

CHIOKO

チョコレター

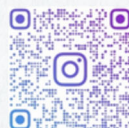
LETTER

※チョコとはちいきおこし協力隊の略称です

【地域おこし協力隊とは】

地域おこし協力隊は、人口減少や高齢化等の進行が著しい地方において、都市部の意欲ある若者を積極的に受け入れ、その定住・定着を図ることで、地域力の維持・強化を図っていくことを目的とする取り組みです。

加美町では平成22年度よりこの事業に取り組んでおり、地域への定住定着を図っています。



加美町地域おこし協力隊 Instagram 加美町役場HP



撮影地：あゆの里スポーツ公園運動場

加美町地域おこし協力隊 瓦版VOL.21

【発行元】
〒981-4252 加美町字西田三番5番地
ひと・しごと推進課
TEL: 0229-63-5611
制作・編集 地域おこし協力隊

新たな地域おこし協力隊隊員が
着任しました！



【中新田地区商店街 の活性化】



あさの けいすけ
浅野 馨介

(令和7年4月1日着任)

初めまして。富谷市より参りました浅野です。今年度から中新田地区商店街の活性化に取り組みます。

人生100年時代、残りの半分を楽しいものにしたいと思い、加美町にやって参りました。富谷市で行ってきた飲食店経営やマルシェ運営の経験を生かして、商店街の良いところを残しつつ、新しい物を取り入れていけるように力を尽くして参ります。

今年度は自分を知っていただき、地域の皆様と繋がって行きたいと思っています。

どうぞ、宜しくお願いします。

前住所：宮城県富谷市

受入れ先：商工観光課



【農業の振興】



わくい けいしろう
涌井 敬志郎

(令和7年5月1日着任)

前住所：宮城県大崎市

受入れ先：株式会社結心ファーム

技術職として様々な開発に携わらせて頂いた後、約3年間小規模ながら農業にも挑戦をしてきました。

農業の持つ可能性と社会への重要性を感じ、今後はより深く関わりたいという思いから、加美町での地域おこし協力隊としての活動に応募致しました。

6次化を含めた実践的な農業を学びながら、これまでの経験や技術的な視点を活かし、地域農業の振興に貢献できるよう努めてまいります。

皆様どうぞよろしくお願い致します。

尾形 秀斗
(加美町観光
まちづくり協会)

4年5ヶ月の活動を経て、地域おこし協力隊としての任期を終えました。通常の協力隊の任期は3年ですが、コロナ禍の特例措置もあり、少し長く活動させていただきました。

イベントなどがあればまた顔を出しますので、今後ともどうぞよろしくお願いします。



宮越 直紀
(国立音楽院
宮城キャンパス)

協力隊として活動した3年間大変お世話になりました。卒隊後は、中新田から宮崎の鳥屋ヶ崎行政区に引っ越しをします。

加美町に移住前は東京でバイオリン工房をしていて、その頃の仕事を郵送で3年間続けることができたので、課題は多いですが、引き続き工房を続けます。今後ともよろしくお願いします。



林 来夏
(学校魅力化担当)

南国バヌアツから雪国加美町へ移住し、早いもので3年を迎えます。

まちのみなさまに授業へご協力いただくことも多く、無理な願いも多々させていただきましたが、「こどもたちのためなら!」と授業へご協力いただき、仲間が増えていくような気持ちでした。本当にありがとうございました。

『わたしたちのこどもたち』である加美っこのことをこれからも陰ながら支えていきたいと思えます。引き続き、どうぞよろしくお願いします。



退任者あいさつ

濱本 拓
(学校魅力化担当)

加美町でご縁をいただいた皆様、2年間お世話になりました!特に、小野田・宮崎・鳴峰中学校でお会いした皆様、ある意味"異物"である私を迎え入れ、共生して下さった事に心から感謝しています。

加美町には「こどもたちの挑戦を後押ししたい」という思いで飛び込みました。何千回も悩み、葛藤し、後悔しましたが、それでもたくさん笑いました。振り返ると、実は自分が一番後押しされていたのかもしれない。

思いが溢れすぎて、まとまりませんが、皆様と過ごした何気ない「普通の日々」が、私にとっては「特別」でした!「またいつか」よろしくお願いします!



3月、4月末で退任した隊員からのご挨拶です
お世話になった町民のみなさま
誠にありがとうございました!

土谷 輝薫
(学校魅力化担当)

桜が咲く前に加美町を去ることとなりました。1年間という短い中で多くのこどもたち、地域の方々に温かく迎えていただき支えられてなんとか走り切る事ができました。本当にありがとうございました。そしてお世話になりました。

その中で、いただいた恩を返す事なく去ることが非常に心苦しいです。社会人1年目で働いた加美町は、これからも僕の心の中の「ふるさと」として記憶に残り続けたいと思います。

また来ますので、その時はぜひ楽しく語り合いましょう!



それ、協力隊に教えてください！



vol.01

発酵食文化が魅力の一つでもある加美町。今回は(株)やくらいビール・(有)今野醸造の2社を訪問し、美味しいビールや味噌、醤油ができる仕組みを教えていただきました！



案内してくださった小山部長(左上)と醸造責任者の鈴木さん(右)の決め手となる麦芽やホップ (左下)



(株)加美町振興公社 やくらいビール

やくらいビールは地ビールの先駆けとして1999年からやくらいの水を使用し製造されています。ビールは原材料の比率で風味や苦みが大きく変わり、それが味のバリエーションとなります。やくらいビールには定番が3種類(ヴァイツェン・ピルスナー・デュンケル)あり、特にヴァイツェンはとてもフルーティーでビール初心者の私は驚きました！皆さんもぜひ飲んでみてください！

地ビールレストランふな林から見える窯は実際に稼働しているの、運が良ければ作業風景が見られるかも！(玉手隊員)



(有)今野醸造

全国的な賞を何度も受賞している老舗企業の今野醸造さんにお邪魔しました！今野課長による会社説明の後、味噌の製造工程を一通り見学させていただきました。中でも麴造りが印象的で、「手作業」にこだわることで機械制御では出せない品質を保ち続けていると伺い、酒造りと同じく重要な工程なのだと勉強になりました。

私のミッションは「日本酒の振興」ですが、今回の見学をきっかけに繋がりも作れたので、日本酒と併せて「発酵食」をテーマとしたイベントの開催も目標に活動していきたいです！(伊藤隊員)



味噌の原料である大豆(左下)と麴(右下)。奥には味噌の貯蔵タンク(上)