

# 地域おこし 協力隊通信

協上町ならでは、協力隊が取材した  
築外の人から見た築上町ってこんな感じ。  
ぜひお楽しみください。

## なにをしたの？

キクイモの収穫から泥落とし、選り分け、チップ加工、袋詰め、出荷までの準備など、一通りの流れと方法を体験しました。



## きくいもクラブの キクイモ掘りから出荷まで

Q. 印象に残った出来事がありますか？

A. 傷のあるものをただ廃棄するのではなく、別の形に工夫して加工していたことです。「食べ物を無駄にしない」というこだわりは、ブランドとしてアピールできる部分だと感じました。



しの

Q. 今後、やってみたいことはありますか？

A. 皆さんのキクイモに対する思いや体験を文章化し、消費者へ届けるコラムなど作ってみたいです。ぜひ作り手の物語を知ってみたいです。



メグ

Q. 実際に協力隊と一緒に過ごしてみて、どうでしたか？

A. 寒い中頑張ってもらいました。キクイモを築上町の特産品として広め、地域を活性化できるように一緒に盛り上げていきたいです。

A. ネット販売やSNSによる情報発信など、なかなか手が回らない部分を、協力隊の皆さんにもお手伝いしてもらいたいですね。

きくいも  
クラブの皆さん

協力隊が発見!

キクイモ  
づくりの  
魅力

どこよりもきれいに、おいしく。

少しの泥も見逃さない、ひとつひとつ丁寧に確認する目と手際の良さ。食卓に並ぶおいしさの秘訣が詰まった活動でした。

## 加藤英二さんと まこちの里の 寒田あられづくり

それぞれの魅力

今回、協力隊は2か所の寒田あられづくりを取材しました。

### 次回の予定

豊築森林組合で植栽・丸太切り  
ヤーコン掘りから出荷まで

### 昔ながらの味をつくり続ける ~加藤英二さんの寒田あられ~

「寒田あられと言えば」で名前が出るほどの大ベテラン、加藤さんはこの道60年。一度で3俵(180kg)もの量がつくれますが、餅をつき、形成し、あられ状にカットするところまで、ほとんど一人で言うそうです。加藤さんのあられは色も味もいたってシンプル。優しい5色に、ほんの少しの調味料だけで、まさに「素朴」な味わいです。

加藤さんならではの60年続く味と技術を、特に若い方に知ってもらい、受け継いでもらえる環境づくりを考えていきたいと思いました。



メグ



↑餅を「剥ぐ」様子。実際に見るまで「剥ぐ」動作のイメージが付きませんでした。かなんのような道具を手前に引き、剥ぐ!

### 若者が「つなぐ」思い出の味 ~まこちの里の寒田あられ~

「自分たちの親しんだ寒田あられの味を後世に残したい!」そんな思いから始まった、まこちの里が挑戦するあられづくり。寒田の伝統や技術、味を継承していく「つなぐプロジェクト」の第一歩として、昨年から始まりました。なじみのあるレシピを受け継ぎ、寒田産にこだわった材料を使って作るあられはほんのりと甘い味わいです。

「つなぐプロジェクト」の考えに共感しました。自分が得意な外国語やSNSを用いて発信し、活動をさらに多くの人に知ってみたいです。



おまつ



↑「最初は驚くくらい手際が悪かった」と笑うまこちの里の皆さん。今では慣れた手つきで包丁を使い、餅を切っていきます。

協力隊が発見!

|                  | つくり手            | 見た目                   | 味                     | つくりかた                       |
|------------------|-----------------|-----------------------|-----------------------|-----------------------------|
| つくり手によって変わる寒田あられ | 加藤英二さん<br>まこちの里 | 白、桃、黄、緑、ゴマ<br>白、桃、黄、緑 | 餅米の素朴な甘み<br>砂糖のやさしい甘さ | 昔ながらの道具を使う<br>どの家庭にもあるものを使う |

地域おこし協力隊  
小俣元稀 加藤詩乃 斉藤愛

Instagram



日々の活動を  
発信しています

このページは、協力隊・加藤詩乃がデザイン・編集しています。