



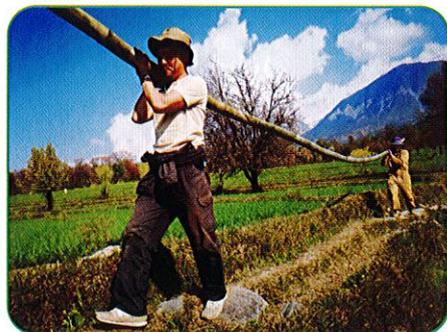
「生きがい・ふれあい・助け合い」

郷づくり情報

丹波篠山市地域おこし協力隊員のご紹介

廣川景俊さん

2020年度地域おこし協力隊員として大山で活動することになりました廣川景俊（けいしゅん）と申します。昨年4月にインドから帰国、ご縁のあった丹波篠山への移住を考えていたところ、大山が掲げる“1000人でも豊かに暮らせる郷づくり”に共感し、自分のもつ経験・スキルを活かせると思い、応募し、採用していただきました。高倉地域にご縁をいただき、この7月に居を移しました。地域おこし協力隊員は、“地域おこしをおこなう人ではなく、地域おこしに協力する人”といわれています。地域に入り込み、地域の方々とコミュニケーションをとるところから始め、地域がより豊かになるために、じぶんの経験・スキルを活かしたいと思っています。今年はじめから続くコロナの影響で出鼻をくじかれましたが、ここに自己紹介の機会をいただきましたので、少しでも知っていただき、“一緒に何かしよう！”とお願いいただければ幸いです。



生まれ育ちは大阪で、大学は篠山との関わりも深い神戸大学へ、エネルギー環境工学を専攻し原発に関わる研究をしていました。卒業後、トヨタグループの一翼、(株)デンソーに入社しました。エンジニアとして工場内の設備改善や、作業員の作業設計・改善業務をしていました。30歳を機に退社し、長年の夢だった世界一周の旅にでました。が、1年間で1周という予定がアジア7カ国をまわるだけで8ヶ月経ってしまい、お金の工面のため1年間オーストラリアに出稼ぎ出ました。そこでは、超大規模農園で野菜収穫の仕事や、牛肉工場の掃除夫を経験し、食の安全性に関して考えるきっかけになりました。帰国後、弟と一緒に大阪でゲストハウスをつくり、宿業が軌道に乗ったタイミングで、世界

一周のつづきをと、前回の旅の終着地インドへと旅立ちました。“ここから旅が始まる！”予定でしたが、ひょんなことから日本語学校の立ち上げプロジェクトにご縁があり、マネージャーとして学校組織運営システムづくりに携わることに。技能実習生として学生を日本に送り出せるようになりましたので、昨年4月に退職し、帰国しました。いまは家と周りの整備、起業準備をしつつ、アグリヘルシーファームさん、中末農園さんにお世話になり農業を学ばせていただいています。

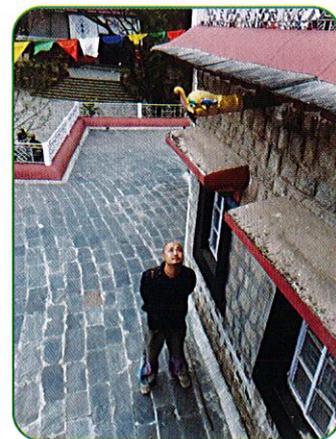
趣味は旅と音楽で、豊田市で行われている音楽イベントにも裏方として関わっています。定住に向けた起業を目指し取り組んでいるのは、環境と教育を柱にしたもので①パーマカルチャー(持続可能な暮らしの考え・デザイン)を取り入れた循環型ライフスタイルの場づくり②丹波篠山に開校した通信制大学丹波コミュニティカレッジの運営③持続可能な社会を目指し、環境問題と民主主義について学びを深めるオンラインプログラムの運営です。

