

瓦版

ICHINOHE

地域おこし協力隊 Vol.03



一戸町に初の地域おこし協力隊が来てから、3年が経過しました。2021年3月末で公営塾の運営を担当した2人が3年の任期を終了しました。今回は任期を終え、これからも一戸町に定住する、2人を特集します。

2017年着任 地域おこし協力隊 第1号!

荒内 雅美 任務：公営塾の運営

一戸町へ移住したのが2017年12月、一戸町公営塾をスタートさせたのが翌年1月でした。知らない町で、塾のノウハウも無く、全てが初めてで毎日不安だったことを覚えています。公営塾が始まってからの半年は、塾の運営方法を模索し、子どもたちとの向き合い方に悩み、必要以上に責任とプレッシャーを感じて、頭の中がずいぶん混乱していました。子どもたちと楽しく接することができるようになったのは1年経った頃でしょうか。気持ちに余裕ができると、一戸町のみなさんともっと関わりを持ちたい、一戸町をもっと発信したいという気持ちが湧いてきました。



あらうち先生

2018年着任 地域おこし協力隊 第2号!

菊地 亮 任務：公営塾の運営

「ICTを活用し、県内初となる小学生向けの公営塾をスタートさせる」そんな面白いことを考える所があるのか」と思った場所が、妻の生まれ故郷である一戸町でした。面接の後採用していただき、家族で喜んだあの日から3年経ったのです。子どもたちが学校で発言できるように、授業を楽しく受けられるように、と考えた予習中心の学習方法を3年間貫けたこと、算数検定や各種課外学習イベントの開催ができたことなど、悔いのない運営ができたかと振り返っています。



きくち先生



←いちのへ手しごと市開催の様子

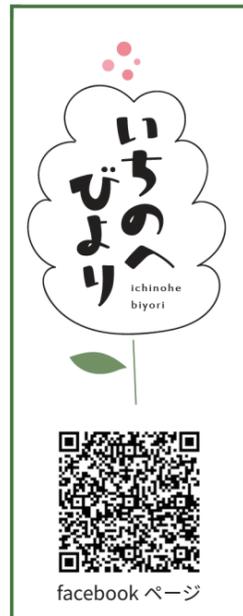


→移住イベント参加の様子

東京で一戸町のPRをしたり、萬代館でイベントを開催したり、「いちのへびより」の名前で地産地消マフィン販売し始めたのもこの頃でした。町と自分がつながる楽しさを知り、無我夢中でやりたいことを実現させ続けました。3月に地域おこし協力隊を卒業し、今は一戸町での起業に向けて準備中です。これからもこの町で暮らしたいと思えるのは、一戸町のみなさんがサポートしてくださるからです。本当に感謝しています。



↑荒内さんが作ったマフィンは町外の人にも大人気で出店のたびに完売!



↑一戸町産の食材を使って料理づくり



↑協力隊で町内の知名度も一番です!



←公営塾最終日に子どもたちからサプライズ

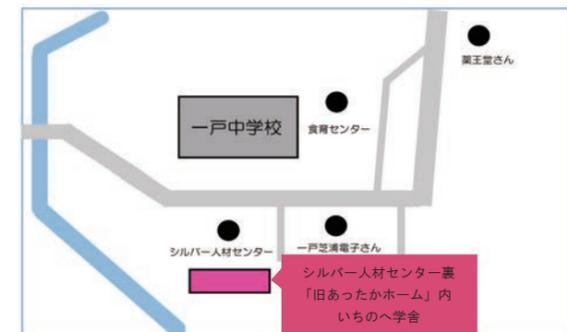


→通塾生に熱心にサポートしている様子

4月以降は一戸中学校すぐそばの「旧あったかホーム」(シルバー人材センター奥)で小中学生向けの学習塾『いちのへ学舎』を新規オープンします。これまで公営塾の通塾生だった子どもたちが通塾生として来てくれていることは何よりも嬉しく、自身にもつながっています。それも全て、公営塾の企画を立て、施設を紹介していただいた一戸町の皆さま、私という人間を少しでも信用していただいてお子さまを預けていただける保護者の皆さまのおかげです。これからも一戸町に子どもたちへの教育という形で貢献し続けます。応援よろしくお願いたします!



