



8期生 宮本 順

■ 活動期間：令和7年4月～

■ 今後の目標・卒業後の予定

自家製の発酵種と国産有機栽培小麦にこだわり、日持ちのする大きなパンを焼いています。今年度は、町内外のイベント出店を通して、より多くの方に手に取っていただける機会を増やしなが、パンやお菓子の販売を少しずつ広げていく予定です。

川崎町の
ここがスキ

釜房湖や蔵王連峰、広い空、
季節ごとに表情を変える豊かな自然



イベント出店、パン販売の情報を発信しています。→



@BOIS_ET_TERRA

地域おこし協力隊だより



体験から始まる、移住と協力隊の取り組み

あけましておめでとうございます。
4月に着任してから8カ月が経ち、川崎町で初めての冬を迎えました。澄んだ空気の中で見上げる星空の美しさに、この町の魅力を改めて感じています。

去年は「地域おこし協力隊体験ツアー」を計4回実施しました。実は私自身も以前このツアーに参加し、地域の魅力に触れたことが移住のきっかけとなりました。

今回は受け入れる側として関わり、参加者の皆さんが川崎町での暮らしを思い描く姿に触れ、多くの学びを得ることができました。

本年も地域の皆さんに支えていただきながら、活動に取り組んでまいります。

地域おこし協力隊だより



伝統の味を支える、寒ざらしそばづくりの取り組み

皆さんこんにちは。新年度が始まり、春の空気を感じる季節となりました。昨年この町での暮らしに期待と緊張を抱いていたことを、つい昨日のこのように思い出します。

今年1月から2月にかけて、寒ざらしそばの仕込み作業をお手伝いしました。冷たい川に入り、そばの実を水にさらす「水浸し」、引き揚げる「水揚げ」、そして天日で乾かす「乾燥」など、すべての工程が手作業で行われています。

多くの手間と時間をかけ、「おいしいそばを届けたい」という麵棒会の皆さんの思いに触れ、心が温くなりました。

この貴重な経験に感謝しながら、今年度も川崎町ならではの魅力に出会えることを楽しみに活動していきます。