


わたしたちの現在地


 やまがた
 長野県山形村
 地域おこし協力隊

「いま」、そして「これから」

- vol.4_2019.1 -

地域おこし協力隊：
 坂野 岳人（ばんの たけと） / 2017年11月～ 活動内容・情報発信
 見澤 愛（みさわ まな） / 2018年10月～ 活動内容・そばの普及とそば職人
 穴澤 雅美（あなざわ まさみ） / 2018年12月～ 活動内容・地域を活かした観光

お問い合わせ：

山形村役場

TEL：0263-98-3111

Mail：kyoryokutai@vill.yamagata.nagano.jp

四半期に1回発行（4月・7月・10月・1月）予定

構成・制作・編集・発行：地域おこし協力隊

各協力隊と全体の活動



坂野

消防大会 取材

街アラさんぽ

村内巡り（清水高原）

7月

8月

村内巡り（四ツ谷西山公園）

まつちん和つて・

じやんずら・成人式 取材

大地フイナリー

取繕・仕込み体験 / 取材

村内巡り

9月

松本そば祭り・

まつちん和つて・

山形県畜産運動会・

畜産祭・

大地諏訪神社秋祭り・

村民運動会 取材

村内巡り（大地林道）

畜産祭参加・

村民運動会手伝い

村内巡り

10月

総合文化祭・

遠祖神と新そば祭り 取材

村内巡り

制作

村PR動画

野沢菜取繕・漬け体験

松本山形観光訪問 取材

正月飾り作り 体験

ポータルサイト・

紹介パンフレット・

名刺 改修

12月

見澤

責任

松本そば祭り

楽市・楽座

主ノコ鑑定

りんごジュース作り

山形村新そば祭り

本職 研修スタート

名古屋 観光PR 物産展（長いも販売）

産業フェア

本職 研修

穴澤

責任

村内施設見学

地域おこし協力隊研修参加

元気づくり支援金説明会参加

河津鯉トナリ市参加

特産物加工品試作

SNS発信

全体

やまがた☆みんなの写真展 募集 やまがた☆みんなの写真展 発表

やまがた☆みんなの写真展 選考

やまがた☆みんなの写真展 発表

やまがた☆みんなの写真展 発表

やまがた☆みんなの写真展 発表

X mas親子ワークショップ 企画→中止

めぐらん会

←

←



味噌作り中

プロフィール

名前：穴澤 雅美 (あなざわ まさみ)
 年齢：43歳
 出身地：千葉県柏市
 趣味：旅行・料理・園芸・音楽鑑賞



今までは？

植物が好きで大学の園芸学部に進み、在学中は花屋でアルバイトをしていました。仕事は観光施設(植栽管理、収穫体験や花摘み等の園芸イベント企画運営、体験教室運営、食事メニューやお土産の商品開発、飲食店舗企画・立ち上げ・運営)、庭(植栽管理、デザイン、施工管理)、農業(花苗やイチゴの栽培管理)といったことをしてきました。農業、そして農産物を調理して食べてもらうまでに興味があります。誰かに楽しんでもらうこと、喜んでもらうことが原動力です。それなので、お客様に提供するまでに関わることが好きでした。



なぜ山形村の地域おこし協力隊に？

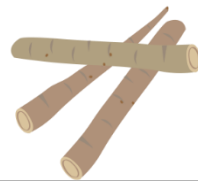
信州が好きで住んでみたいという思いがあり、10年ほど前に仕事を見つけて塩尻市に住むことができました。その時に山形村には新鮮な野菜を買いによく来ていました。整った畑が続き景色が明け、明るく気持ちのいい所だなあと考えていました。そして農産物の美味しさはよく知っていました。それなので山形村に住み、その農産物の美味しさをアピールしている自分のイメージがすぐに湧き、ぜひそれをやりたいと思いました。

