



2024年度(令和6年度)

亘理町地域おこし協力隊活動報告

鹿子田 隆行

自己紹介



鹿子田 隆行(かのこだ たかゆき)

- ・ 福島県郡山市出身
- ・ 高校卒業後仙台の調理師学校に入学
- ・ 卒業後東京の洋食店、パン屋、ケーキ屋で約11年勤務
- ・ 令和4年10月より地域おこし協力隊として活動

活動の目的

亘理町の交流人口の拡大を目指し、地域経済、関連する事業の活性化に寄与することを目的とします。具体にはイチゴやりんごなどの認知されている特産品や、今まで見逃されてきた農林水産品を使用したメニューを開発し店舗で提供することで亘理町の魅力を発信していきます。

イベントにも出店し亘理町の特産を使用したメニューを提供することで認知度の向上を図ります。

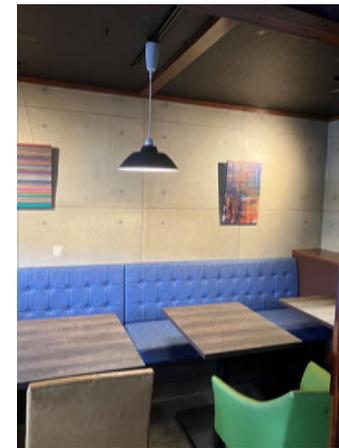
児童・生徒やその保護者を対象とした『食』に関する体験教室を開催し、楽しみながら作る・食べる機会を提供することで生涯学習の機会を提供します。

1056(飲食店)

2024年5月27日オープン

地元の人たちの憩いの場所として、交流の場として、亘理町の魅力を発信する場所としてカフェを運営しました。

亘理町を訪れる方々へ町の魅力を知ってもらうきっかけとなることを願い、また地元の方に町の魅力を再確認してもらえたら、そんな思いを込めて季節ごとに地場産品を使用したメニューを提供しました。



写真は提供したメニューです。



①外観

②店内カウンター

③店内テーブル席

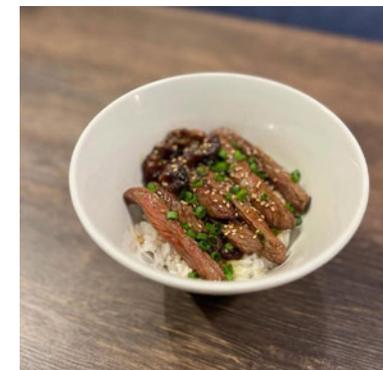
④サラダランチ

ローストビーフ

⑤オニオングラタンスープ

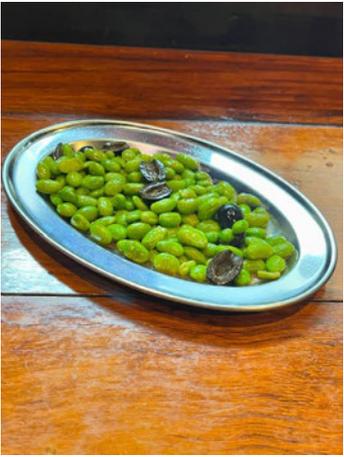
⑥牛いちぼ丼

⑦ローストビーフ丼





- ①黒糖のクレームブリュレ
 - ②紅茶(ウバ産)
 - ③タルトシトロン
 - ④カラードリンク
 - ⑤バスクチーズケーキ
 - ⑥プラリネパリブレスト
 - ⑦ピスタチオパリブレスト
 - ⑧マンゴーとパフェ
- パッションフルーツソース



- ①ポロネーゼ
- ②フレンチフライトリュフオイル
- ③じゃがいものニョッキ
- ④砂肝コンフィ
- ⑤冷製ローストポーク
- ⑥枝豆とオリーブの炒め物
- ⑦冷製ローストビーフ
- ⑧燻製チーズポテトサラダ
- ⑨チーズ3種盛り合わせ
- ⑩仔羊のロースト
- ⑪鶏レバー低温調理
- ⑫牛ハラミステーキ
- ⑬鶏モモ肉コンフィ
- ⑭牛いちぼステーキ
- ⑮霜降り馬肉のカルパッチョ
- ⑯霜降り馬肉ユッケ

地場産品を使用した商品(イチジクは山元町産)



