



▲出店ブースの前で記念写真。
アンケートを記入していただいた方にガラポンを引いていただき1等は豪華景品進呈。雨の中でしたが150名の方にご協力いただきました!



▲見るからに緊張気味のステージ姿です。

夜須高原音楽祭に

出店&出演しました!

今年で第7回目を迎える夜須高原音楽祭が9月22日に行われました。地域おこし協力隊として、初めて全員で町のPRとアンケート収集という形で出店しました。当日はあいにくの空模様でしたが、たくさんの方にアンケートに答えていただきました。

そして、私本人としては約10年ぶりにギターの弾き語りで出演させていただきました。少し緊張したものの身内の温かい声援もあり気持ちよく歌いきることが出来ました。次回は来年の秋分の日、出店も多く楽しいイベントなので、ぜひ足をお運びください。



地域おこし協力隊通信

いっちょやるばい!!



vol.03

原稿/森 武志
デザイン/甘城卓也

のんびり後記

横浜から移住して4か月が過ぎ、^{たんぼ}田圃の色彩で季節を感じています。来たところは青空を映す青く稲穂が伸びた緑く稲穂が実る黄色く畔の彼岸花の赤。美しい風景にまた1曲出来そうです。

(森)

ちくぜんゴ・ハン・ン



日直 森



クロダマル入り
なんちゃってミネストローネ

筑前町の特産品と言えば「クロダマル」。甘みが強いのでやはり正月の煮豆が美味しいですが、煮物をするときのアクセントに入れたりスープレの具材にしたりいろんなアレンジで楽しめます。今回のご案内は簡単ミネストローネ風スープ。これからの寒い日にピッタリです。

●材料 (2人分)

玉ねぎ(大)半分、セロリ1本の半分、焼クロダマル30粒くらい、オリーブオイル大さじ1杯、コンソメキューブ2個、トマトケチャップ大さじ2杯、塩コショウ適量、水500ml ※オリーブオイルはサラダ油でも可

<作り方>

①玉ねぎとセロリを粗めのみじん切りにしてオリーブオイルで塩コショウして炒める②火が通ったら水を入れコンソメキューブを投入、溶けたらクロダマルを入れる③7~8分煮て、一度火を止めトマトケチャップを入れる④3~4分煮て、ケチャップがなじんだら出来上がり!

公式ホームページとSNSに 地域おこし協力隊の活動をアップ中!

公式ホームページから
各SNSを開くことができます。

検索ワードは 検索



Instagram



Twitter



Facebook

