



vol.30

原稿：武田・森・甘城  
デザイン：甘城



如月  
KISARAGI

## ちくぜん黒糖のパンフレットを制作しました

企画・原案 担当 (農林資源活用プランナー 森)

### 協

力隊作成第三弾として「ちくぜん黒糖」のパンフレットが完成しました。筑前町で黒糖を作っているのを皆さんはご存知でしょうか？筑前国夜須郡と呼ばれていた時代には砂糖小屋があり、冬の季節には湯気が立ち上っていたそうです。今回はこの黒糖を筑前町の新たな特産品としてとらえ、内容を決定していきました。商品の特徴やそのストーリー性だけでなく、美味しい食べ方も盛り込むため今回も野菜ソムリエプロの森田由美子さんにご協力いただき裏側にレシピを記載しました。新たな特産品の黒糖、みなさまも是非！



デザイン 担当 (ちくぜんの魅力デザイナー 甘城)

### パ

パンフレットのデザインを担当しました。今回の「ちくぜん黒糖」は、さとうきび部の人の人とのヒアリングの中で贅沢な印象を受けました。高級感のあるデザインにしたいと思いい、黒色を基調色とし、ゴージャスな色や模様、重みのある書体を使用しました。特に力を入れたのはロゴマーク。実際のさとうきびの写真を参考に断面や葉の生え方を描きました。いろんな方に手に取ってもらい、活用していただきたいと思います。

## イチニチチクゼン

町内の人からすると何気ない日常。しかし、町外から来た地域おこし協力隊にとっては新発見！筑前町の良さを見つけるコーナー。



地域おこし協力隊 | 農林資源活用プランナー  
takeshi\_mori



『不思議な野菜』

みなみの里で、食べたことがない野菜を見ると買ってしまおう私ですが、見たこともない色と形に惹かれて購入したのが「コールラビ」。調べてみたらキャベツの仲間、蕪のような形から和名は蕪玉菜。ちょっと可愛いこの野菜、皮を剥いて拍子木切りにして炒めて食べましたが甘みがあっておいしかったです。見かけたらまた買おう！

### 写真撮影 担当

(観光ツーリズムプランナー 武田)

### 筑

前姫酢のパンフレットに引き続き、今回も写真撮影を担当させて頂きました。気を付けたことはレシピの料理全体がメインというわけではなく、

黒糖が主役であることを常に意識したことです。

個人的には筑前姫酢の時よりも撮影が上手くなったと思います。



- 1 完成した外4つ折りのパンフレット
- 2 レシピの料理写真を撮影する武田隊員
- 3 撮影した料理の写真

## 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 [検索](#)