これからやりたいことは？

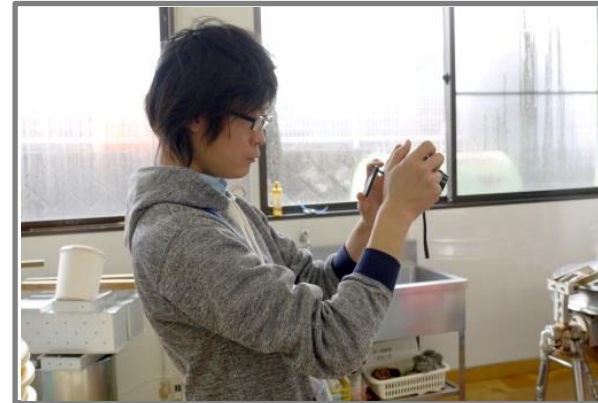
まずはこの地で農作物を栽培してみたいです。この山形村の盛んな農業と素晴らしい農産物は何より大きな観光資源になるはずと考えています。そして観光に繋げる具体的な方法を探っていこうと思います。その農業を通して、大人も子供も新たな体験を楽しめるようなことに取り組みたいです。それから、山形村の特産物を使った加工品を試作しています。まずは長いもの規格外品を利用できるようなものを考え、販売を実現させたいです。しかし、ひとりでは何もわからないので、まずはたくさんの方とお会いして、みなさんの仲間に入れてもらえるような活動をしていかなければいけないと思っています。

3年後はどのようなのか

野菜を自分で育てそれを食べてもらえるようなお店を持つことが夢です。できれば山形村でそれが実現できる場所を見つけたいと思っています。貸していただけるような場所がありましたら教えてください！



情報発信って何してるの？



撮影中



山形村に来て1年が経ち、同時に地域おこし協力隊となって2年目に入りました。「いままで」してきたことは、Facebookページを開設して、清水高原・道祖神・神社・祭り・運動会・じゃんずら・そば・マイスターの方々・移住者の方・季節などなどモノやコトやヒト、そして、村のPR動画を製作や清水寺のDVDを編集してYoutubeで発信、村の公式ホームページのお手伝いなどデジタルな面と村のことをまとめたパンフレット制作やQ&A形式の小冊子制作と首都圏での配布、協力隊の名刺制作などのアナログな面での発信とあわせて、各種イベント(花見・BBQ・写真展・親子クッキング・雪あそび・めぐらん会)の企画と実施を通して、村外県外の方に来村のきっかけ作り。「これから」は1年目にしてきたことを、継続しながら内容の見直しや充実、パワーアップ、多くの方に見てもらい参加してもらえるコンテンツ作りをしていきます。そして、何より自分も住民も、楽しく面白く、ハッピーになるようなことをしましょう！

携帯電話のこと詳しいって本当？



本当です。前職くらいまでは携帯電話の販売や営業、運営などに17年以上従事してきました。昨年はその経験と知識を生かして携帯電話やスマートフォンの講座を公民館講座で開催しました。また今年も、公民館講座や公民館とは別に独自の講座を開催する予定ですので、よかったら、ぜひご参加ください。

開催予定講座：
 スマートフォン・パソコン・写真展・年賀状・ホームページなど

山形村パンフレット



木鶏

11月14日～12月31日まで山形村にある「そば処 木鶏」で研修をさせていただきました。そば屋の一日を知るところからはじまり、朝は大将がそばを打っているところをみさせてもらい、そのあと仕込み、開店の準備、お昼営業、片付け、夜の営業をしました。仕込みでは、かえしや出汁の取り方、野菜の切り方、軍鶏のさばき方を教えてもらいました。木鶏では沢山の愛とお客様にまた来てもらいたい、胃袋だけでなく心をつかむようなお店作りを学びました。

実際自分で10割を打たせてもらったところ、とても大変でした。まずは「自分が楽しむ」ことからやろうと思いました。



そば切り中

見澤 愛 の そば日記

水舎

1月5日～2月28日まで、松本市にある「石碾き蕎麦 水舎」で研修をしています。はじめは接客を中心に学んでいます。水舎では、経営の大変さやどう料理を効率よく出すかなどを教えていただいています。

今は天ぷらの揚げ方を教わり、私も実践したところ「軽く、サクッと」揚げることは難しく日々練習しています。

2月も水舎で研修を続け頑張ります。あたたかく見守ってください。

