

「こうばし」と呼ばれる大麦の粉を使ったふな焼き（左）と柳川産の大葉とオクラを使ったパスタ



柳川は食材の宝庫 今後は生産者回りに注力

東京から柳川に移住して3カ月が経ちました。先日の台風で家の近くの水路が溢れそうになり、とても不安になりました。そんなとき、地域の人から「何かあったら電話してね」と声をかけてもらい、安心して過ごすことができました。

夏の間は、東京ではお目にかかれないと立派なオクラやナスが店に並び、移住してきたことを改めて実感。また、家庭菜園で作った野菜を近所の人からおしそわけしてもらうなど、農業が盛んな柳川ならではの贅沢でした。夏は、これらの食材を使ったレシピを考える日々。まだ試行錯誤中ですが、今回は2つ写真で紹介します。

協力隊としての私のミッションは「食の新たな特産品づくり」。しかし、9月末までの緊急事態宣言中は、公共施設の調理室が使えず、思うように料理ができませんでした。10月からは柳川ブランド認定品や、市内の農産物を活かした料理を考案していきます。今後はもっと柳川の食材の視野を広げるために、生産者の声を直接聞きに市内を回りたいと思います。



西濱 美穂 (45歳)

【プロフィル】市商工・ブランド振興課に所属。食の新たな特産品づくりを担当