

地域おこし協力隊活動報告書

活動団体	商工観光課
役職	観光交流係
氏名	岩崎泰依
着任日	平成 30 年 10 月 1 日

活動月	令和 2 年 9 月（着任 2 年 0 ヶ月）
主な活動	1.イベント企画・運営 2.知覧武家屋敷コットンファーム管理

1.知覧武家屋敷コットンファームの活動

収穫最盛期

今月は大きな台風が鹿児島を通過して数本折れてダメになってしまいましたがほとんどが倒れただけで根元に土を盛って固めたら元通りになりホッとしています。ワタが丈夫な植物でよかったです。現在知覧武家屋敷コットンファームは収穫最盛期を迎えています。雨が降って濡れてしまうと綿の状態が悪くなったり、風が強い日には下に落ちて泥が付くと使用できなくなってしまうので、お天気とにらめっこをしながら毎日収穫をしています。長雨の影響か今年は丈があまり伸びずに去年に比べて実が小ぶりですが、数は多いように感じます。来月まで収穫は続きますが全体の収穫量はどうなるでしょうか、楽しみです。畑では染色用のマリーゴールドと蓼藍も育てています。蓼藍も生葉で染められる時期は終わり、もうすぐ種取です。



糸紡ぎワークショップ

現在知覧武家屋敷三宅邸にて糸紡ぎワークショップの受け入れも行っており、視察や個人のお客様にお越しいただいています。1回目で糸を紡げるようになるのは難しいので、自然の素材に触れる事の楽しさや昔ながらの電気などを使わない道具を使ったゆったりとした時間を過ごしてもらい、何度でも通ってみたいと思ってもらえる内容にしていきたいと思いながら参加者さんと楽しい時間を過ごさせてもらっています。

「知覧武家屋敷で和綿の糸紡ぎ体験」が来年度の鹿児島県総合ガイドブックに掲載して頂けることになりました！（2月の販売開始が楽しみです。）

綿繰り機で綿と種を分ける作業

スピンドルを使って糸紡ぎ



インドのチャルカを使って糸紡ぎ



広報誌に掲載

JA 南さつまの広報誌に掲載して頂きました。誌面を見た方からたくさんお声掛けいただきうれしかったです。今月で協力隊の活動も丸2年を迎え、今までやってきたことがこのような形で紹介出来た事が本当に良かったなと思いました。

南九州市知覧町 いわさき やすえ 岩崎 泰依さん

Q…職業は？
A…南九州市の「地域おこし協力隊」として活動しています。知覧武家屋敷敷地周囲の活性化と、「体験する」観光の実現を目指して活動しています。

Q…若任したきっかけ・経緯は？
A…在任していたインドで学んだ知識や技術を活かした仕事に就きたいと考え、協力隊に応募し、2019年10月に着任しました。

Q…南九州市の印象は？
A…街の美しさや、新鮮で安く美味しい食材が豊富にあるところです。

Q…いま力を入れていることは？
A…「綿づくり」です。観光客や修学旅行生向けに、栽培した綿で糸を紡ぎ布づくりを行うワークショップを開いて、体験を通して楽しんでもらえる観光づくりに取り組んでいます。

Q…今後の目標は？
A…南九州市の豊富な食材を使って、得意なインド料理を中心としたインバウンド向けの料理を勉強して、幅広い観光対応を行いたい。また、「綿づくり」と「食材」を軸にした観光で、南九州市の魅力を発信したいです。

このコーナーでは管内在住のお子様や、元気に明るく働く掲載いたします。自薦・他薦でもよろしいので、ご希望 総合対策部 経営企画課 TEL0993-58-7117 まで、ご連絡

大田市 篠田 風

スマイルすまいる



南九州市
Minamikyushu City

2.その他の活動

外国人のお客様に着付けをしました

鹿児島市からお見えになったベトナム人技能実習生の研修が知覧武家屋敷庭園で行われ着物の着付けのお手伝いをさせて頂きました。皆さん着物を着るのは初めてと言っていましたがとても良く似合っていました。やっぱり武家屋敷に着物姿の方が歩いている様子はとても素敵だなと思います。



当日は、日本の遊び体験として「けん玉」や「なんこ※」を一緒にしたり、武家屋敷散策、茶道体験、日本語と鹿児島弁講座など盛りだくさんの内容でした。長時間でしたが、皆さん着物の所作も様になっていて途中で脱ぎたがることもなく気に入って頂けたようで本当に良かったです。久しぶりに着付けをしたので着崩れがなかったのではとしました。

南九州市にも多くの外国人の方がお住まいです。国際交流協会の活動として今後こうした文化交流の機会をたくさん作って行きたいと思います。

※なんこ：対戦する二人が向き合い、固い樫の木でつくられた10センチ程度の“なんこ珠”を、3本後ろ手に隠して持ち、互いにその数を当てあう遊び。

食欲の秋、インドカレーの秋

暑さも和らぎ過ごしやすい気候になり食欲もわいてくる季節となりインド料理の講習会やイベントのお手伝いのお声をかけて頂く機会が増えてきました。

今月はキャンプでのアウトドアクッキングの依頼があり、焚火でダッチオーブンを使っているインド料理教室でした。いつもとはまるで違う調理器具やガスを使わない事、子供向けの内容など初めての条件でしたがとても勉強になりました。

＜当日のメニュー＞

- ダッチオーブンを使ったスパイスから作るマイルドチキンカレー & タンドリーチキン
- 木の棒に巻き付けて焚火で焼くナン

来月以降もカレーイベントの料理提供、国際交流協会の料理講習会などの準備を進めています。