- ①ナポレオンパイ
- ②いちごのショートケーキ
- ③いちごとピスタチオのパフェ
- ④りんごと紅茶、キャラメルのパフェ
- ⑤ピーチメルバ
- ⑥春菊ビール衣のフリット
- ⑦皿盛りいちごパフェ-half
- ⑧りんごのシブースト
- ⑨イチジクとピスタチオのパフェ



体験学習

自分で料理を作って食べる。実際に体験することで子ども達の豊かな感性を育むことにつながればと思い巨理中央児童センターの協力をいただきながら活動しました。

巨理町中央児童センターにて

小学生向けのイベントへの参加

12/27「お楽しみこども忘年会」

自由来館事業の一環として、子供たちが自分で選んだドリンクを使ったグミを作りました。みんな一生懸命に作ったグミはどれも美味しそうにできました。

昨年のこども忘年会ではケーキ作りでしたが、今回はコストを下げて対応できる人数を増やすためにグミづくりとしました。先生方に手伝っていただきながら67名が参加しましたが、全員のフォローができなかったので人数を分けて開催するなど対応できるようにしたいです。

また令和6年度は店舗開業もあり1度しか参加できなかったなので時間を作って参加できるよう努めます。



その他活動

地場産品やカフェをPRするために町内のイベントに出店しました。顔見知りの方や、活動内容に興味を持って話しかけてくださる方もおり、有意義な活動になったと思います。

参加イベント

8/15 わたりふるさと夏まつり

9/30 東北未来芸術花火(はらこ飯販売)

3/9 伊達なわたりまるごとフェア

東北未来芸術花火は大沼隊員のはらこ飯販売の手伝いをしました。

今回初参加で事前打ち合わせもしておらず、予約分・当日分の管理や当日のオペレーションも場当たりのようになってしまったので、次回は具体的に担当決めや当日のオペレーションを想定して臨みたいと思います。

伊達なわたりまるごとフェアは自分が主になっての初めての出店となりました。出したいメニューが多くなってしまい、想定より準備に時間がかかってしまったので当日の時間ギリギリまで準備に時間がかかりました。

次回の出店の際はメニュー絞って段取りを組んで準備を終わらせ、今回簡素になったメニューやポップの見映えにもこだわりたいと思います。



まとめ

～今年度のまとめ、来年度の活動予定～

令和6年5月27日から亘理町の中町で飲食店（ビストロ1056）の運営を始めました。

「一から店舗を構える」

いろいろなことが重なり慌ただしいスタートとなりましたが、なんとか令和6年5月27日にオープンを迎えました。備品の調達、店舗の改装、各種手続き、メニュー開発などなど、短期間でよくもできたなど、手伝っていただいた皆様に感謝しております。

実際に運営を始めて、ランチ、カフェ、ディナーの構成でそれぞれにメニューを開発しましたが消えていったメニューも数多く、特産品を使用したメニュー開発も難航しました。試行錯誤を繰り返しながら提供できたメニューはどれも好評をいただき、季節ごとの亘理の味覚を広めることができたのではと思っています。また、少しずつですが常連さんがついてくれたこともあり、メニュー開発に意見をもらうことができるようになったことで店が認知されてきたことを実感できました。来年は今年よりも多くの方にご来店いただけるようPRやメニュー開発、店の雰囲気づくりに努め町の魅力を発信していきたいと思えます。

「体験学習」

亘理町中央児童センターの自由来館事業としてお菓子作りをおこないました。子供たちが好きな飲み物からグミを作るという催しで、料理を作る楽しさや、完成した達成感などを体験してほしいという意図をもって開催したものです。子供たちは初めての作業が多く、苦労しながら出来上がったグミを型から外してのばしたり味の感想も声が聞けたので、今後も積極的に開催したいと思えます。

「来年度へむけて」

新天地での1年を振り返り、今回タイミングがあって始めたことで正直しっかりと事前の準備は出来なかったですがそれでもなんとかやってこれたのは亘理町で広がった人とのつながりがあったからだと思います。このつながりを大切にしながら亘理町の魅力を発信していくことが変わらない来年度の目標です。新たなメニュー開発も含め、イベントへの参加などやりたいことはたくさんあります。今年得られた店舗運営やイベントでの課題を踏まえ、より多くの魅力を発信できるよう今年度以上に精進してまいります。