

冬の「白い森」へようこそ。

白い森フードツーリズム事業

冬の魅力体感ツアー

2月3日から4日の2日間、食文化や地域ならではの暮らしの魅力を伝え、食による関係人口の創出拡大を目指す、白い森フードツーリズム事業の「冬の魅力体感ツアー」を開催しました。事業を始めてから3年目で初めて開催するこの冬のツアーには、12人のかたが参加しました。

ツアー初日には、冬の手仕事であるつる細工の体験として、あけびづるで鍋敷きを作り、参加者には「一生の宝物ができた」と大変好評でした。その後は、大宮子易両神社での節分祭に参加し、豆まき行事を楽しんだほか、小国の冬



▲地域のかたからつる細工を学ぶ



▲巨大かまぐらの見学

の風物詩である民宿の越後屋の巨大かまぐらに入ったり、マタギヤ冬の生活のお話を聴いたりして、自然とともにある小国の暮らしに感銘を受けていました。宿泊は国民宿舎飯豊梅花皮荘で、地元の料理に舌鼓を打ち、飯豊温泉でゆっくり疲れを癒しました。

翌日は、水源の郷交流館の御食事処ほたるで、わらび粉100%のわらび餅作りに挑戦。火にかけて練っていくうちにどんどん黒く艶やかになっていく様子を楽しむとともに、できたての温かいわらび餅を味わいました。蕎麦打ちも体験し、「思ったより力がある」「切るのが難しい」と悪戦苦闘しながら

らも、自分たちで打った蕎麦の味に大満足していました。午後からは、おやつやNaëba coへ。かんじきで雪原を走ったり、動物の足跡を探したりと雪遊びを満喫した後は、心のこもったおやつを食べながらツアーを振り返りました。

少雪でわかさぎ釣りはできなかったものの、冬の小国を存分に満喫した2日間となり、「桜の季節にまた来たい」「つる細工講習会に参加したい」など、再訪を望む声が多く聞かれました。

実施にあたっては、たくさんの方の協力がいただきました。町民の皆さんにご協力いただき、大変ありがとうございました。町ではこれからも、白い森おぐのファンづくりに取り組んでいきます。



白い森ローカルビジネス創出塾 事業報告会

2月7日、カモスクにおいて今年度の受講生3人による白い森ローカルビジネス創出塾事業報告会を開催しました。会の前半では「仕事と仲間の創り方」というテーマで、山口県で食に関わる活動をしている石田香織氏の講話をお聴きし、その後、各自のプラン発表に加え、開発中のスイーツメニューの試食も行いました。

会場からは、発表者のプランを応援するコメントや自分も一緒に何か取り組みたいという声が寄せられました。

<第5期生と発表テーマ>

舟山康名さん

「蔵を活用し子育て世代を中心とした居場所づくり」

遠藤桃代さん

「街コンを起点とした出会いの場の創出」

荒川澄子さん

「酒粕を利用した醸されるスイーツの商品開発」



協力隊通信

series 95

「小国町を知らなければ良かった」

緑のふるさと協力隊 川添 翔大

本来の冬の小国を体験できなくて^す拗ねている川添です。

さて、私の活動も今月の14日をもって終了します。この一年を振り返った感想はここだけでは書き表せません。多くのかたがたと出会い、助けられました。おかげさまで4月から体重が5kg増え困っています（笑）。

それはさておき、私が皆さんにどのような活力や影響を与えることができたかは、分かりません。でも、私は「こんなに小国町が好きで離れたくないと思うなら、知らなければ良かった」と思うぐらい居心地が良かったです。

私は、自然ある小国・面倒見が良すぎる小国・温かい小国で叶えたい目標・夢が見つかりました。その夢に向かうため、一旦小国町を離れますが、また遊びに来ます。

一年間お世話になりました。



4月小国町上陸

