

地域おこし協力隊とは、総務省が平成21年度から取り組んでいる制度で、都市部の意欲ある人材が地方へ移住(最長3年)し、地域力の維持・強化を目的とした支援活動を行うものです。

## つくる・気づく。 暮らしの中のひとコマ

プロフィール 地域おこし協力隊 <sup>みやけ てるあき</sup> 三宅 輝明 隊員 (29歳)

2024年5月より笠間市の地域おこし協力隊として着任。笠間市の特産品である栗を活用し、笠間栗ファクトリー株式会社と連携して、栗製品の品質向上、商品開発、販売促進などの支援を行っています。活動を通じて、地域の活性化につながるような「笠間の栗のブランド化」に貢献することを目指しています。



三宅隊員



大豆を煮る工程



そぼろ豆腐

●「手を動かし、味わう。大豆から豆腐づくりに挑戦」  
地域でも「豆腐づくりならこの人」と言われるほどの腕前の持ち主に手ほどきを受けながら、大豆から豆腐をつくるという初めての体験に挑戦しました。  
しほりたての豆乳は、思っていた以上に濃くやさしい甘みがあり、思わず何度も味わいたくなるおいしさでした。おかわりしすぎると豆腐にする分がなくなってしまうため、飲みたい気持ちをぐっとこらえて、次の工程へ。

地域の中で過ごす何気ない時間の中には、手を動かしてこそのわかることや、ふと立ち止まることで見えてくる風景があります。今回は、「大豆から豆腐をつくる体験」と、「思わず足を止めた一枚の風景」を通して、「暮らしの中にある小さな発見」を紹介しています。



天の上って見える橋

●笠間で見つけた「今月の一枚」  
笠間市立病院での健康診断を終え、帰路についたときのこと。病院のすぐ脇、県道193号がJR常磐線をまたぐ橋に、思わず車を止めてシャッターを切りました。思わず「急すぎる」と声に出したくなるような



左側1本) 貨物列車用の引き上げ線  
右側2本) 通常電車の線路

にガリを加えて少しずつ固まっていく様子はとても印象的で、鍋をかき混ぜながら「入れるタイミングや場所、量が大切」と教えていただき、単純な作業の中にも細やかなコツがあることを実感しました。こうしてできたおぼろ豆腐は、ふるふるとした食感と大豆の風味が際立ち、手づくりならではの味わいを堪能できました。  
また、豆腐づくりの過程でできるおからもいただき、大豆は余るところがない食材なのだと感じました。  
大豆から、豆乳や豆腐、おからへと姿を変えていく過程を体験し、同じ原料なのに、こんなにも味やかたちの違う食べ物になるのかと驚かされた体験になりました。  
この橋は、なぜこれほど急なのでしょう？その理由を知りたくなり、地域事情に詳しい方に話を伺いました。  
この橋は、JR常磐線の線路をまたぐように架けられています。その下を走る線路のうち、左側にある1本の線路は、かつて貨物列車の待機や折り返し、連結や切り離しなどに使われていた「引き上げ線」(現在は使われていない)。この「引き上げ線」は、作業の都合で勾配が設けられており、左側にある1本の線路は、通常の線路よりも高い位置にあります。さらに、その勾配の頂上がちょうど橋の下にあたるため、橋もそれに合わせて高くする必要があったのだとか。さらに、橋をかける距離には限りがあります。限られた距離の中で、必要な高さを確保するため、結果としてこのような急勾配の橋になったのだそうです。  
何気ない日常の中で、ふと立ち止まりたくなる。そんな風景と背景に出会った体験でした。



フェイスブックもご覧ください

問 企業誘致・移住推進課(内線592)