



「市長との懇談会」を開催

町区長連絡協議会と活性化連絡協議会が共催

9月28日、久美浜市民局で、「市長との懇談会」が行われました。

これは、町区長連絡協議会及び活性化連絡協議会が、市長に提言書を提出するに当たり行っているもので、今年で3年目になります。

提言では、住みやすく、住み続けられる地域であるために、「安心して住み続けることができる地域」、「暮らしと活力を育む道路の計画的な整備」、「地

域資源と地域産業を最大限活用」の3点が必要であるとなりました。そして、これらを実現するための「地域運営（活動）」に必要な5つの視点」として、「防災対策・防災力強化」、「既存



▲提言を聴く中山市長

んとも協働しながら、一歩を踏み出せるような取り組みをぜひしていきたい」とコメントがありました。終わりに、活性化連絡協議会の和田会長が、「市民と市役所がより一層近い関係になるよう期待している」と挨拶しました。なお、農業分野については、今回の提言を受け、10月20日、久美浜機業センター（野中）で、市長と農業生産法人等との懇談会が行われました。



▲開会挨拶をする区長連絡協議会の森本会長（写真左）

「空家利用及び移住促進」、「農業振興の推進と雇用創生」、「新たなコミュニティづくりと財政支援」を掲げ、各幹事がこれらの現状や今後の方向性について提言しました。提言に対し、市長からは、「ふるさと納税など、歳入の確保を全力で頑張り、地域の皆さ



▲5つの視点について説明する区長連絡協議会の各幹事



久美浜穴窯復活プロジェクト「穴窯復活披露の会」開催



▲再建された建屋と穴窯

きました。平成29年2月の大雪で倒壊してしまいましたが、永く親しまれてきた穴窯を再建するため、プロジェクトを立ち上げたところ、市内外からの多くのご支援等により、この7月に、屋根の再築や煙突の積み直し、窯本体の補修が完了しました。当日は、同教室の



▲挨拶するNPO法人の友松理事長

9月23日、久美浜町山内で、NPO法人わくわくする久美浜をつくる会が、「穴窯復活披露の会」を開催しました。この穴窯は、同法人が指定管理を行う豪商稲葉本家の陶芸教室で利用されてきました。11月7日まで、蔵では、11月7日まで、蔵ギヤラリーとして、復活窯焚きで焼きあがった作品や、倒壊前の旧作を持ち寄って、4年ぶりに「稲葉本家 陶芸教室展」が開催されています。

地域おこし協力隊が行く！

地域おこし協力隊の吉田浩士が、町内の様々な方を取材するコーナー。今回は、今年からフルーツトレイルに参加されている、「Mikke」の白岩加奈恵さんを訪ねました。(取材：令和2年10月10日・白岩栄一農園直売所内「Mikke」)



吉田 お忙しい中、ありがとうございます。はじめに、白岩さん自身のことについて、教えてください。白岩 兵庫県加東市出身で、結婚して久美浜に来ました。普段は会社に勤めていますが、日曜日だけ、直売所内の「Mikke」で、果物を使った商品を提供しています。商品には、梨や桃、ブドウなど、自家農園で獲れた果物を中心に使用しています。その他、牛乳も久美浜のものを使うなど、なるべく地元のものを使用しています。吉田 フルーツトレイルに参加し、お店を出そうとされたきっかけは。白岩 友だちの中に、子育てが一段落して、会社



▶シャインマスカットと、りんごのパイのクレープ

勤めを辞めて新しいことをやり始めた人がいて、刺激を受けたからです。吉田 なぜクレープを。白岩 クレープだけでなく、スムージーやジュースも提供していますが、一番は、クレープだといろいろな果物に活用が利くと思ったからです。また、スムージーやジュースは夏場が中心だと思いますが、クレープであれば、四季を通じて販売できると考えました。果物がない時期でも、直売所部分は開いています。Mikkeでは、

イチゴのクレープ等の販売を予定しています。ちなみに、クレープの生地には、国産小麦粉に米粉を加えています。この米粉も丹後産です。吉田 レシピはオリジナルですか。白岩 調理の専門学校で学んだ経験を活かし、試行錯誤しながら、毎週メニューを考えています。吉田 「Mikke」という名前の由来は。白岩 週に1回しか営業していないので、「いいもの見つけた！」という感じの名前にしました。吉田 今後について、何か考えはありますか。白岩 当初は、果物を買いに来られた観光客の方に、と思っていたのですが、思った以上に地元の方からの反応があり、びっくりするくらい、とてもうれしく思っています。



▲手作りのため、時間帯により長蛇の列になることも。

<取材を終えて>

開店されて日が浅いと伺いましたが、用意した分は売り切れると伺い、「すごいなあ」と思いました。

食材にもこだわられていて、お話を聞いているだけで、食べたくなりました。

地元の方も楽しみにされているみたいで、僕自身の活動のヒントもいただきました。



まだまだ構想段階ですが、将来的には、「おかずクレープ」にも取り組みたいと考えています。久美浜産の牡蠣を使ったメニューも面白いかもしれません。吉田 コラボできることを、楽しみにしています！