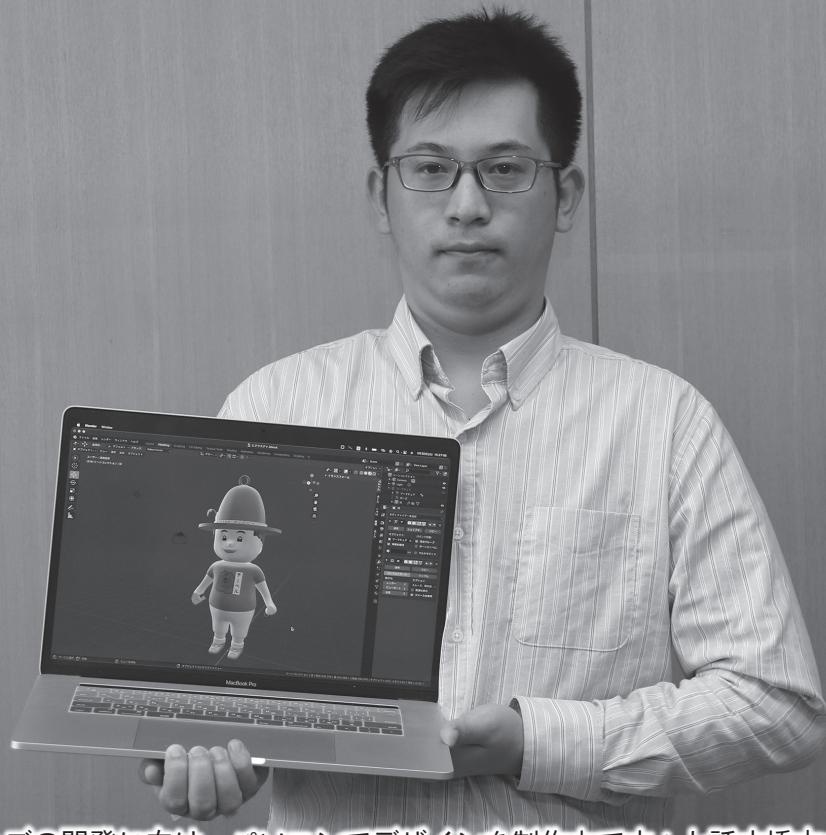


# 地域おこし協力隊

## 活動報告

平成30年から活動していた橋本隊員が、3月をもって3年間の任期を満了しました。橋本さんに3年間の活動の振り返りと今後の展望を語っていただきました。



グッズの開発に向け、パソコンでデザインを制作中です！と話す橋本さん

### 1年目くじゅう別を学ぶ

1年目は町について学ぶため、農業体験などを通して地域の人と交流を持つたり、町内の様々な写真を撮って、フェイスブックやインスタグラムなどSNSを使って情報発信しました。

学生時代に狩猟免許を取得していくので、その免許を活用すべく銃を持ち、獵友会に加入しました。狩猟で得た素材を活用できないかと考え、鹿角を使ったアクセサリーを作り、「鹿角加工教室」というイベントも開催しました。

### 2年目くじの駅勤務が転機に

2年目は、道の駅で働き始めました。道の駅を訪れるお客さんと話す中で、「チーベルくんグッズがあつたらいいのに」という意見を聞き、ふと自分で作れるのではないかと思いました。

もともとパソコンが得意だったこともあり、知識を活かしてグッズ制作やウェブデザイン、パソコンのアドバイザー業務で起業をしてみたいと考え始めました。

### 3年目くじ起業のための準備

3年目は道の駅を離れ、起業に向けた準備を行いました。



鹿角加工教室の様子



トマト栽培のお手伝いの様子

パソコン関係の知識を深めるため、町のホームページに掲載する施設や特産品の写真を撮影・編集したり、休日にはグッズ作成に使う3Dプリンターのデータ作成などの勉強をしました。

### 町に定住し、いつの日か起業を

今はまだ起業の準備中で、しばらくはグッズ制作やウェブの勉強と並行して協力隊時代にあ世話になつた農家さんのところなどでアルバイトをする予定です。この3年間、町民のみなさんに本当に優しく接していただきありがとうございました！

今後もくじゅうで暮らししていくので、これからもよろしくお願いします。



# アンの秩父別

## 料理物語

の声がたくさん上がってきたが

実をいうと、実さん達は

TABITAで働きながら、新店オープンに向けて

着々と準備を進めていた。

そして、「餅菓子と喫茶日日」がオープン。名前通り、お餅をメインに作って、お餅をメインに作って、喫茶コーナーもあるお店になつた。

なぜパン屋から和菓子屋に? それはこんな理由があるからだ。

実さんはある日、今当たり前のように食べられる

TABITAを離れることに! 町民はもちろん、この惑星にいるみんなが驚いた。「もうチップで美味しい和菓子やパンが食べられない...」など、ファンから

インバウンド事業担当のアンさんが、地域おこし協力隊の森隊員と協力して町内の飲食店を取材し、お客様が普段見られない厨房の中を物語風にまとめてくれました。

記事は町フェイスブックにも掲載しています。広報には載りきらない写真もたくさん掲載していますので、町HP等からご覧ください。

### 第一話 「もちもち大福」

秩父別という都会から遠く遠く離れた小さな町。

この小さな町にはTABITAというパンをメイン

にして手作り加工品を販売しているお店があつた。

実さんはパンや和菓子を作り、千尋さんは接客。和菓子もパンも買えると、TABITAのことはすぐに話題となり、人気に。毎日美味しい和菓子とパンをお客さんの手まで届け、幸せに暮らしていた。

そのままずっと続くはずだったが:

二〇一九年に実さんと千



お客様に愛されて幸せそうに働いている実さんにはみんなの知らない夢がある。それは、最近生まれた可愛い赤ちゃんが大きくなつたとき、みんな揃つて一緒にお餅を作つて販売すること。

子供さんが大きくなつて、この温かい物語を読んでも、みのるパパの夢を叶えてあげて! その物語はそろそろ終わるが、主人公の人生はこれからだ。

この雪国にある秩父別町で、もちもち大福を作り、来店客の皆様を温かい気持ちを込めて待つている餅菓子屋さんがある。

### 第一話 「もちもち大福」 おわり

実さんは毎日朝早く起き、毎日仕込んだものを使つて当日の商品を丁寧に作つている。大福の柔らかさは毎日同じ作業の積み重ねを通して感覚的に分かるようになつた。だが、失敗ももちろん数えられないくらいしてきた。日々同じ作業をしていても、その日の状況によつて、失敗作になることもある。

毎日愛を込めて丁寧に作つているおかげで、オーブンして数ヶ月後、TABITAの時に負けず日日の常連客ができた。

