

くろしお協力隊に聞く



【今月の担当者】
地域おこし協力隊
(集落支援員)
まつうら りょうた
松浦 隆太

㊦ 5月から協力隊に着任した松浦さん。黒潮町を選んだ理由は何ですか？

また、黒潮町に住んでみてどうですか？

㊦ 移住を考え始めた時に、夫婦ともにサーフィンが好きなのでサーフィンができる場所、また、子育てのために自然が多く、教師の目が全員に行き届く小規模の学校がある場所が良い、という希望がありました。希望に沿う地域を探している時、ちょうど黒潮町で協力隊の募集があることを知り、移住を決めました。

実際に住んでみると、活気があり元気な町という印象に変わりました。これから、子どもが大きくなったら一緒にサーフィンができれば良いと思います。

㊦ 現在、集落活動センターであいの里蜷川で仕事をしているとのことですが、どんな仕事をしていますか？

㊦ 現在は従業員の皆さんのお手伝いをしていることが多いです。また、であいの里蜷川の広報を担当させていただくことになったため、FacebookやInstagram、LINEの更新を行えるよう、発信方法などを模索しているところです。そのほかにもイベント・企画の提案をしたりもしていて、提案した企画を実現するためにはどうすれば良いのかを考えることは自分の知識にも経験にもなり、日々勉強させていただいています。今後は、子どもと高齢者の交流の機会を増やし、関わりを強くできるような取組もしていければ良いですね。



パソコンで作業をする松浦さん

協力隊から一言！

黒潮町の皆さんと楽しく過ごしていきたいので、町で顔を見かけたら声をかけてください。

Kramer's Corner クレームのコーナー



今月のテーマ

テキサスの美味しい料理

7月に入り、夏本番を迎える今、僕はたくさんの夏の活動を楽しみにしています。その1つは外で友達と一緒にバーベキューをすることです。テキサスに住んでいた時、よく家族と一緒にバーベキューをし、祖父がステーキやハンバーグなどのたくさんの美味しい肉を焼いてくれました。今思い出すと、故郷の料理がとても恋しくなってきます。

食べたいテキサスの料理はたくさんありますが、テキサスの本格的なバーベキューが一番です。でも、テキサス人はこの言葉にちょっとこだわりがあり、日本語でいうバーベキューのイメージと違うでしょう。テキサスでは、炭などで肉や野菜を焼くのは「グリル」と言い、本物の「バーベキュー」というのは、数時間スモークした肉の燻製のことです。柔らかく、少しスモーキーな味をし、甘辛いバーベキューソースをつけて食べると最高に美味しいです。次にテキサスに行った時、必ず食べます。

そしてデザートには、ペカンパイに勝るものはありません。ペカンパイは19世紀からのテキサスの伝統的な料理です。味はメープルシロップみたいに甘く、上にペカンナッツが乗ってちょっとなど歯応えがあり、本当に美味しいです。いつか黒潮町でも作ってみたいです。



テキサスのバーベキュー



ペカンパイ

今月の使える！英語

I'm hungry!

お腹がすいた！

