



〈上家隊員〉



令和8年はどんな年になるのかな？協力隊として何をしようかな？と新調した手帳を片手に考えていました。

インスタグラムでも発信していますが、できることを一つひとつ増やしながら、お食事処さわらびを営業しています。ランチ営業に加え、お弁当やオードブルづくり、宴会、イベントの場所貸しなどご予約を承っています。

なにぶんにも少人数で営業していますので、大きな宴会が入るとランチをお休みする場合があります。

日曜・月曜の定休日に加え、臨時休業の確認・ご不明な点などございましたら、お手数ですがお電話にてご確認いただけたら幸いです。

「お食事処さわらび」☎0165-26-7558

また、着任してから毎年行っているスノーシューハイク、シマエナガツアーイベントですが、観光協会の人員不足もあり、今年は休止することになりました。

ですが、3月1日にアルパカ牧場とのコラボイベント、牧場内のスノーシュー散策は開催を予定しています。詳細は後日発表しますが、雪山散策とジプフィー滑りにご興味ある方は、インスタグラムでお知らせ📢しますのでお申し込みいただけたら嬉しいです。



昨年のスノーシュー散策の様子

お食事処さわらびの人気メニュー



キヌア天ぷらそば



スペシャルカレー

インスタグラムで情報発信中！



協力隊活動ページ



お食事処 さわらび

〈加藤隊員〉



初めて剣淵町で年を越しました。雪国の出身ではないため、雪の多さと除雪の大変さにびっくりしています。スロープを作りながら雪山にすること、雪底落としや物置屋根の雪下ろしを定期的に行うことなど、色々な方にアドバイスをいただきながら日々除雪に追われています。

最近の活動は12月から近隣の町のジビエ店に通い、食肉処理の研修を受けています。猟師が仕留めた獲物を受け入れた後、解体処理をし、様々な肉の部位に分けるといった作業をしているのですが、肉に傷をつけないよう、できるだけ多くの肉を取るために骨に沿って包丁を入れる作業をします。

新鮮な状態を保つために、手際よく素早く行わなければならないので想像以上に大変な仕事です。

また、獲物の仕留め方や処理の速さなどによって肉の状態が変わるため、その見分け方も勉強しています。農作物を守るため有害鳥獣駆除をメインの活動としていますが、駆除した後の有効な活用方法を見い出すことも大切なことだと考え、このような研修を受けています。

有害鳥獣駆除の活動をしつつ、その先の可能性を広げられるような活動を今後もしていきたいと思っています。

