



大洲市地域おこし協力隊

EHIME

大洲市 地域おこし協力隊 便り

VOL. 4 (R7.12)

なかむら ゆうた

中村 佑太

協力隊の残り一年をどう過ごすのか



地域おこし協力隊について

人口減少、高齢化等の進行が著しい本市において、地域外の人材を招致し、その定住を図るとともに、地域力の維持及び強化を行うため、地域おこし協力隊を導入しています。

活動内容等はSNS等をご覧ください。

○現在活動中の大洲市地域おこし協力隊
【R7.12 現在】

- R6.1～ 中村 佑太 (農業部門)
- R6.8～ 川崎 倫央 (林業部門)
- R7.6～ 山根 雄三 (商工部門)
- R7.7～ 稲田 侑治 (農業部門)
- R7.10～ 濱田 美穂 (長浜部門)

連絡先

大洲市農林水産部 農林振興課
TEL | 0893-24-1727

- ・地域おこし協力隊 中村 佑太
MAIL | yuuta.nakamura@city.ozu.ehime.jp
- ・農商工連携係 (受入担当) 白岩 友和
MAIL | tomokazu.shiraiwa@city.ozu.ehime.jp



中村 佑太
活動紹介ページ



大洲市協力隊
Instagram



大洲市協力隊
Facebook



大洲市協力隊
紹介ページ

活動報告

6月

未来の畑プロジェクト
 鶉飼開き
 柳沢ほたるまつり
 地域おこし協力隊初任者研修
 愛媛県植樹祭



7月

未来の畑プロジェクト
 長浜中学校職場体験
 農青連・女性組織交流会
 迂回バル
 小田灯籠まつり
 竹灯籠ワークショップ（風の博物館）



8月

未来の畑プロジェクト
 若宮コミセン竹灯籠作り体験
 長高水族館マルシェ
 大洲内子合同 協力隊交流会
 いもたき初煮会



9月

未来の畑プロジェクト
 河辺小学校こども教室
 双海の花火大会
 視察研修 in 西条（いもたき）
 刈払機講習
 いもたきな夜
 ワイワイマルシェ



10月

未来の畑プロジェクト
大洲産業フェスタ
地域おこし協力隊起業スクール
地域おこし協力隊・自治体担当職員交流研修会



11月

未来の畑プロジェクト
ジビエタコス @バールイス
大洲まつり（おまつり村）
なんなんマルシェ
双海はしご酒
河辺小学校こども教室



12月

未来の畑プロジェクト
ハウスでマルシェ
地域おこし協力隊起業スクール
ジビエタコス @バールイス



未来の畑プロジェクト

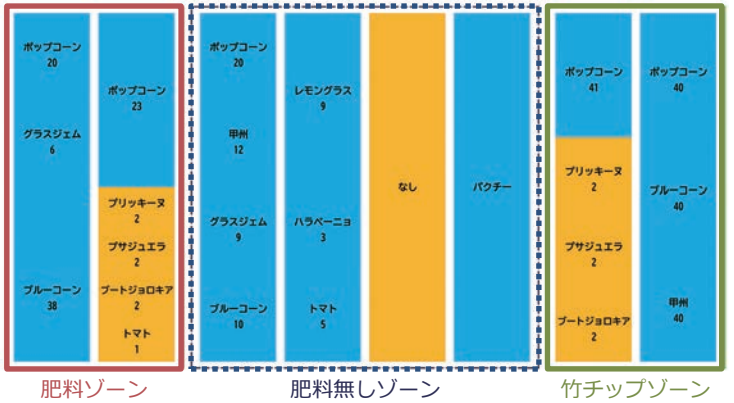
収穫と反省点

○トマト

肥料無しゾーンでも全然問題なく成長し、7月頃から無事収穫ができました。しかし、8月頃になると、害虫被害が出始め、最終的には全滅状態となったことから、やむを得ず処分しました。次回は、害虫対策をしっかり行いたいと思います。



未来の畑レイアウト



○パクチー

肥料無しでも全然問題なく成長し、6月頃から無事収穫ができました。しかし、全部同じタイミングで種を播き、そのまま成長したため、そのほとんどをタコスに使用することが出来ず、そのまま花を咲かせてしまいました。また、そのまま放置していると、種が出来て落下したことにより、パクチーが野生化して無秩序に生えてくるようになってしまいました…。次回は、種を播くタイミングをずらし、花が咲く前になるべく全て収穫すること、また、花が咲いて種が出来たらその処理をしっかりするようにしたいと思います。



