

五泉市地域おこし協力隊

— 五泉市の良いことつたえ隊 —

第354号：R3.1.26 五泉の良いことつたえ隊 青木です。

「五泉高校3年生“五泉未来塾”から」



明るい未来を創造するととても素晴らしい内容でした。

五泉市に貢献する人材の育成であり、

生徒自身が社会の中の自分を確認する作業であり、
自分の言葉で語れることを目的とした企画。

多くの生徒さんが地元で進学・就職するとのこと。

各方面で働く地元の方数名の講義を聞き、

1人または3人で構成されたチームが

「五泉の未来に提言する」をテーマに思いをまとめ、
ポスターセッションで発表します。

学校と地域の住民。思えば、接点があるようでない。

若い人にもっと地域のために、もっと地元愛を、
など考えてみても、生徒さんに関わるきっかけがない。

なので、これはとてもいい機会！

講義の相談も即効OKです。地域おこし協力隊の活動、
五泉への思いなどお話をさせて頂きました。

そして楽しみにしていたポスターセッション。

人口減、少子高齢化、若者の居場所がない、空き家の増加、
観光客の減少、農業後継者についてなど、

五泉市が抱える様々な課題を見抜いていました。

さすが高校生！わかってます！

では、どうしたらいいのか。

個性溢れるプレゼン、そして豊富なアイデア！

大学、映画館、ドーム、農業×キャンプでテーマパークを
つくる。複合施設を若者の居場所に。

アート、芸術のまちにする。

全てを大きくまとめてみると、楽しい五泉市を創造実現し、
人を呼び込み、経済を回し、移住を促進させる。

ということになると思います。

これら豊富なアイデアを公にして、企業や行政、

地元の人と共に実現に向けて動いていくような取組ができれば。

何が出来るだろう？

まずは、五泉高校3年生に拍手！！ 企画した先生方に拍手！！





五泉市地域おこし協力隊

— 五泉市の良いことつたえ隊 —

第355号：R3.1.29 五泉の良いことつたえ隊 青木です。

「南小6年生“アロニア”を学ぶ」



アロニアを栽培し、ジャムなどに加工販売し、
六次産業化しているサンファーム泉さんのご協力で実現。
アロニアはブルーベリーに似た果物で知名度はまだまだ。
試食販売を中心に取り組んでいましたが、
コロナ禍で身動きができません。
そこで、考えた企画が「ジャムミニ瓶2,000個の無料配布」
まず知ってもらい、健康になって欲しいという願いからです。
授業ではアロニアのことに加えて、会社の成り立ちや
社員の皆さんの思いなどをサンファーム泉の桐生さんより
ご講義頂きました。



その後ヨーグルトにアロニアジャムをかけて試食。
そしてジャム瓶に貼るラベル作り。
ひとつは自分用もう一つは大切な人へのプレゼント用に。
アロニアを知っている子どもはほぼいませんでした。
初めて食べての感想は、大半がおいしいと感じたよう。
講義を聞いて心に残ったことは、
収穫が大変、77歳の社長が頑張っている、
社長の思いを社員さんが引き継いでいること、
生は美味しくないから加工しているなど様々に。
ジャムのプレゼントは圧倒的にお母さんへが多かったです。
いつもお世話になっているから、一番感謝したいそうです。
ラベルも一生懸命作成していました。



子ども達はこの授業を通じ、五泉の特産品についてまた
ひとつ知識が増えました。子ども達とても楽しそうでした。
質問もたくさんありました。
その後、ご家族の方と販売店へ行かれたとか。
大切な人へ伝わったようです。
嬉しいご報告をいただきました！





五泉市地域おこし協力隊

— 五泉市の良いことつたえ隊 —

第357号：R3.2.26 五泉の良いことつたえ隊 青木です。

「いちご狩り 新スポット誕生♪」



五泉の良いことつたえ隊 青木です。

3月6日オープン

「いちご狩り」新スポット誕生♪

嬉しいお知らせです。

直売所オアシスさんが、

観光農園を開設しました！

「オアシスストロベリーファーム」

特産品「越後姫」の

いちご狩りや販売をします。

鉄骨ハウスの中は甘〜い香りいっぱい。

宝石のように真っ赤に輝くいちごが

たわわに実っていました。

車いすもOKの室内は、通路が広くとられ

ゆったり広びろ〜。

三密にも配慮された設計です。

社長の阿部一哉さん。

いちご狩りの場所を作ることは両親の夢でした。

五泉市を盛り上げたい！

市内外から人を呼び込むことで

五泉市にもっと活気がでたらいい。

観光農園にはまだ仕掛けのアイデアがあるんです！

と、意気込んでいらっしゃいました。

オープンが待ち遠しいですね♪

場所 直売所オアシスとなり

五泉市木越石道2066

0250-27-2133

シーズン 3月6日～6月半ば

(ピークは3月中旬から)

