

12月から1月にかけて行われた葉物野菜の収穫ですが、実はここでも様々な苦勞がありました。

まずは「時間」です。朝は寒さで野菜が凍っているのですが、収穫開始は昼頃。ハウス内が暗くなる16時頃までに収穫し袋詰めまでの工程を一人で終わらせる必要があります。そこで、コンテナとテーブルで一人用の作業スペースを作って作業のムダを減らし、大幅に効率を改善することができました。

次に「雪」です。ハウスの屋根に積もった雪が日光を遮ると、日中でも室温が氷点下になります。最悪の場合、何も収穫できないということさえあります。これに対し、今までは野菜の保温を優先していましたが、現在はその保温さ



### イチゴの栽培に向けて ～収穫の苦勞～

協力隊 塚田治幸

れた空気を開放して天井の温度を上げる工夫をしています。屋根の雪を溶かして落とし、ハウス全体の室温を上げる作戦です。

他にも苦勞はたくさんありましたが、その都度、策を練って対応してきました。初年度の栽培は残すところあとわずかですが、最後まで気を抜かずに頑張ります。



さるふつギャラリー  
photo by Tomoya

## 最北村につき

地域おこし協力隊の挑戦



### 未来をつくる

協力隊 春日井さつき

夫婦で猿払村に移住し10か月を迎えようとしています。私たちは、子どもの多いこの村で、未来がワクワクするビジネスを興したくて移住してきました。

1年目の2020年は、村を知り、信頼を得るために、まずは自分たちができることで貢献しようと考え、保育所を中心に映像制作や写真撮影を行ってきました。自前で撮影機材を導入し、プロとして展示販売もさせていただけりましたが、何より多くの村民の皆様と繋がれたことが1番の成果でした。

2年目の2021年は、これまでの小さな気づきや夢のタネを、大きなビジネスに成長させられるようにカタチにしていきたいです。そして、昨年同様、思いっきり楽しみたいと思います。



### ちち牛乳と肉の館から

協力隊 飯田大志

私は今、協力隊の活動の一つとして、『牛乳と肉の館』で製造のお手伝いをしています。

牛乳と肉の館では、村内の牧場で生産された生乳を使って、牛乳の生産はもちろん、バターやアイスクリームづくりを行っています。また、ベーコンやソーセージづくりの体験実習を行えるスペースもあり、予約が殺到するくらい絶大な人気を誇っています。

ここで作られた乳製品は、村内での販売だけでなく、学校給食にも提供されています。また、ふるさと納税の返礼品として村外の方にも楽しんでもらえるきっかけづくりもしています。

ここでの活動を通して、どの商品も手間を惜しまず製造することが、おいしい乳製品を作ることに繋がっているのだと感じました。