



# 地域おこし協力隊 活動状況報告



こんにちは！地域おこし協力隊の村川です。

浦幌町に来てからももうすぐ1年。冬の厳しい寒さもなんとか乗り越え、春の気配を少しずつ感じられるようになりました。四季の移ろいを身近で感じられるのは自然の多いところに住む特権だな、と贅沢な景色を日々堪能しています。

4月の着任当初より担当していたTOKOMURO Cafeも今年度は約2カ月間という短い期間でしたが、無事に営業を行うことができました。浦幌町に来たばかりで、何も分からない私たちがなんとかカフェの営業をすることができたのも、役場の方々はじめ、農家さん、漁師さん、猟師さんや地域の方々の暖かいご支援と



珍しいメニューを楽しそうに取る参加者のみなさん

ご鞭撻があったからこそだと感じています。本当にありがとうございました。

また、短い営業期間でしたが、町内外を含め約700名の方にこれまで来店いただきました！営業中は初めてのことばかりで、つまづくことも多々ありましたが、ご来店いただいたお客様から笑顔や元気をいただき、乗り切ることができました！改めて接客って楽しいなと感じることのできた2カ月間でした。ご来店いただいた皆さま、本当にありがとうございました！！

来年度のTOKOMURO Cafeは4月19日（金）オープンの予定です。メニューも変わる予定なので、どうぞ楽しみにしてくださいませ。

冬季はお休み中のTOKOMURO Cafeですが、「レンタルキッチン」という形でイベントなどに貸し出しもしています！2月3日（日）には徳島県神山町からシエフの神崎さんが来てくださり、「浦幌町食材を使ったメニュー開発ワークショップ」の会場としてTOKOMURO Cafeをご利用いただきました。創作和食やイタリアンで経験を積んだシエフが、ほっき貝や鹿肉など浦幌町産の食材を使用したメニュー13点を開発。町民対象と料理人、生

産者対象の2回に分けて行い、合計24名の方に参加いただきました。行者にんにくのコロツケや鹿肉のカツなど珍しいメニューもあり、どのメニューももちろんおいしかったのですが、私が個人的に衝撃を受けたのが、「めんみ+バター」という組み合わせ！鹿肉のローストのソースにしたり、魚介パスタの味付けにしたりと汎用性も高く、とてもおいしかったです！めんみ+バターで味をつけたパスタに山わさびのすりおろしをたっぷりかけた魚介パスタも絶品でした！ご自宅でも簡単にできるレシピなので是非作ってみてくださいね！



神山町から来た講師の神崎さん作っているのは「行者ニンニクとほっき貝の Pasta（めんみ+バター味）」



- 地域おこし協力隊 村川奈津子（むらかわなつこ） 常室ラボ事業担当
- 着任1年目の新人協力隊。自宅の水道管凍結や雪かきなど、慣れない冬の作業に
- 四苦八苦しながらも、楽しみながら冬を乗り越えることができました！人生の経験値が大幅にアップした気がします。

● 地域おこし協力隊の活動を紹介する隊員紹介 Facebook ページ  
 ☆北海道浦幌町地域おこし協力隊 ⇒ <https://www.facebook.com/urahoro.chiikiokoshi>