

くろしお協力隊に聞く



【今月の担当者】
地域おこし協力隊
(観光ネットワーク担当)
佐藤 理乃

Q 8月に着任してから約半年。移住してきた頃と現在で感じる印象の違いはありますか？

A 着任した頃は真夏の暑い時期だったので、冬がこれほど寒いことにはびっくりしました。年末年始にかけて雪が降った際には、いつもの入野の浜が一変し、白く覆われた砂浜と青い海の景色がとても新鮮でした。

Q 8月に着任してから約半年が経過しましたが、仕事に変化はありましたか？

A 仕事では主に、幡多地域で実施している観光キャンペーン「はた旅クーポン」に関する仕事を継続していますが、「Go to トラベル」の停止や年末に県内でコロナウイルス感染の拡大が見られたことなどにより、宿泊・旅行のキャンセルなど、観光事業は影響を受ける部分が多くあります。観光客の方には来てほしいという思いもありますが、その時々状況や事業所によっても違いがあるため、今はできるだけ事業者の方々の目線に立ち、サポート体制を整えることができると考えています。

Q 観光事業に携わる者の目線から見て、「黒潮町の魅力」とは？

A 黒潮町は幡多地域への入口・出口でもあり、通り過ぎてしまうこともあるかもしれませんが、「一度立ち止まってみると発見が多い町」だと思っています。サーフィンをしている人がいる光景が日常にあったり、道の駅に寄ってみると「天日塩」や「黒砂糖」など、面白い地域の特産がたくさんあったり。

また、初めてだった「Tシャツアート展」では、準備から片付けまでスタッフとして参加させてもらいました。「朝から夕方まで、同じ場所から見る景色でもこんなに違うんだ」と感動しました。



事務所で作業をする佐藤さん

協力隊から一言！

近場でも足を止めてみると魅力が多い町だと思うので、新型コロナウイルス感染症に気をつけながら、ぜひ町内旅行も検討いただければ嬉しいです！

取材の詳細や裏話は町公式Facebook (@9640town) に掲載します。ぜひご覧ください。

へぐり 若山楮和紙工房 ってなあに？

2 あとは手でスーッと！



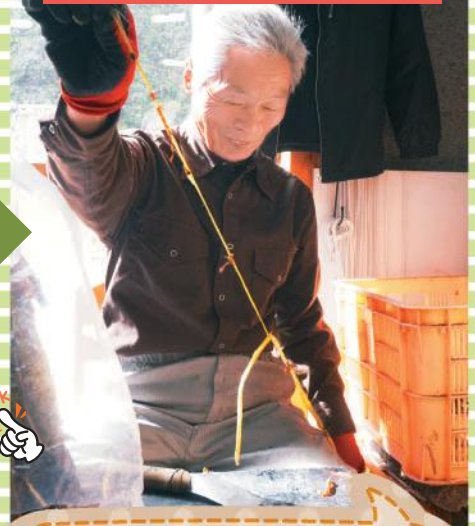
1 包丁で皮を“へぐって”

1.包丁で黒皮を剥ぐ

枝から表皮を剥がすように包丁を動かし、茶色い部分を取っていく。これが残っていると綺麗な和紙にならないので、丁寧に剥ぎ取ることが大事。

「へぐり」とは…

和紙の原料となる「楮」の枝を蒸し、黒皮を剥いだ状態から、さらに包丁を使って表皮の部分の削ぎ取る作業のこと。高知県の言い方で、地域によって表現方法が違う。この作業を経て白くなった皮が和紙のもとになっています。



2.剥いだ皮を手で剥ぎ取る

包丁で剥いで浮き上がった表皮は、そのまま手でスーッと剥ぎ取ることができる。途切れず端から端まで一気に取ることができると気持ちの良い作業。

3.水にさらし乾燥

水にさらしてアクを抜く。アク抜きがしっかりとできていないと綺麗に白くならないそう。その後、小さなチリを取り、干して乾燥させた白い皮の部分が和紙となっていく。昨年までは水汲みの装置がなく、水にさらす作業は川で行われていたということ。



3 あく抜きも大事！

今年の収穫量は例年の半分程度だったこともあり、通常約1カ月ほどかかるへぐりの作業も今年は短縮されそうとのことでした。取材に伺った1月8日(金)は4名、いつもは7名程度で、朝から夕方まで手際よく丁寧に作業を進められていました。