かわら版



vol.15

地域おこし協力隊って?

都心部から人口減少や少子高齢化などの課題を抱える地方へ移住し、地域の新たな担い手として農業・事業承継・情報発信などの「地域協力活動」を行いながら、地方への定住を目指す取り組みです。 任期はおおむね1~3年。小坂町では現在3名の隊員(猪野直子、齋藤慶顕、田代俊之)が活動しています。最近の活動内容を紹介いたします!

◆スペインの「鉄道鍋」がまもなく登場!

スペインには「鉄道鍋」という、かつて鉱山鉄道の蒸気機関車内で調理され、機関士さんたちの食事を賄っていた円筒形の大きな鍋があります。協力隊の田代俊之さんは、スペインの大学院で鉱山鉄道の歴史や鉱山の残した文化について学んだ方。そのご縁で、同じ鉱山町である小坂町に本場スペインから鉄道鍋を空輸、「小坂・鉄道まつり 2025」で初披露することになりました!

スペインでも日本同様、閉山となった鉱山があり、鉱山鉄道は 当初の役割を終えましたが、その後も地域の通勤や通学の足、観 光列車として活躍し、鉄道鍋もまた地域の名物としてイベント等 で親しまれているのだそうです。この鉄道鍋、日本にはおそらく 初上陸。鉄道まつりでは鉄道鍋で仕上げた小坂食材の汁物「小坂 鉱山鉄道鍋」を販売する予定です。現在、実際に鍋に火を入れて、 鋭意燃焼実験を繰り返しているところです。

「小坂・鉄道まつり 2025」では、スペイン北部の鉱山町グアルド市の鉄道鍋を紹介するパネル展示、レールバイクやトロッコの乗車体験、ブルートレインあけぼのの特別運行、珍しい車両の展示などが行われます。ぜひ小坂鉱山鉄道鍋を販売する田代さんにも会いに来てください!



木炭で実験。田代さん「アウトドア経験ないから、こういうの初めて!」



炭にゆっくり火が回って いきます。 1kg 弱の炭を使用。



グラグラ煮え立ちすぎてもいけないので、適度な温度管理が大切です。いい感じに温度上昇中!



スペインから空輸されてきた鉄道鍋。 二重構造になっていて、外側の円筒形の鉄 製鍋下部に炭を入れ、内側の鍋で調理をす るしくみです。



田代さん「町民のみなさんに日本初上陸 (おそらく)の鉄道鍋料理をぜひ味わっ ていただきたいです!」

◆ぶどうが収穫の時期を迎えています

9月に入り、小坂町内では生食やワイン用のぶどうが次々と収穫の時期を迎えています。町では様々な品種のぶどうが生産されており、小坂町にしかないというものもあります。 道の駅こさか七滝に併設されたハートランドマーケットでは、これから 1 か月ほどの間に色とりどり、30 種類以上のぶどうが店頭に並ぶ予定となっています。

小坂七滝ワイナリーでは、新たなぶどう棚を作るための最初の作業、アンカーの打ち込みが始められていました。アンカーは打ち込み工具を使って地中 1m ぐらいまで打ち込むのですが、そのガイドパイプとハンマーがとにかく重い! ぶどう農家さん方はこうした作業をみなさんやられているのですね。協力隊の齋藤慶顕さんが、農林班長の指導を受け、手にマメを作りながら打ち込み作業を行っていました。



道の駅こさか七滝のハートランドマーケットにはたくさんの種類のぶどうが並んでいます。



アンカーは地中深くで先端が開きしっかり根を張るしくみです。



岩木山ぶどうは 10 月収穫予定



ガイドパイプとハンマーでアンカー を打ち込んでいきます。重い!!

◆協力隊 Instagram のフォローもお願いいたします!

地域おこし協力隊員が、日々の活動やイベントへの参加、小坂町での暮らしなどについて、不定期でつぶやいておりますので、こちらもぜひご覧ください。



@KOSAKAKYORYOKU







「小坂町地域おこし協力隊かわら版」はおおむね毎月 10~15 日ごろにゆるく発行予定です。 みなさんの小坂町での暮らしや取り組み、イベントなどの情報をお知らせください! 編集・発行 小坂町総務課企画財政班(地域おこし協力隊 猪野) 0186-29-3907