

# かわら版



vol.18

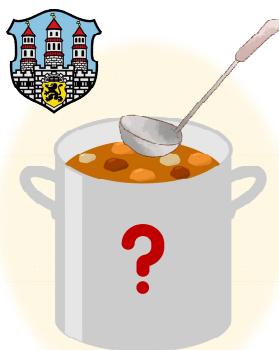
## 地域おこし協力隊って？

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2名の隊員（猪野直子、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！

## ◆クリスマスイルミネーションが始まりました

小坂町の冬を煌びやかに彩る、明治百年通りの小坂鉱山事務所・天使館周辺のクリスマスイルミネーションが、今年も始まりました。12月1日夕、心配された雨も上がり、小坂鉱山事務所で無事点灯式開催。小坂七滝ワイナリーのヌーヴォー2025もこの日解禁となり、小坂鉱山事務所内の明治百年堂で試飲販売が行われました。イルミネーションは12月25日まで、毎日17時～20時に点灯されます。

12月20日、21日に開催される「クリスマスマーケットin小坂2025」では、協力隊の田代俊之さんが企画し、10月の「小坂・鉄道まつり2025」で初披露された「小坂鉱山鉄道鍋」が再登場予定です。ドイツ人の鉱山技師クルト・ネットー氏が明治6年12月に小坂の人々を招いてクリスマスを祝ったことから、小坂町は「近代クリスマス発祥の地」と呼ばれるようになりました。今回はネットー氏にちなみ、ドイツ風の鍋料理が提供される予定となっています。どんな鍋が登場するか、どうぞお楽しみに！



点灯と共にヌーヴォーで乾杯！



土日は小坂鉱山事務所もライトアップ



色とりどりの灯り



ネットー氏のクリスマスパーティーのスケッチ画



雪が積もればまた違う雰囲気に

## ◆小坂七滝ワイナリー・ヌーヴォー2025解禁

12月1日、小坂七滝ワイナリーのヌーヴォー2025が解禁となり、ワイナリーレストラン青銅館で「ヌーヴォーフェスティバル2025」が開催されました。協力隊の猪野直子が関東から訪れた友人と共に参加。シェフ特製の小坂町産食材等を使ったさまざまなオードブルと共に、今年採れたぶどうで醸造されたルージュとロゼのフレッシュなワインを、ゆっくり、たっぷりと楽しみました。

今年は猛暑で日照り続きの天候でした。そのため病気が少なく、甘味たっぷり、酸味とのバランスもよい、とてもよい品質のぶどうがたくさん採れたそうです。また、今年はルージュの醸造方法が進化し、果皮ごと発酵させる「果皮仕込み」を採用、これまで以上に奥行と余韻のあるルージュに仕上がったとのこと。やや甘めでアルコール度数も低めなので、より多くの方に楽しんでいただけそうです。  
ロゼもまた、申し分のない仕上がりだそうです！

今回のようにビュッフェ形式で気軽にワインと料理を楽しむスタイルは、参加者のみなさんに好評で、「ぜひまたこういう会をやってほしい！」との声が聞かれました。同感でございます。ごちそうさまでした！



みなさん、おまちかねのヌーヴォー



さまざまなお料理とのマリアージュを  
楽しみました



かぐわしい香りときれいな色！

## ◆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。



「小坂町地域おこし協力隊かわら版」の編集を担当しておりました猪野直子は、12月で協力隊の任期を終えます。かわら版は今回が最終号となります。

これまでお読みくださったみなさま、どうもありがとうございました！よいお年を！

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