○レモングラス

9本植えましたが、雑草と間違えて刈払機で刈り飛ばしてしまい（協力隊員3人がそれぞれ1本ずつ）、最終的に合計6本になりました。どの程度大きくなるのか分からなかったため様子を見ていましたが、8月となったことから、まずは1回目の収穫を行い、9月中頃には2回目の収穫を行いました。3回は収穫ができると思っていたのですが、気温が低下し成長が遅くなったことから、3回目の収穫を断念。寒さに弱いので、これから冬越しの準備を行い、来年こそは3回～4回は収穫できるように計画したいと思います。



○トウガラシ類

ハラペーニョ、プリッキーヌ、プサジュエラ、ブートジョロキアの4種類を植え、9月に収穫しました。まだ青い実も結構ありましたが、タマネギを植えるために一度全体を整理したいと思い、全部片づけることにしました。プリッキーヌとプサジュエラについては、隣同士に植えたことから交雑しているようでした。次回は距離を空けて植えたいと思います。辛いことで有名なブートジョロキアですが、竹チップゾーンのものも赤くならず、辛味が少ないという興味深い結果が得られました。これはおそらく水の量に関係しており、竹チップゾーンでは必要な水を菌が運んできて与えているためではないかと思っています。ハラペーニョは、竹チップゾーンと肥料ゾーンに植えたものは動物にやられて全滅。肥料無しゾーンに植えたもの2本のみが生き残りましたが、葉や茎があまり大きくなり、比例して実も大きくなりませんでした。次回、竹チップゾーンで再チャレンジしたいと思います。



○トウモロコシ

一番に栽培したかったトウモロコシですが、動物に襲撃され、苗がダメになるトラブルがありました。

その後、竹の柱にネットを張る対策を実施して、苗も一部植えなおしを行い、最終的に約300本を収穫することができました。



収穫できたトウモロコシ

まるポップ：	140本
ブルーコーン：	88本
甲州とうもろこし：	52本
グラスジェム：	15本
合計	295本



肥料ゾーン
肥料無しゾーン



竹チップゾーン



・成長の比較

やはり肥料無しでは成長が悪く、実も小さかったですが、竹チップゾーンでは肥料ゾーンと同程度に大きく育ちました。『竹チップでいいじゃん!!』ってことで、来年は全面を竹チップでいきたいと思います。

また、自然栽培ということで、虫食い等の被害に効果があるかと期待しましたが、こちらにも同程度に被害がありました。

土作りには数年かかると言われていますので、今後も様子を見ていきたいと思っています。

・ところで、なぜ竹チップで植物が育つのか

実際、竹を入れても植物の成長に必要な栄養素の量は全然足りません。ではなぜ植物が育つのかというと、キノコ菌のネットワークを利用しています。竹チップと言っていますが、実際にはチップにして半年～1年ほど山に放置したものを入れてあります。竹チップを山に放置すると、これを餌として分解するためにキノコ菌が繁殖します。このキノコ菌を捕まえて畑に放ち、土と混ぜることで、キノコ菌は土の中で菌糸を伸ばしてネットワークを形成します。そして、植物の根と結びつくと、必要な栄養素などを形成したネットワークを通じて植物に与え、対価として植物が生産した糖などを受け取るような共生関係を結ぶそうです。



白い部分がキノコ菌の菌糸

この作用を利用して、人間が育てたい植物を、土中のキノコ菌に育ててもらおうやり方ということになります。植物が成長する上で大変重要な窒素成分についても、実は竹には全然含まれていません。ではどのように供給しているのかですが、土中には窒素固定細菌と呼ばれる空気中の窒素を、酵素で植物が吸収できる窒素成分（アンモニア態窒素）に変換できる細菌が存在し、この細菌に窒素成分を生産させ、植物の根まで運んで与えているようです。このように、キノコ菌は自身が整備した菌糸ネットワークをインフラのように使い、さらに他の細菌類なども時には育てて利用しているようなのです。

