



# Humans of Nishinoshima

こんにちは、島留学生の露木桃子です。

今回は栽培漁業センターの職員さんにインタビューをしました。たくさんお話をお伺いしたので、ぜひnoteの全編の記事も読んでみてください♪



いかあ屋で行われたパン教室に参加しました！



note

記事の全編はこちら



Instagram

島の皆さんの写真ははこちら

## 隠岐の名産 岩ガキの種苗生産を支える



左：加瀬 喜弘 さん 千葉県銚子市出身  
右：幕田 匠悟 さん 島根県松江市出身  
島根県栽培漁業センターで  
岩ガキの種苗生産を担当

栽培漁業センターで岩ガキを担当している加瀬喜弘さんと幕田匠悟さん。5月～11月頃はちょうど岩ガキの種苗生産の真っ只中です。採卵作業を経て採苗器に幼生がつくまで、日々水槽の水を替え、餌を与えたりその餌を培養したり、沖に吊ってある岩ガキの様子を見たり、選別作業を行ったり…と、GW明けから11月頃までのオンシーズンは忙しい日が続くそう。岩ガキの種苗生産は外部要因も多く、ヒラムシなどに食べられてしまったり、夏の高い海水温で生育がなかなか上手くいか

ないこともあるとか。そんな中でも培ってきた経験などを基に、岩ガキをしっかりと育てて漁業者さんに出荷しています。

生産が上手くいった時はもちろん、自分の予想通りにいったこと、いかなかったことが目に見えてくるのが仕事の面白いところだとお話してくれました。

お二人とも海が身近にある、自然が豊かな西ノ島を気に入っているとのこと。島でとれるサザエや岩ガキなどもお好きなそうですよ。

## 地域おこし協力隊 活動レポート

協力隊3年目

今回の記事制作は…  
産業振興課勤務 渡里 由奈 です



材料収穫



動画撮影



できあがり

こんにちは。私の活動の一部に、郷土料理についての取り組みが含まれています。

前年度は「わがとごはん」という郷土料理レシピ本を、食改さんや健康福祉課の協力の元、制作させていただきました。もう一つは、「わがとごはん」のレシピを活用し、「わがとご cooking」という料理番組を元・大人の島留学生の湯木君と一緒に制作していました。

今まで、郷土料理を受け継いでもらう為に活動していましたが、今年度は「そもそも郷土料理とは何か」を周知しなければならないと思っています。なので、「郷土料理って何？」をコンセプトに展示会の開催を予定しているところです。

もう1つは、前年度に引き続き、料理動画を制作しています。以前までは、郷土料理がおいしい・たのしいを“丁寧”に伝える動画を制作していましたが、今回から、調理中の手元のみを映し、“調理方法をダイレクトに伝えるかつシンプルな動画”を大人の島留学生2人と一緒に制作しているところです。1回目は「たけのこのきんぴら」「たけのこの下処理」を撮影しました。調理は、普段から料理をする大人の島留学生に担当してもらっています。すごく頼りになります☆ミ



料理動画は、地域おこし協力隊 Instagram に投稿中です！  
地域おこし協力隊 Instagram には、協力隊の活動や日常の写真などを投稿しています。是非、こちらからご覧ください。

来月も楽しみに！