

“センノキラメキ”

# 千の煌めき

12月8日(日)



杉の葉の香りがさわやかな手作り杉玉

12月10日(火)



川根本町山の恵みのアンサンブルオードブル

「ふじのくに食の都づくり仕事人」の中道シェフの手により、川根本町産の農産物が色とりどりのフランス料理に

12月23日(月)



みんなで協力して「もちつき」

## ▼12月8日(日)

地名地区の「ともしび」で、エコツターの「杉玉」づくりに参加。竹で作った球体に杉の葉を刺していくと、直径50センチの杉玉ができました。参加者の皆さんが手作りの杉玉を、楽しげに眺めている姿が印象的でした。

## ▼12月10日(火)

浜松市のフランス料理店「メゾンナカミチ」で、川根本町産の農産物を使ったフランス料理を試食しました。シェフの中道さんの「得意分野で川根本町に貢献したい」という熱い想いに触れ、方法や場所にとらわれず自分のできることから始めようという気持ちこそが、地域を応援するために大切なことなのだと思われました。

## ▼12月21日(土)

上野地区の「風工房」で、エコツターの「羊毛フェルト人形」づくりに参加。千支にちなみ、馬の人形をふわふわの羊毛を丸めるようにしてつくりました。3歳の子どもでも

お母さんと一緒に楽しく参加している様子を見て、心が和みました。

## ▼12月23日(月)

平栗地区の「夢屋」で行なわれたもちつき大会に参加。昨年の秋に地名地区で収穫したもち米を、大福などにして味わいました。春の田植えから始まり最終的に自分の口に入れるところまで関わることが、本当にうれしかったです。

## ▼12月を過ごして

この町での協力隊としての活動も、終わりに近づいてきました。4月から、お茶摘みやお祭り、狩猟などさまざまなことに関わらせてもらい、いろいろな想いを持った方々に出会いました。一緒に活動しお話を聞く中で、その想いの強さに元気づけられ、また協力隊としてのあり方や地域との関わり方について、考える機会をいただきました。残り期間も自分ができることを考え、後悔のないように活動したいと思っています。

