



vol.06

原稿・デザイン  
甘城卓也

## 筑前町ふるさと応援寄附金の返礼品の写真魅力アップ!!

「ふるさと応援寄附金（ふるさと納税）」の中で、みなみの里で扱う返礼品を私と武田隊員と森隊員の3人で撮影しました。役割は、武田隊員がカメラマン、森隊員が百貨店で培ったノウハウを提案、私は商品撮影の経験を活かし商品の位置を指示するにしました。筑前町の返礼品がより素敵に伝わるように3人で試行錯誤。困った時は事前に用意をしていたお蔵暮等の冊子の写真を見て、シズル感（のんびり後記を参照）を意識しながら撮影を行いました。

撮影した写真を見て、筑前町を応援して下さる方々が増えることを祈ります。



撮影風景



▲上: 今回の撮影写真  
今すぐパンにかけて  
食べたいと伝わる写  
真に…  
◀左: 現在の写真

ふるさと応援寄附金に関するお問合せ先  
企画課 TEL 0946-42-6601

## ちくぜんゴ・ハ・ン



日直 甘城



筑前夜須高原産の木酢と野菜を使った魚介鍋

筑前町の特産物である「木酢」の香りを味わうことができる料理のひとつが鍋に入れることです。今回は、具材としてタラを入れてみました。魚と木酢は焼き魚として食べる時も美味しいですが、鍋と一緒に美味しくも入れるの美味しいです。

### ●材料 (2人前)

豚肉(しゃぶしゃぶ用) 150g、ニンジン1本、白菜1/6玉、椎茸2枚、鶏つみれ1パック、タラの切身(鍋用) 2切れ、大根15cm、木酢1個(搾り汁と皮)、ネギ適量、酒大さじ1、あごだしゆめ大さじ1、水240ml、ぱん酢適量

1.水240mlを鍋に入れる。2.椎茸2枚、ニンジンを食べやすいサイズに切り、火が通るまで煮込む。3.酒・あごだしゆめを大さじ1、木酢1個を搾り、適量鍋に入れる(入れすぎないこと) 4.豚肉150g、鶏つみれ1パック、タラの切身2切れを火が通るまで煮込む。5.大根をおろしてネギを適量切り、仕上げに木酢の皮を添えたら完成。

## のんびり後記

「シズル感」という言葉をご存じですか？私がこの言葉を聞いたのは、雑誌の撮影でフツ撮りのカメラマンから聞いた言葉です。意味は食欲を刺激するような食品の活きの良さや瑞々しさと「おいしそうなきもち」のことを指します。常に食べ物撮る時は心がけています。

(甘城)

## 地域おこし協力隊とは？

人口減少や高齢化等の進行が著しい地方において、地域外の人材を積極的に受け入れ、地域協力活動を行う。その定住・定着を図ることで、意欲ある都市住民のニーズに応えながら、地域力の維持・強化を図っていくことを目的とした制度です。(任期:最長3年間)

筑前町地域おこし協力隊の活動をもっと知りたい方は公式ホームページからチェック!各SNSにもアクセスできます!

筑前町地域おこし協力隊

検索

