

地域おこし協力隊

vol. 21

『横山陽子』の活動日記

この冬にしたかったことのひとつは、自分の作った大根で漬物を作ることでした。

12月に畑の大根を収穫して毎日、大根を外に出して干して中にしまつてを繰り返して2週間。「大根の頭とおしりを曲げてひつつくらい干すんだぞ〜」と地域の人から教えてもらいました。

干した大根を1本ずつ樽の中に入れて、去年自分が作ったお米の糠、塩、干した柿の皮、切り昆布、唐辛子を混ぜたものを交互に入れて、干した大根の葉で蓋をして待つこと1か月。おそろおそろ蓋を開けて見ると、なんと!!! 青かびが生えているではありませんか。

「ガーン……」一瞬、もうだめかと思い大根の葉を取ったら、糠に漬かっている大根はセーフでした。早速、食べてみると、素朴な味でポリポリ止まりません。毎日おやつ感覚でつまんでいるとあっという間になくなってしまいました。

今年はカクテキキムチ、べったら漬け、白菜の浅漬けも作りました。

ごはんとお味噌汁と漬物でごはんが進みます! 贅沢な食事です。

冬は寒くてあまり動かたくないけれど、お日様を浴びた大根は甘くとても美味しくなるので冬がやってくるのが楽しみになりました。来年もまた漬物をたくさん作りたいです。



＼ 協力隊の日々の情報はこちらをチェック

松阪市地域おこし協力隊の



Instagram



松阪市地域おこし協力隊の



Facebook



※地域おこし協力隊・人口減少や高齢化等の進行が著しい地方において、地域外の人材を積極的に受け入れ、地域協力活動を行ってもらい、その定住・定着を図ることで、意欲ある都市住民のニーズに応えながら、地域力の維持・強化を図っていくことを目的とした制度です。