

ごっ通 Vol.1

2018年2月28日発行

2017年度の総まとめ！ 白石集落ごっ通会の活動報告

これから不定期に「ごっ通会」の活動報告や
お知らせを発信します。どうぞよろしくお祈りします。

「そばづくり全部体験」 &「農業全部体験」 長雨の悪条件のなか無事終了！

昨年に引き続き今年も種まきからそば打ちまでを体験する「そばづくり全部体験」を実施しました。今年は、長雨の影響で体験日が変更になり、参加の皆様には大変ご迷惑をおかけしましたが、述べ35人の方が、最後に自分がつくったそばをおいしそうに食べました。毎年6月に募集しますので、興味のある方はぜひご参加ください。

また、今年度始めて実施した「農業全部体験」は、春～秋に月1回行い、3名の参加がありました。参加者が少なかったこともあり、毎回持ちきれないほどの野菜を持って帰ってもらいました。「ごっ通会」の体験は、びっくりするような特典があることがあります(笑)。



▲収穫体験のときの集合写真



▲立派に成長してという願いを込めて楽しく種まき

▲農業全部体験のじゃがいも掘りの様子

2月、わくわくドキドキの 民泊練習会をしました！

まずは人を泊めることに慣れようと、町内有志の方に泊まってもらい民泊練習会を行いました。参加家庭は3軒。みんなで「藁ぞうり体験」をしたあと各家庭に移りそれぞれの家庭で、参加者と交流してもらいました。参加者からは、「昔のつくりの家での生活が面白かった!」「農家の普通の夕食がとても美味しかった!」と好評。受け入れ家庭も楽しかったとのこと、事業化に向けて少しずつ前進します!



▲民泊では藁ぞうりづくり体験もしました。好評だったので、またやりたい!



▲参加者と一緒に夕食づくり。どの家庭もご飯が美味しかった

長野から里山料理人・北沢先生を 招聘してメニュー開発

農林水産省の「料理シニアマスターズ」にも選ばれている、長野県佐久市「職人館」の館主であり、里山料理人と呼ばれる北沢正和先生をお呼びし、「茶屋」オープンに備えてメニュー開発講習を3回行いました。パスタなど白石集落ならではのメニュー開発のほか、「無添加」「地産地消」の大切さを徹底的に学びました。



▲北沢先生から里山料理を教わりました!



▲そばのほかパスタの打ち方も覚ええました



▲地元産だけでつくったそばパスタ定食、完成

11月、野田村へ民泊の視察に 行ってきました!

民泊受け入れの準備を始める第一歩として、「NPOののりのだ物語」にご協力いただき、野田村へ「民泊」の視察に行ってきました。民泊受け入れ時の動画を見せてもらったり、実際に民泊家庭に行き話をうかがったり、そしてなによりも野田村のかあさんたちとの交流に、とても刺激を受けました。すっかり仲良くなって、3月には野田村のかあさんたちが白石集落に視察に来ることになりました。



▲民泊の受け入れをしている野田村のかあさんたちと、すっかり仲良しに



▲実際に民泊をしている家庭におじゃましていろいろ話をうかがいました

2018年春～夏に「ごっ通茶屋」を オープンする予定です

「農家レストラン」をやりたいという夢のために、ここ数年ずっと勉強をしてきましたが、その夢が大勢の方々のご協力のおかげで叶いつつあります! 小さな建物ですが、まずは土日など週末限定でオープンする予定です。オープンしましたら、ぜひ遊びに来てください!



▲ただいま内装工事中。オープンしたらぜひおでんせ〜