→協力隊最終日に現役隊員たちと集合写真



↑いちのへ学舎(旧あったかホーム)

伸ばそう「勉強力」
いちのへ学舎

facebook ページ

←塾の無料体験入学なども実施していますのでご相談ください。

※なぞ解きの答え:「シナノキ」でした。縄文人はシナノキという木の皮から繊維をとり、縄を作りました。



小寺シェフ直伝!簡単キーマカレー

材料 (4人前)

豚ひき肉	400g	カレー粉	5g
タマネギ	200g	カレールー	4かけら
ニンジン	100g	水	400cc
カットトマト缶	200g	ケチャップ	少々
おろしニンニク	20g	ウスターソース	少々
おろしショウガ	20g	※ガラムマサラ、コリアンダー、クミンを追加すると本格的に!	

1. 野菜を用意する

タマネギ、ニンジンをみじん切りにする。



2. 具材を炒める

鍋に少し多めの油をひき、ニンニク、ショウガを炒め香りが出たら、切った野菜を加えて、しんなりするまで炒める。さらにひき肉を加え軽く色が変わるまで炒める。



3. 水、調味料を加えて煮る

カレー粉、水、カレールー、カットトマト缶を加えて、とろみが出るまで煮詰める。



4. 調味料で味を調える

ケチャップ、ウスターソースを加えて、味を調えながら、調味料を馴染ませます。



5. 盛り付けて完成

トマト缶が入っているので、辛すぎず、まろやかな味です。ご自宅の余った野菜を刻んで入れても美味しくできます。ぜひ、作ってみてくださいね♪



ドライブマップが完成しました!

こんにちは! 大平です。

4月に町の観光協会が発行した「ドライブマップ」の制作に携わせていただきました。

このマップには一戸町らしい、自然がたっぷりの様子や手作り感あふれるイラストを豊富に盛り込まれています。また、テーマに沿ったモデルコースや、移動距離と運転時間も掲載し見やすく使いやすいようにデザインしました!

マップは町内の公共施設や飲食店にありますので、ぜひ、手に取ってみてください。



←町の良さを詰め込むために打合せを重ねました!



←A3版の4つ折りでコンパクトに仕上げました!

大平からの観光なぞ解き!

謎解き 1. 現在「ジェラートハウス雪あかり」で販売中の春の期間限定フレーバーを食べてから、読め!



答えは四文字→



★ヒント★

春の期間限定フレーバーは「桜」です。このフレーバーが買えるのは5月16日までです。ぜひ、足を運んでみてください!^^

※答えは3ページの下段をみてね!

お問い合わせは [一戸町地域おこし協力隊 大平直人]

☎ 33-2111 内線 265 (商工観光課内)

編集後記

年始に母が「冬来たりなば春遠からじ」と言ってくれていましたが、母上、一戸町の冬は私には遠く感じました! ですが、暖かくなりより春の到来が嬉しく感じますね。3月末で協力隊員が2人任期を終えました。2人は私が協力隊になる前に一戸町へ移住体験したときも相談相手になってくれた先輩たちでした。今後一戸町に残り、新たな形で地域おこしをしていくでしょう。今後よろしくお願ひします!

地域おこし協力隊 渡辺 達也

新協力隊員、1名着任!



長尾 脩平 隊員

今年度4月より、宮城県仙台市出身の長尾脩平さん(24歳)が新たに公営塾の運営を任務に着任しました。大学生時代に海外に留学した経験もち、英語、中国語が堪能とのこと。経験を活かして子どもたちへの教育と地域おこしの強い味方になってくれるでしょう! 細かな彼の紹介は次号掲載します。