混ぜ、粗熱をとり、好みの容器に流し入れる。
- ⑦上にトッピングの黒ゴマを乗せて完成! クコの実もよく合う。