土日オープン、平日は要予約



五泉市地域おこし協力隊

— 五泉市の良いことつたえ隊 —

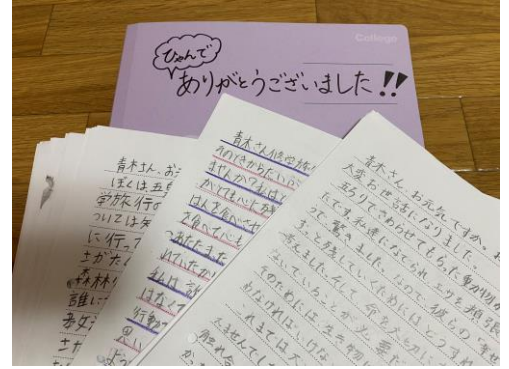
第358号：R3.3.11 五泉の良いことつたえ隊 青木です。

「お手紙を読み、感無量です！」



昨年五泉小学校の修学旅行に携わっていました。コロナにより佐渡行きを断念した6年生。市内咲花温泉の宿に一泊し、市内を巡るコースへ変更。昨年7月、企画の相談を受けたことがきっかけです。先生方と協議を重ね立案が通ってからは、交渉と調整で市内を駆け巡りました。地元企業、商店、食堂、地域の方などおよそ70カ所。受け入れ先などご協力者の温かい支援に恵まれ、準備は順調に進み感謝でいっぱいでした。子どもたちも頭を切り替え、修学旅行で五泉市についてしっかり学べるよう準備をしていました。全く従来と違う修学旅行に先生方も大変だったはず。この修学旅行は、協力者も皆なで創り上げるもので、子どもたちが楽しめるようにという思いは一緒でした。だからこそ感じた一体感。その先の見えない人まで繋がれていた思い。全方向見えていた私には、まさに八方良し。修学旅行が実施され、子どもたち、先生方、ご協力者皆さまとの交流で、全員が優しい温もりに包まれたような気持ちになれていたと思います。さてさて、今日のこの日まで子どもたちは修学旅行後も学習を継続していたそうです。そして、本日私の手元に届いた一冊のファイル。75名の子どもたちと、先生方からのお礼の手紙でした。青木さんお元気ですか？から始まり、それぞれの印象深かった体験や思ったこと感動したことが、鮮明に書き綴られていました。もはやティッシュ1箱を空けてしまいそうなくらい号泣。多感な年頃にいい経験ができたね、と感無量です。笑顔で接してくれた、優しくしてくれた、だから自分も周りにそうしたい。五泉は良いところだと。泣けます。もう一度言います。泣けます。協力してくださる皆さまは、子どもたちのためにと行動し、子どもたちはちゃんと思いを受け取ってくれていました。ありがとう！私にとっても素敵な経験。皆さまあつての五泉市地域おこし協力隊。挑戦して良かった！残りのあと半年、そしてその後どんなことをしていくのか思いは巡ります。

6年生の皆さん、もうすぐ卒業ですね。皆さんは大丈夫！修学旅行での体験が皆さんをたくましくしてくれました。ずっと応援しています！



五泉市地域おこし協力隊

— 五泉市の良いことつたえ隊 —

第360号：R3.3.16 五泉の良いことつたえ隊 青木です。

南小学校6年生が取材をしました。
栄軒さんで「五泉特産物のパンを発見！」



「地域おこし協力隊サポーター」の

伊藤鳳華さん、伊藤颯海さん、権平環さん、末永優依さん、吉井寧々さん、からの発表です！

私たちは「五泉の特産物を使ったパン」について、調べていました。そしたら、なんと、新潟県五泉市にある、栄軒ベーカリーに五泉の特産物を使ったパンがあるという情報があったので、取材をしに行きました。お店に出る「五泉の特産物を使ったパンは、季節によって、出る物が違う」と、栄軒ベーカリーの社長さんは、おっしゃっていました。取材に行った時にあった特産物を使ったパンは3種類です。
・れんこんピザ ・なんばんピザ ・さといもコロッケパン
私たちは、これを食レポもしました。（初心者なので、あまり上手ではありません。）

■れんこんピザ■（主な材料）れんこん、小麦粉、チーズ、ベーコン
なんばんピザと一緒に、食べやすい大きさです。

れんこんは口を閉じていても、かむと3m離れた所でも音が聞こえます。

※れんこんは木越で農家さんから、小麦粉は亀田から買っているそうです。



■なんばんピザ■（主な材料）れんこん、チーズ、小麦粉、なんばん味噌
れんこんとなんばん味噌とチーズがからみあって、ベストマッチ！

後味がピリ辛で、刺激が好きな人には、美味しいと思います！

食べやすい大きさなので、小さなお子さんも食べられる大きさと、柔らかさ。



■さといもコロッケパン■（主な材料）さといも、肉、小麦粉、レタス
コロッケはもちりとしていて、すごくおいしかったです。

風味もしっかり、さといもをコロッケにするのは大変なのにすごいですね。

社長に「どうして五泉の特産物を使ったパンを作ろうと思ったか？」と質問したら、「10年前に五泉の特産物を使ったパンを作らないか。と言われたので作り始めました。」と、答えていました。ひとつのパンを作るのに3時間。考案してから作るのにかかる時間はだいたい1週間と言っていました。ぜひ、みなさんも新潟県五泉市栄軒ベーカリーに行ってみてください。

私たちが紹介した物以外にもいっぱい素敵なパンがありますので、行ってみてください。ちなみに午前中に行かないと、すぐになくなっちゃいますよ。



地域おこし協力隊サポーターの皆さん、食レポがリアル！写真もおもしろそう！食べたくなりました！