通常、畑から収穫物として取り出すと、その分の栄養素は足りなくなるため肥料が必要であると言われていました。だとしたら河川敷などの草を刈っても刈っても無限に生えてくる草はなんでだろう？と思っていましたが、自然環境では、この細菌により窒素成分が作られて供給されているのではないかと思います。

・夏場の草茫々（くさぼうぼう）対策

夏は草刈りが追い付かず、度々草を生い茂らせてしまいました。虫たちも草があると隠れやすいため、虫食い被害の要因になっているとも思います。

そこで、対策として防草シートで覆うことにしました。ネットや柵の周りは刈払機の使用が難しいため先に設置し、夏にトウモロコシを植えた後、それ以外の場所を防草シートで完全に覆うようにしたいと思います。



未来の畑プロジェクト

○トルティーヤ試作

本場メキシコでは、主にトウモロコシから作るマサ粉を練った生地（トルティーヤ）が使われていますが、これはトウモロコシをアルカリ水（石灰水）で煮込み（これをニシュタマリゼーションといいます）、すり潰して作ります。トウモロコシはアルカリ水処理をすると、食事の時にアミノ酸などの吸収がし易くなり、さらにカルシウムや鉄分などの吸収率もアップします。つまり栄養価が高くなるということです！

ということで、採れたトウモロコシを使って早速トルティーヤを試作しました。そして、何度か試行錯誤しながら改善を図り、ついに、ここに大洲産トルティーヤが誕生しました！！



とうもろこしを乾燥させる
このまま保存可



水洗いし、ゴミを除く



水酸化カルシウムを加え、混ぜる
1~2時間弱火で煮込み、一晩置く



すり潰す



乾燥機に入れて完全乾燥



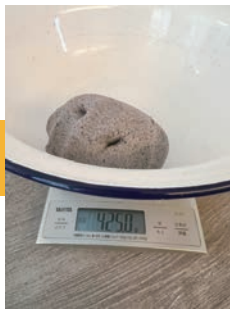
製粉機で粉碎して微粉末にする
ふるいで粒度調整



念のために、再度1回乾燥機にかけマサ粉の完成！（この状態でもある程度保管可）



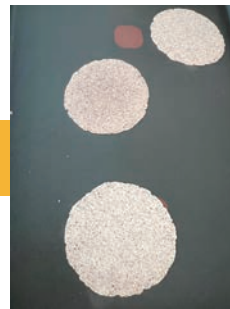
オリーブオイルと塩を加え、軽く混ぜた後にぬるま湯を足し、練る



トルティーヤ1枚分の重さに分けていく



プレス



焼いて完成
好きな具材を乗せて食べる
美味しい！！

大洲産トルティーヤ
ここに誕生！

今後は、ポップコーン種（さらに硬い品種）でもトルティーヤが出来るかを試作していきたいと思えます。

『タコスエリア2』耕作準備中

2025年9月にトウモロコシの収穫をして3か月（現在12月）しか経っていない状況で、もう在庫が無くなりそうです...

嬉しいことに、実際に食べていただいた方からは、市販のマサ粉を使った生地より風味が良くて美味しいと言ってもらっています。ありがとうございます。
ということで、次回の栽培は今までの5倍以上、目標としては1年分を賄えるように栽培したいと思います。
今年、トウモロコシを植えた畑だけでは面積が足りないため、その近くにある現在使用されていない畑を、未来の畑『タコスエリア2』として現在整備中です。



タコス

タコス出店実績

今後、自分の生業としてやっていけるのかどうかを実証実験するため、2025年のタコス出店は

- ① 夜のイベント（お酒と共に提供できる）
- ② 飲食系の出店が少ないイベント
- ③ 単価が高くても売上げが見込めるイベント

を優先的に出店しました。
また、上記に当てはまらないイベントでも予定が合えば参加しており、最終的に1年間で31日出店しました。

2025年の出店イベント

月	イベント	月	イベント
1	Aカラフリマ	7	巡回バル
	えひめつくりてマルシェ		パールイス
	えひめつくりてマルシェ		愛媛大学生(ラン升にタコス提供)
2	巡回バル	8	小田灯籠まつり
	巡回バル		パールイス
	IKAZAKIクラフトフェア		鹿野川夏祭火(雨天中止)
3	夜桜マルシェ	9	双海花火大会
	IKAZAKIクラフトフェア		パールイス
	巡回バル		いも夜
4	ポコベン	10	ワイワイマルシェ
	宇和島のマルシェ		なし
	巡回バル		パールイス
5	八幡浜イベント(鍋穴)	11	おまつり村
	つくりてマルシェ		なんなんマルシェ
	植樹祭		双海はしご酒
6	パールイス	12	ハウスでマルシェ
			パールイス

