

私たちの仕事と地域での気付き

津奈木町で活躍する地域おこし協力隊。

「どんな仕事をしているの？」と聞かれることも多い協力隊。ここまでどんな活動をし、何を感じたのか、そしてこれから何をしていくのか―

2月21日(月)、活動報告会が津奈木町役場で開かれました。



つなぎ FARM 推進業務
小野 孝弘 さん (内野)

3年間の経験を糧に町のために尽くしたい

私は3年間、つなぎ FARM の推進を担当し、自然栽培農産物の生産拡大と販路拡大に取り組んできました。具体的には、オーガニックマルシェの開催、野菜柑橘加工品の販売、自然栽培の実証などさまざまなことに挑戦してきました。

令和3年度は子どもに安全なものを食べさせたいと、離乳食「あんしんまんま」を商品化。自然栽培の米と野菜、竹中水源の湧き水だけを使用し、現在は出生祝い品として本町の子どもたちに贈っています。

3年間ではなかなか自分が独立して農業できる体制を整えることができませんでした。本当に甘くなく、人生と命をかけて取り組まないといけないと思っています。今後は農家として、愛する第2の故郷、津奈木町のために尽くしていきますので、よろしく願います。



おかゆや野菜をペーストにして食べやすくした離乳食「あんしんまんま」



情報発信業務
曾地 啓介 さん (染竹)

町を好きになってもらえる動画の充実を図りたい

令和3年度はこれまでの写真・動画の記録と情報発信と合わせて、つなぎ美術館の運営サポート業務を担当しました。

SNSを活用した情報発信では、就任前と比べてフォロー数が増加。しかし、目標の1,000人には達することはできませんでした。映像関連サービスでは、例えば津奈木保育園のお遊戯会がコロナ禍で中止になったため、無観客で映像収録し、DVDを関係者に配布しました。美術館のサポートでは、柳幸典つなぎプロジェクトの展覧会関連の映像制作を担当し、動画配信などをしました。最近では映像に関わる人などから評価を受けることもあり、少しずつ成果が出ていると思います。

今後の課題は、事業者として受注を受ける可能性を高めるために制作する技術を上げ、活動の幅を広げていきたいです。



動画の撮影から編集まで一人でこなし、SNSや動画サイトに投稿



住民参画型アートプロジェクト推進業務
大平 由香理 さん (大泊)

日常風景の中にある芸術を探求したい

私は美術館の滞在制作をきっかけに移住しました。主に美術館で運営サポートをしながら、作品制作を続けています。令和3年度はつなぎ美術館20周年となり、主に「柳幸典つなぎプロジェクト」を中心に運営業務を担当。アートの現場は臨機応変に常に柔軟な対応が求められますので、作り手の一人として、今までのアートに関わってきた経験を生かし、少しでも貢献できればと思っています。

個人の活動では、近隣の小学校へ壁画制作や授業の一貫として絵本作り、水保・芦北地域の美術教員向けの専門的な技法講習会、外部から委託されたワークショップ等を通じたアート体験ツアーなどを企画、定期運行しています。

現在、町民として生活しながら描いた作品を4月10日までつなぎ美術館で展示していますので、ぜひお越しください。



町で暮らすことでしか出会えなかった風景や出来事を描いた展覧会を開催



つなぎ百貨堂と連携した町産品のブランド化と販路拡大
花枝 俊輔 さん (大泊)

新商品を開発し、販路拡大につなげる

私は2020年まで芦北町の協力隊員でした。豪雨と新型コロナウイルスで中止になったイベントに出す予定だった、大量の太刀魚の串焼きを津奈木漁協のつなぎオイスターバルで販売してもらったことがきっかけで、本町の協力隊に応募しました。

商品開発担当として、2点ほど販売を開始しています。1つ目は「ジンジャーシロップ」。本町には薬草岳という山があり、古くから万能薬草と言われているよもぎやシナモンなどをブレンドしてあります。2つ目は「燻製かきのアヒージョ」。津奈木漁協と連携してバジルオイルに次ぐ新たな新商品開発に取り組んできました。

今後は薬草関連商品をはじめ、お茶や茶の実オイルなどを商品化していきたいです。そのためにまずは山を整備したいと思っています。



万能薬草とされているよもぎなどを使ったジンジャーシロップを商品化



つなぎ百貨堂と連携した町産品のブランド化と販路拡大
濱口 仙太郎 さん (竹中)

子育て世代が移住したくなる町を目指す

私は町産品のブランド化と販路拡大を担当しています。

最初にしたのはつなぎ百貨堂の調査。店頭商品の売上より通販の売上が高く、店内商品の大半が町外からの仕入れ商品であることなどから、オリジナル新商品の開発が急務と感じました。現在古中尾地区で耕作放棄地の再生に取り組みながら、自然栽培米を作り、誰もが安心して食べられる「津奈木町産の米粉」の商品化に取り組んでいます。また、以前宿を経営していた経験を生かし、つなぎ温泉「四季彩」そばにある古民家を改修し、加工場付き宿をことしオープンする予定です。米粉の料理教室の開催や米粉のパンやお菓子などの製造販売を考えています。

今後は宿や加工場を拠点に、働く場所や小さな生業を作り、子育て世代が移住したくなる町を目指します。



古中尾地区で作られた特別栽培米のくず米を利用して出来た米粉のパン