



すたぐらむ つち stagram



自己紹介 Self introduction

「松山の皆さん、こんにちは」

令和3年8月から内郷地区地域おこし協力隊に着任した土田克利(つちだかつとし)です。大阪からの移住ですが、生まれは酒田市南遊佐地区なので庄内弁はそこそこいけます。

酒田商業高校を卒業後、山形や仙台で勤務した後に大阪へ。大阪では20年ほど調理の仕事をしてきました。

大都市で仕事をする中で、自然豊かなところへの移住願望がふつふつと湧き上がってきたところにコロナ禍のあおりを受け離職。それをきっかけにUターンを決意しました。

移住して懐かしさがある半面、新しく気が付いたこと、知ったこと、体験することが多く新鮮に感じています。

美味しい食材をいただく機会があったり、自宅の畑で育てた野菜を使ってメニューを考えたり、酒田ならではの“ごつつお”を作ってみたりと、松山での生活を満喫しています。

まだまだ知らない風土、風習、郷土料理などがあると思うので、それらを教えてもらったり逆に自分が知っている事の情報交換をすることで地域の皆さんとコミュニケーションを深めていきたいと思っています。



ぶりのカルパッチョ



鶏のつくね
トマトとバジルのソース

日頃のあれこれ Daily Life

ふわふわ台湾カステラ

内郷地区の行事の料理教室で「一緒にやりましょう」と誘っていただいたので、デザート部門で台湾カステラを教えることに。

当日の参加者が予想以上に多くて、賑やかな会になりました。メレンゲやカステラがどんどんふわふわになっていく様子に、子どもたちからは「わあ、すごーい!」とかなり喜んでもらえました。もくもくと食べる様子に美味しさが伝わるようでした。後日、実際に家でも作ったというお手紙までいただきありがとうございます。

このことがきっかけで内郷地区の100歳体操後に食べてみたいとリクエストがあり、こちらも好評で月に1回提供することに繋がりました。

(令和3年12月 里仁館にて)



つちだ かつとし



台湾カステラ



南部そばまつりでも台湾カステラを提供し大好評でした！
機会があれば、ぜひ一度ご賞味ください。

フードロスを取り入れた

男のカレー教室

社会福祉協議会松山支部様から調理講師の依頼があって、これまで2回おとこかれーくらぶの方々の料理教室に協力させていただきました。

料理教室の講師は今回が初めてだったので実はとても緊張していました。いざ始まると、参加者の皆さんたちが作業を分担してテキパキと進めていくチームワークの良さにかなり助けられながら進めることが出来ました。料理教室では、野菜の皮をすぐに捨てず一度出汁を取ってから捨てること等を取り入れてフードロスに心がけています。

(令和3年10,11月 社会福祉協議会松山支部にて)



おとこかれーくらぶがつくったカレー美味しいのん!



キーマカレー



ガレット

外側カリカリ
内側ホクホク
違った食感を
1度で楽しめます!



お む す び

初めての協力隊通信いかがでしたでしょうか?

長い間、料理の世界で活動してきた中で興味を持ったSDGs。「もったいない精神」もそのひとつ。ものが溢れている現代で、まだまだ使えるものが捨てられている現状を目の当たりにして思うことや考えを、今後の活動を通して伝えるべく発信していきたいと思います。そして、もともとある利活用の方法や知恵も是非教えてもらいたいです。郷土料理も教えてもらいたいなあ。少しずつ形にしていこうと思うので、これからもどうぞ宜しくお願いします。

他にも活動しておりますので、ぜひインスタグラムもご覧ください。

(携帯のカメラを起動し、右側のQRコードを写すとページに移動できます。)

QRコード →



山寺コミ振からお誘いを受け 出張さつまいも料理教室

山寺地区内の畑のさつまいもが豊作だということで、いつもとは違ったさつまいも料理の教室を開催しました。

1 品目は子どものおやつにしてもよし、少しカレー粉を足すことでお酒のつまみにもよい「さつまいものガレット」^{※1}。

2 品目は「さつまいものニョッキ」^{※2}。休日にわいわいと賑やかに作れるようなメニューを考えました。

多少時間のかかるメニューになったかなと思いきや、皆さんの手際の良さのおかげで予想よりだいぶ早く完成することができました! (令和3年12月 山寺コミセンにて)

※1 ガレット: 生地を円く薄く焼いたフランス料理

※2 ニョッキ: 団子状のパスタの一種で小麦粉とじゃがいもを練って作るイタリア料理

お問い合わせ先

内郷コミュニティセンター ☎0234-62-2933