※2025年は31日出店

2025年のチャレンジ

○自家栽培野菜でタコス

トルティーヤで使ったトウモロコシの他にも自家栽培したものとして、トマト・パクチー・トウガラシ系各種・レモン・ミカン（未来の畑）・椎茸（義父）を使用しました。

トウガラシ系は、ハラペーニョを使ったサルサヴェルデと、プリッキーヌ&プサジュエラを使った通常の辛さのサルサロハのほかに、ジョロキアを使ったサルサロハを開発。激辛ファンの方には楽しんでいただけたのではないかと思います。



○メキシカンビール・テキーラなどアルコールの提供
タコスとアルコールとの相性は抜群に良いことから、アルコール類の提供ができるイベントには積極的に出店しました。

一般的にはコロナビールは有名だと思えますが、メキシカンビールはあまり知られていないと思えます。皆さんにご紹介したい美味しいメキシカンビールは沢山ありますので、それらも扱っていただけたいと思えます。同様にテキーラもかなりの数が存在していますが、ほとんど知られていないと思えますので、今後知られざる美味しいテキーラをご紹介していただけたいと思えます。

○旅するジビエちゃんとのコラボ@パールイス

伊方町で獣肉加工処理施設を運営している元地域おこし協力隊の『旅するジビエちゃん』と、月1回のコラボ出店を行っています。

ジビエちゃんでは、取れた肉について、最後に自ら全頭味見をするほどの徹底した品質管理を行っており、そのようなイノシシ肉を使ったタコスはかなり好評をいただき、普段使っている豚肉よりも美味しいかもとのコメントをいただいたこともあります。

今のところはイノシシ肉だけのメニューですが、今後はアナグマなど他のジビエメニューも開発してみたいと思えます。



反省点・改善点

○SNSが活用できていない

イベント出店情報の告知が直前にしかできておらず、全然ダメでした。
また、トルティーヤの原料を自家栽培するなど、自分なりにすごく頑張っているのに、その情報をどこにも載せていないため、誰にも知られていません...。
そのため、SNSをもっと使いこなしていかなければならないと思いました。
フォロワー数も頑張って増やしていきたいと思いますので、ぜひフォローをよろしくお願いします！



@LOS_TACOS_DE_OZU

← los_tacos_de_ozu



21
投稿

108
フォロワー



○ロスが多い

どの程度売れるのか予測がつかないイベントに出店すると、仕込み過ぎて売れ残りロスが発生していましたが、なるべく土日など両日出店することで、ロスを小さくするように工夫をしました。

協力隊残り1年をどう過ごすのか

畑とタコスの他にも竹林整備など色々な活動に取り組んできた2年間でしたが、このままでは収集がつかなくなると思い、残り1年は退任後の生業を見据えた次の活動にギュッと絞っていきたいと思っています。

○店舗営業

これまで2年間イベント出店を続けてきて、かなりレベルが上がったこと、メニューを増やすとイベント出店の準備と提供が大変なこと、すでにやりたい事が沢山あるがイベント出店ではなかなか実現が難しいことなどから、店舗を構えて営業したいと考えるようになりました。ということで、タコス屋で起業してみようと考えています。最初は間借りでも何でも良いとは考えていますが、とりあえず残り1年、2026年中に何処かの店舗でスタート出来たらと思っています。

○未来の畑プロジェクト

今年はトルティーヤの他に、トウガラシ、トマト、パクチーを自家栽培して、タコスの具材としました。今後は、先に述べたトルティーヤの完全自家栽培に加え、タマネギ、ニンニク、トマティーヨ、ローリエ、タイム、ライム等も自家栽培していきたいです。また、冬場のトマトが高価なため、室内での水耕栽培やハウス栽培なども出来たらいいなと考えています。そして、今年はラベンダーなどのハーブ類も植えたので、まずは春先以降に収穫し、上手く出来たらハーブの販売なども今後は視野に入れていきたいです。

今後も〈中村の活動〉を温かく見守っていただけますと幸いです。