わたしができること、

- システムづくり<組織運営などを円滑かつシンプルにします>
- 業務・作業の効率・簡素化<ITを活用した改善(トヨタ式)が得意です>
- アイデア出し<いろいろな経験から得た視点を活かします>

困っていることでも、楽しいことでも一緒に地域をより良くしたいですので、090-4297-3284まで気軽に連絡していただければと思います。

これから、アフターコロナ、ウィズコロナの暮らし方ということが言われています。大山が創っていこうとしている”1000人でも豊かに暮らせる郷づくり“は日本全国のモデルになれると思います。微力ですが、いっしょに考えたい、実現させていきたいと思っています。



丹波篠山市地域おこし協力隊員 廣川景俊

大山緑の会館 完成

大山緑の会館運営委員会

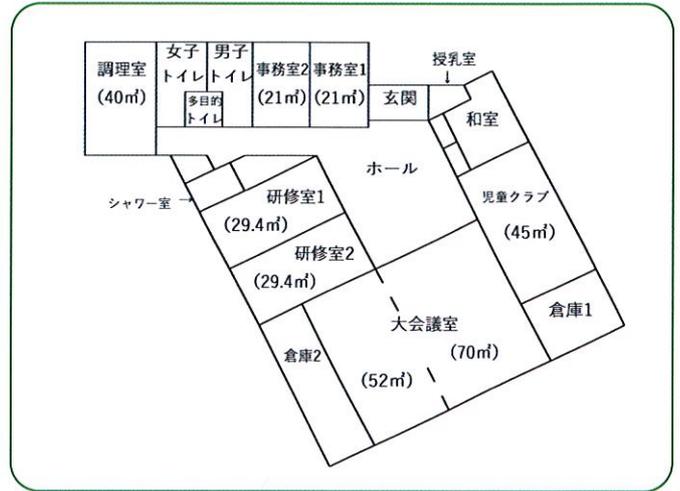
令和2年8月29日（土）、「丹波篠山市立大山緑の会館」が完成し、丹波篠山市主催の竣工祝賀式が挙行されました。

丹波篠山産木材をふんだんに活用した憩いの建物です。施設内には、大会議室、研修室、調理室、和室があり、児童クラブ、授乳室も設置されています。会議や、教養娯楽、趣味、サークル活動等にご利用ください。

開館時間は午前9時から午後10時まで。施設利用料金は大山地区内団体等は無料、その他の利用料金についてはお問い合わせください。施設利用予約等連絡先は電話079-596-0001（FAX共）大山振興会まで。



大山緑の会館 外観



大山緑の会館 見取図

ニンニクレシピ特集

地域産業・振興部会

《ガーリック・クロックムッシュサンド》

<材料>

- | | |
|-------------|---------|
| ・食パン | 2枚（6枚切） |
| ・ハム | 1枚 |
| ・スライスチーズ | 2枚 |
| ・グラニュー糖 | 少々 |
| ・マーガリン | 10g |
| ☆ ・卵 | 1個 |
| ☆ ・牛乳 | 50cc |
| ☆ *ニンニク | 1片 |
| ☆ ・塩コショウ | 少々 |
| ☆ ・ブラックペッパー | 少々 |

【作り方】

- ① ニンニクをすりおろす。
- ② 食パンにハムとスライスチーズをはさんで半分に切る。
- ③ ☆の材料をバットに入れて泡立て器で混ぜ合わせる。
- ④ ③の混ぜ合わせた液に②を両面ひたす。
- ⑤ フライパンにマーガリンを入れて、④を弱～中火で焦げないようにじっくり焼き、両面に焼き色が付いたらOK！
- ⑥ フライパンから取り出しグラニュー糖を振りかける。
完成！！



大山ふるさとウォークのご案内

みんな来てね！

令和2年11月15日（日）
「大山地区石像群と道標案内柱をめぐるウォーキング、スタンプラリー」を予定しています。皆様の参加をお待ちしております。（新型コロナウイルス感染症対策などで中止になる場合があります。）

