

令和6年度 地域おこし協力隊活動報告

町の農業振興 巻漕かおり

四季の活動

春：5月1日着任。5月中は、食と農など関連性のある方々に会いに、辰野中を回りました。お話を伺う中で、今後の活動方針を考える日々でした。

5月末～6月初旬は、数か所の自然農の田んぼにて田植えの手伝いをして、町内外の人たちと交流を深めることができました。よもぎやカンゾウ、エルダーフラワー、山椒に桑の実…川島は山野草も豊かで、採取と加工に勤しみました。



ドイツより
菜食でヨガのお客様



夏：古民家民宿なないろさんで、ヴィーガンの外国人ゲストさんへの出張料理の機会をいただきました。9月には自身初のイベント、オーガニックオリーブオイルのお話会&食事会を開催。ありがたくも、定員を超える参加者の方にお集まりいただきました。学びだけではなく、同じような志向の方々がつながるきっかけの場づくりができたのが成果でした。早朝や夕方、時間を見てはヒエでぼーぼーの田んぼの草取りを行いました。

お話会では、ビュッフェ形式でオリーブオイルを活用したヴィーガン料理を提供



頑張った後の
ごはんは美味しい！



秋：自然農2年目の田んぼは、草と格闘しながらの稲刈り（しかも手狩り）は長期にわたり、大変でした。苦労もあれど、実りの秋！各所から松茸をいただく機会があり、辰野町で暮らす醍醐味を感じました。

発酵をテーマに活動する箕輪町協力隊の関さんとのコラボ企画で、「ヨーガと発酵おやつ」を連続開催、マクロビオティックのお料理教室も行いました。発信方がInstagramとチラシの自力配布作戦にとどまり、なかなか宣伝と集客に苦戦しました。参加者は定員に満たなかったものの、9月のイベントに続き来てくださった方が複数で、狭いながら深いつながりができたことが嬉しかったです。

食養は、辰野ではまだかなりマイナーな分野だと感じています。わたしの活動を通して少しでも町民の皆様に「食をベースに整える、全体のつながり」に関心を持ってもらえるよう、コツコツ活動を積み重ねていきたいです。

11月には、かやぶきの館の紅葉まつりのお手伝いを行い、川島がより身近になりました。

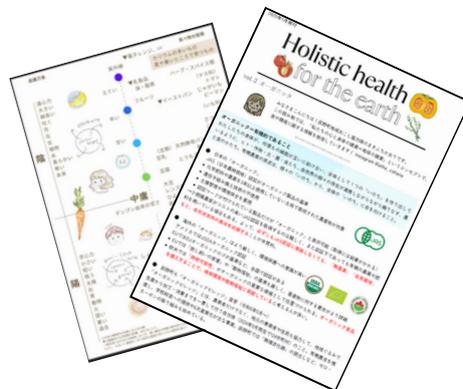
ヨーガ実習のあと、
ミニ講義をしながら
おやつタイム



マクロビの基本を盛り
込んだお料理教室

冬：12月に辰野町中学校での「お仕事チャレンジ」に参加し、仕事観や人生観を子供たちとシェアする時間となりました。

農閑期なこともあり、ニュースレター「holistic health for the earth」を発刊開始。私たちの身体と心の健康が、地球の健康とつながっていることをテーマにした読み物を作りつつ、私自身も勉強しています



年間を通して



自然との共生への学び

無肥料栽培家の岡本よりたかさん、東大鈴木宣弘教授の講演会、大芝高原での森づくりWS、食の革命プロジェクトの定例会、町が主催する研修など、通年を通して、オーガニック、サステナブル関係の講演会や勉強会に積極的に参加しました。実地としては、農家民宿「月のもり」さんを中心に畑作業を経験させてもらいながら学ばせていただきました。この1年で、有機農業と自然農の違いなど、オーガニックな農業についての理解が深まりました。



循環型コミュニティを目指して

来年度から予定している川島地区の農村RMOのメンバーに入り、定期的にミーティングを積み重ねました。それに関するヒントを得るために、松本のインターナショナルフリースクールの畑の授業にも定期参加するようになりました。

6次産業の取り組み

約月1ペースで、商店街のささやを間借りした菜食ランチカフェを開催しました。食材は出来る限りオーガニックで地元産、食品ロスを出さないために、要予約の営業体系にしています。辰野町が特産化を進めるソルガムや蕎麦粉、雑穀、季節の野菜を有効活用できるようなレシピ考案をしています。



左・オバケズッキーニを使ったケーキ
上・カフェランチ

ソルガムのラップサンド

わたしたちの心と身体の健康から、地球の健康に向けて、食からのアプローチ。というテーマで活動してきました。

令和7年度も、《直接効果のアウトカム》を得ることを目標に、「オーガニックビレッジ」辰野町を後押しできるような活動をしていきたいです！