



長万部町地域おこし協力隊通信

りかまんべ 日誌



りかまんべ日誌最終回

1年半、お世話になりました。

私、佐藤理華は2021年12月30日をもちまして地域おこし協力隊を退任しました。

2020年6月より、空き店舗利活用と駅前地域の活性化を主なミッションとし、「旧かとう書店」を新たな交流の場へとするべく活動を行ってきましたが、ここ数ヶ月は、身体の不調により、思うように活動できないときがありました。そのような事情があり、任期途中ですが退任を決めました。退任はしますが、引き続き長万部にて、一事業者として町の皆さまの夢が叶う場づくりを続けていきます。これからも、どうぞよろしくお願いします。

★みんなののうち完成！★

応援してくださる方々のご協力もあり、裏通りの1階部分を完成させることができました！

今後も皆さまと共に創り変化し続けることを目指し、お店の名前は“みんなのうちに”決定しました。

お店の詳細については、ホームページをご覧ください。（佐藤 理華）

<https://mimnanouchi.hp.peraichi.com/oshamambe>



携わっていただいた皆さまありがとうございました！

高橋の
おしゃまんべ
サイコー
OMB = 3150

あけましておめでとうございます！
11月から大雪が降ったので、冬が長く感じますね。私は寒いのが苦手なのですが、雪を纏った針葉樹の山の景色が大好きで、温かい格好をして散歩してみたいと思っています。



ワタリガニのパスタです！

長万部に来て3か月が経ちましたが、食いしん坊の私は美味しい海の幸を頂けることがとても幸せです。先日、ワタリガニを破格で購入させて頂き、トマトクリームのパスタ等



物販のお手伝いをしてきました！

10月にシエスタハコダテ（函館市）で行われた「つながる市」の長万部ブースにて、かにめしやエンリッチミニトマトの販売を行いました。今後もイベントに参加し、各町との連携を強めていきたいです。

濃厚かつクリーミーな身もぎゅっしり入っていて、大興奮で頂きました。また、ラルズマートでマンボウを見つけた時は驚きました！鮮魚コーナー付近にいた方に聞いてみたところ、「美味しいらしいよ。私は食べないけど」との回答でした(笑)。レシピを調べ、一番美味しそうなピカタにしてみました。食感はイカの様な鶏のささみの様な…。アニョアニョの身は火を入れると固い繊維質になるのですね！（ワフワフの出来上がり）を想像していたのに…。次回マンボウを見つけたら、たっぷりの野菜とスパイスを効かせたトマト煮込みにしてみたいです！ほかにもおすすめの食材や調理法などあったら教えて頂けると嬉しいです。

ますます寒さが厳しくなりますが、美味しいものを頂いて、明るく楽しく新年を過ごしましょう！（高橋麗子）