

地域おこし協力隊通信

-第10回-



▲2019年度あやめ娘としても活動しました！

10回目の協力隊通信を担当する佐藤です。あっという間に3月がやってきました。出会いと別れの季節ですね。今回は皆様にお知らせがあります。私佐藤は、今年度を持って地域おこし協力隊を卒業します。平成30年8月に着任してから一年半、生まれればあちゃんから元気いっぱいのおじいちゃんおばあちゃんまで、本当に大勢の方とお話する機会をいただきました。比較的人前に立つ機会が多いのですが、初対面の方との会話は実は苦手なのです。そんな私が潮来での生活を楽しめたのは、温かく迎え入れてくださった皆様のおかげです。しみじみするのは寂しいので、これまでの私の活動のご紹介を通して、潮来生活を振り返っていきますね！

札幌の大学卒業
就職(水戸市)
就職(札幌市)

潮来市
地域おこし協力隊



事業報告会

3月も過ぎました！



初のイベント企画！



水郷潮来ハロウィンパーティーのステージMCを担当させていただきました！夜の潮来が若者でいっぱいになりました。商工会青年部の皆さん、ありがとうございます！

あやめ娘就任



あやめまつり期間中は、毎日あやめ園を訪れました。花摘み体験たのしかったなあ〜。

いたこシテイレガッタ出場！



初めての潮来祇園祭。灼熱の3日間、全力で楽しみました。七軒町のみなさん、大変お世話になりました！ビールがおいしかった〜！

いばらき国体のポート競技場内アナウンスを担当！間近で競技を観戦しました。



こんなに充実した1年半を過ごすことができたのも、支えてくださった皆様のおかげです。スペースが足りません！またお会いする時まで！ありがとうございました！



こどもジャーナリスト育成事業発表会。大生原小学校のみんな、ありがとう！

佐藤 采希

ひなめぐり

買調交流会

etc...

まちづくり・潮来の自然と歴史を知る

潮来市の誇れる自然

水郷の魚たち ― 寒鮒 (かんぶな)

第50回

3月に入り、だいぶ春めいてきました。今回は水郷ならでは冬の味覚、「寒鮒(かんぶな)」をご紹介します。寒鮒の煮付けが美味しいという噂は、これまで県水産部局の方々や漁師さんから聞いていたのですが、私の研究室ではなかなか食へることができずにいました。そこで今冬は一念発起し、県内の若い魚類研究者と手分けして、霞ヶ浦・北浦周辺の加工業者さんを巡って調理済みの寒鮒をいくつか購入、試食会をすることにしました。

もとは琵琶湖の魚、キンブナ(絶滅危惧種の小型種)が生息しており、寒鮒の煮付けにはマブナとヘラブナが使われます。マブナは動物質の餌を、ヘラブナは植物プランクトンを食べるとされ、この餌の違いが食味と関連しているのは不明ですが、食通の人はどちらのフナが好きというのがあるようです。今回も2種類を試食しましたが、参加者で好みが分かれました。寒鮒の季節は終わり、4月にはフナ類は繁殖シーズンを迎えますが、すでに来冬が楽しみな今日この頃です。

茨城大学広域水圏環境科学

教育研究センター

加納光樹



フナの煮つけ(上中央と左下)と甘露煮(右下)