

王滝村地域おこし協力隊 協力隊だより

令和8年9月15日発行

王滝村役場 総務課

企画係 0264-48-2001

■辛なんばん料理教室実施

これまで畑で育ててきた辛なんばんを使い、9月4日に辛なんばん料理教室を実施しました。

6月に県大生と一緒に植えた苗から辛なんばんを収穫予定でしたが、あいにくの雨で事前に収穫して当日料理していただきました。

最初に、辛なん

ばん糍味噌を作ってから、辛なんばん糍味噌味の焼うどんと、去年の県立大生が考えた夏野菜の辛なんばん糍味噌マヨディッ

プなど料理し、育ててから食べるま

でを体験していただく講座になりました。料理をするだけでなく、育てるところからの食文化継承をこれからも続けていき



■林業士講座

8月の林業士初心者講座のテーマは『地域課題を解決するための情報収集力』

で、自分のやりたいことの決意表明を行いました。私のやりたいことと林業士を結び付けて考えたときに、木材加工所のお力を借りて、王滝村のヒノキやサワラなど、よい材料があること、木材加工所に技術があることを広く知って

いただくたいと考えました。将来的には村外からも

広く集客し、王

滝村の木材を使

ったワークショ

ップを考えてい

ます。

その第一弾とし

て、また、林業士講座で発表した地域活動として、

10月11日に実施される『ただいま祭』のイベン

トに『木で作るものづくり教室』を出展させてい

ただくことになりました。集落支援員さんに協力し

てもらって、木材加工所出する端材を使い、アイデ

アを出してものづくりをしてもらおうという企画で

す。当日は野草喫茶も併設

予定です。ぜひ、お運びく

ださいね。活動報告は林業

士講座の中で発表し、オン

ラインで配信されるので、

こちらも頑張ります。



■夏祭りと二十歳のつどいの撮影

村協力隊伊藤の代わりに、

お盆の間の行事撮影を行いました。二十歳のつどいでは、

村のために役立つ人材になる

ように頑張りたい、という挨拶を聞いて、とても安心しま

した。来られた方は2名でし

たが、王滝村の未来を担う若

者を見て、私も王滝村の未来

を担える人材になりたいと改

めて考えさせられました。

■探しています&譲ってください

これから冬になりますが、昨年

は撮影するだけだったので、王滝

村の郷土食『すんき』『万年ず

し』『うずらの糍漬』を今年は作

りたいと思っています。そこで、

おうちで眠っている万年ずしの桶や、糍漬を入

れるかめなどがありましたら、譲っていただけな

いでしょいか？できたら、その時

に作っていたところのお話も聞かせ

ていただくと、とても嬉しいで

す。もし譲ってくださいの方がおら

れましたら、王滝村役場の企画係

までお

知らせ

くださ

い。



作成：地域おこし協力隊

森岡直子





第11回野草喫茶

『ひだみ料理』は文化庁認定令和7年度100年フードに選ばれました



日時：2026年9月20日（日）

10:00～16:00

場所：王滝村公民館 村民広場

地域おこし協力隊の森岡です。
野草喫茶第11回目は、令和7年度文化庁
100年フードにも認定された『ひだみ』
の
コーヒーをお出しします。
お餅やあんこに、お菓子にと、いろい
ろな活用法のある王滝村が誇る郷土食の
『ひだみ』です。

和ハーブ素材

●ミズナラ

科名：ブナ科

属名：コナラ属

和名：水櫛

学名：Quercus crispula



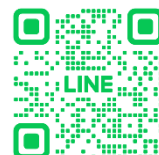
王滝村のどんぐり（ひだみ）といえば、ミズナラとコナラ。粒が大きいミズナラを中心に集めて、あく抜きをしてから粉にし、コーヒーにします。
ノンカフェインで香ばしい、癖になる味。

今、私は食文化継承事業の一環で出会った、王滝村の『ひだみ』を未来につなげるために、今、あく抜きや粉にする方法を学んでいます。

これまでとこれからをつなぐ『ひだみコーヒー』をぜひ味わってください(^_-)-☆

野草喫茶 LINE

できました



協力：王滝村教育委員会、庵 瀬戸

主催：地域おこし協力隊 森岡 直子

連絡先：王滝村役場総務課 企画係 0264-48-2001

