

小郡市地域おこし協力隊
による活動報告コラム。

小郡農業活性化

小郡で育てて

小郡で食べる

日々の活動を
配信中!

Facebook 小郡市地域おこし協力隊

Instagram moromoro82

Twitter nougyou_ogori82

市産の農作物を、
多くの消費者へ



諸岡佳紀(もろおかよしき)

1984年、佐賀県生まれ。京都の大学を卒業後、金融業界、新聞社で10年間勤務。小郡市に住む友人の影響で、まちの魅力を身近に感じ、地域おこし協力隊に興味を抱く。35歳の節目に一念発起で応募。



次世代へ引き継がれる、
森山酒造の大根の酒粕漬

協力隊の活動の楽しみの一つは、地元
のグルメを味わうことです。近頃は吹上
で採れた新米を楽しんでいます。そんな
白米の最高のパートナーを発見しまし
た！それは、大保の森山酒造の大根の酒
粕漬です。

この漬物は60年前から生産され、青首
大根という少し辛みのある品種を使用
し、毎年11月に蔵で仕込みを開始。仕込
方法は、まず大根を塩漬にし、次に酒
粕に絡めます。使用する粕は、同酒造の
日本酒の醸造過程で出るもので、樽に敷
き詰め、足で踏んで甘みを引き出すとい
う製法で造られた「踏みこみ粕」です。ひ
とシーズンの漬け込みには500リット
ルの樽を10個ほど使い、大根は4千本に
及びます。漬けるポイントは大根と酒粕
のバランス、そして塩加減。温度や湿度
の安定した蔵で、大根が餡色になるまで
約1か月間漬け込みます。

大根の酒粕漬は、シャキシャキした
食感が楽しく、麴がほのかに香るやさし
い甘み特徴です。市内の直売所で販売
中なので、ぜひお買い求めください。主
な購入層は50代以上の人で「おいしいの
子どもや孫に勧めている」と語り、小郡の
冬の味わいは、次世代に引
き継がれているようです。

大根と酒粕を
絡めている様子



Ogostagram

地域おこし協力隊の日々の活動記録。



市内の民家の庭に
バナナの木が植
わっています。毎
年夏に太い実が
いくつも生り、食
感輸入品よりも
堅めで甘さ控え
めです。



地元の農業に関
する絵札&読札の
「おごり農業かる
た」を制作中！春
ごろに完成予定。
ちなみに「あ」の
札にはこの写真を
使う予定です。続
報をお楽しみに♪



11月に地域おこ
し協力隊の活動報
告会がありました。
「協力隊奮闘記」と
題して2年半の活
動を熱く語りまし
た。



おごり地産MAP
に載っている各
店を協力隊がレ
ポートする動画
が、ケーブル局
ケーブルレジ
の「よかまち情
報局」という
番組のワンコー
ナになりました！



おごり地産MAP
のお披露目を味
坂保育園で開催。
年長組の園児の
皆さんに「いろ
んなお店に行っ
てみてね！」と
伝えました。



シルバー人材セ
ンターが体育館
近くで焼き芋を
販売しています。
温かくて甘い
安納芋と紅は
るか、冬の風
物詩ですよ。