



長万部町地域おこし協力隊通信



こんにちは! 過ごしやすい季節になりましたね。ライラックやリンデン等この時期に咲く花の香りが大好きで、外を歩くだけで嬉しくなります。長万部でおすすめの花が香るスポットがあったらぜひ教えて下さいね。

(高橋麗子)

モニターツアーをお手伝いしました(๑)

3月1日～2日に長万部町観光地域づくり協議会主催のヘルスツーリズムモニターツアー「ウェルビーイングな湯治ワークーション」が行われ、町内や函館、札幌等から来られた6名の方々に参加していただきました。私は「アロマミスト作り」と「帆立のスパイスカレー作り」の講師を担当しました。緊張しっぱなしの2日間でしたが、素敵なモニターの皆さんと出会い一緒に作業をすることが出来てとても楽しく良い経験になりました。



好きな精油をブレンドして自分だけのアロマミスト作り



長万部産帆立を使用したスパイスカレー作り

特産品開発しています!

今年度より、長万部の新たな特産品開発に取り組んでいます。

4月14日には屋外イベントに出品することを想定としたライスコロックを試作しました。今回の試食はいつもお世話になっている町民の方々や地域おこし協力隊員にお願いしました。試食後には、アンケートを実施し、色々な意見をいただきました。

試作には「炭火焼き鳥まっちゃん」のキッチンをお借りしました。協力隊OBの松本さんから、地域おこし協力隊期間中や卒業後のアドバイス等を聞くことが出来ました。

現在、グルテンフリー※のメニューを試作中です。最近増えている小麦アレルギーの方や美容・健康の為に小麦を抑えたい方、パフォーマンスを上げる為に食生活を見直したいアスリートの方等に試食して頂きたいと考えています。

その他、新たな長万部の特産品開発に関わって、「こんなものを作って!」というアイデアがありましたら役場産業振興課 高橋(2-2455)までお声かけ下さい!



川瀬チーズ工場のラクレットを使用したライスコロック

※グルテンフリー…小麦などグルテンを含む食品をとらない食事法。またグルテンを含んでいない食品のこと。