

地域おこし協力隊活動報告書

活動団体	NPO 法人 穎娃おこそ会
役職	
氏名	福島 花咲里 (かざり)
着任日	令和 2 年 2 月 1 日

活動月	令和 3 年 6 月 (着任 17 ヶ月)
主な活動	1. お隣の町 枕崎市にオープンした OSOTO へ 2. 庭で採れたスモモで初めてのジャムづくり

1. お隣の町 枕崎市にオープンした OSOTO へ

枕崎駅から徒歩 5 分の距離にオープンした Camping Office osoto Makurazaki に行ってきました。こちらはスノーピークが提案する地域や働き方の未来を作る拠点で、運営しているのは一般社団法人 地域商社 まくらざき です。

室内にはスノーピークの椅子やテーブルをはじめ、焚き火台（フェイクの炎が揺らめいていました）や薪まで置いてありました。エアコンが効いた快適な室内で、アウトドアの雰囲気を感じながら、自分の作業に没頭できる。リモートワーカーの方や、いつもの場所とは気分を変えて作業をしたい時にぴったりの場所だな、と思いました。

「まずは、多くの方に OSOTO という場所を知ってほしい」ということで、7 月まではオープン価格で利用できるようです。

▼詳細は、地域商社 まくらざきのホームページをご覧ください。

<http://makurazaki-time.jp/>



2. 庭で採れたスモモで初めてのジャムづくり

現在住んでいる家は庭が広く、数種類の果樹が育っています。季節ごとにサワーポメロや柿、ビワなんか採れて、6月はスモモの実がなりました。

「毎年食べきれないほどの量が採れるよ」と家主さんに聞いていて、穎娃町で暮らした1年目は氷漬けとリカー漬けをしました。（それでもたくさん余りました）

今年はどうしようかな…と思っていたところ、友人が「スモモが欲しい」と声をかけてくれたので、友人家族と共に庭でスモモ狩りをやってみました。小さな子どもでも簡単に採れて、その場で皮ごと食べられることもあり、楽しい時間を過ごすことができました。

かなりの量をお裾分けすることができましたが、木になっている実は、まだまだたくさん。去年は色々忙しくて手が回りませんでした。今年少し時間ができたので初めてのジャムづくりに挑戦しました。

使用したのは約1,6kgのスモモ（1kgまでの計りしかなく、計量を2回に分けました）、グラニュー糖（足りなかったので、きび糖も）、レモン汁です。種を取るのが結構手間でしたが、鍋にいれてしまえば、後は煮込むだけ。ぐつぐつと光沢がでてきて、甘い香りが漂いました。

結果的には砂糖が少なかったのか、思ったように固まらず、ジャムというよりはソースのような状態となりましたが、甘酸っぱくておいしかったです。この夏は炭酸水と割ってジュースにしたり、料理の隠し味として使ったりと、季節の果物を楽しみたいと思います。

