

いわて定住交流体験ツアーが開催されました

岩手県が主催する「いわて定住交流体験ツアー」が、11月23日(金)～25日(日)、2泊3日の行程で行われました。

首都圏にお住まいの9名の方々に参加いただき、花巻市～奥州市～遠野市～住田町～平泉町を巡った今回のツアー。

実際に岩手に移住された方からお話を聞いたり、各自治体ならではの体験や美味しい料理を堪能したり、十分に「いわて」らしさを満喫いただけたものと思われます。

最終日の25日は、住田町に滞在いただき、竹細工の制作体験や郷土料理に舌鼓を打ちながら、地元住民との交流を楽しんでいただきました。

竹細工制作体験(9:40～11:00)

住田町に到着いただいたツアー参加者の皆さんには、まず、竹細工制作を体験いただきました。

当日の講師を引き受けたのは、地元で、伝統的生活技術の伝承に取り組んでいる方々。いずれも70歳以上ですが、まだまだ現役として農業に携わり、また、日々グラウンドゴルフの練習に明け暮れるなど、まだまだ元気いっぱいのおじいちゃん集団です。

今回、挑戦いただいたのは、底の直径15cm、高さ10cmほどの竹ざるづくり。

皆さん、はじめての体験に悪戦苦闘されていたりしましたが、方言丸出しの講師の指導もあり、無事「Myざる」を完成させ、旅の思い出として持ち帰っていただきました。



移住情報の提供(11:10～11:30)

ツアー参加者の皆さまには、本町への移住に関する情報提供もさせていただきました。

はじめに、町内各地区に整備される町営住宅を見学。木造1戸建て、75㎡程度で間取りは3K。首都圏と比較し格安の家賃設定。そして何より、豊かな自然環境に囲まれたシチュエーションに、参加者の皆さんは大変魅力を感じられたようでした。

引き続き、施設内においては、生活に関連する情報(医療・福祉機関や公共交通の状況など)の提供や、四季を通じたライフスタイルの提案をさせていただき、参加者の皆さまからの様々のご質問が寄せられました。



昼食(11:40～12:30)

昼食会場では、住田の郷土料理を舌鼓。

地元のお母さんたちの協力により、6品ほどがテーブルの上に並べられました。一品一品がボリューム満点の盛り付けでありましたが、大変好評いただき、皆さん大満足のご様子でした。

また、それぞれの席上では、地元お母さんたちと、料理のレシピなどに談笑の輪が広がっていました。



- おしながき
- 一、山菜のおふかし
(もち米、わらび、ぜんまい、干しいたけ、人参)
 - 二、住田の手づくり寄せ豆腐
(遊休農地を活用して栽培した住田産の青大豆を使用)
 - 三、お煮しめ
(焼き豆腐、じゃが芋、大根、人参、干しいたけ、板こんにゃく、結び昆布、さま揚げ、焼きちくわ)
 - 四、清流鶏のひつまみ
(南部小麦、清流鶏、大根、人参、はつ舞茸、ねぎ)
 - 五、住田産なたね油を活用した旬野菜のサラダ
(旬野菜のサラダ)
 - 六、住田いちごのケーキ
(花と香りの里恵山のなたね油を活用したドレッシングを使用)
(住田産いちごソースを活用したケーキ)