

地域おこし協力隊

～新たに1人を採用～

町では、1月から新たに1人を「地域おこし協力隊」として採用しました。隊員は、地域や町と連携しながら、交流人口の拡大や、地域資源の発掘・情報発信に取り組んでいきます。



こくぼ あおい
小久保 葵さん (31)

今年1月から地域おこし協力隊になりました。長島町を舞台に撮影される劇場用映画の制作、アシスタント業務、およびウェブサイト上での動画発信を担当します。ビデオグラファーとしての経験やスキルを生かして地域に貢献できたらいいと考えています。それから、「食」にも携わりたいと考えています。映像と食を柱に活動します。よろしくお願いします。

ながしまよいまいないと Nagashima Yoimai Night in Tokyo を開催

1月20日、東京で「Nagashima Yoimai Night in Tokyo」を開催しました。

このイベントは、日ごろスーパーなどでは見ることのできない食材を、消費者に見て・触れてもらうことで、長島の食材の豊富さ・美味しさを感じてもらうために開催したものです。

今回は、鰯王、むじよかさば、cocoromiso、ヒオウギ貝、島娘、アオサ、赤土ジャガイモなど多くの本町の食材を揃えて開催。目の前でプリをさばいたり、ヒオウギ貝と一緒に開けたりした後に料理を堪能した参加者らは、とても満足した様子でした。

今後は、Facebook や Skype などのソーシャル・ネットワークキング・サービス (SNS) を利用し、消費者と本町の生産者が繋がる仕組みを作っていきます。



↑今回のイベントはSNSを利用して参加者を募集



↑参加者の前でさばいたプリは、プリしゃぶに

「高校って何のために行くの？」みんなで考えよう

ワークショップを開催 N長島大陸Nセンター

1月28日、長島大陸Nセンターでワークショップ『「高校って何のために行くの？」みんなで考えよう』を開催しました。

町内はもとより町外からの参加者も集まった今回は、N校生のプレゼンテーションに始まり、3つのグループに分かれてワークショップを行いました。

参加者からは「このワークショップが将来のことについて考えるきっかけになった」などの声を聞くことができました。



↑助言者の話を聞く参加者

長島町地域おこし協力隊大報告会を開催

昨年8月に開催した長島町地域おこし協力隊報告会から半年が経過し、新たな地域おこし協力隊も含めて11人が町内外でさまざまな活動を行っています。

そこで、「第4回長島町地域おこし協力隊員大報告会」を次のとおり開催します。

これまでの活動と今後の抱負を紹介します。興味のある人、時間のある人はぜひお越しください。

○日時 2月23日(金) 17:30～

○場所 長島町開発総合センター

○その他 途中入退出可能

◎問い合わせ先

役場総務課地方創生

☎(86) 1111 [代表]



土井 隆さん 太田 良冠さん 明石 照久さん 神明 竜平さん



鬼氣 悟士さん・益田 菜央子さん 益田 啓光さん 田ノ上尚吾さん



甲斐 友也さん 白鳥 薫さん 小久保 葵さん

長島大陸料理人が本町の食材をPR

ながしま美味でーを都内で開催

長島町を紹介するとともに、豊かな自然と、高い技術のもとに生産される本町の特産品を、都心部在住の人たちに広くPRし、さらなる消費拡大や販売促進をはかる「ながしま美味でー」が1月18日、東京都港区のJASMAC 青山で開催されました。

2年ぶりの開催となった今回は、昨年の7月に長島大陸料理人として委嘱したフレンチレストラン「MonoLith」(東京都渋谷区)の石井剛オーナーシェフが、本町の食材を使い、料理を提供しました。

レセプションに参加した国会議員や県関係者、本町にゆかりのあるかたがたは、石井シェフが手がけた料理の数々に舌鼓を打ち、交流を深めました。

この日は、石井シェフへ食材を提供している本町の生産者も参加。生産者としての食材への思い入れや、その食材をフランス料理へ取り入れた石井シェフへの思いなどを参加者のかたがたへ伝えていました。



↑生産者の声を聞く参加者



↑鰯王の半生グリルトリュフのヴィネグレットソース



↑黒牛のランプ、イチボのローストビーフ赤土ジャガイモ添え



↑cocoromiso 入りクラムチャウダー



↑むじよか鯖のパイ包み焼き白ワインソース