

# 「田舎で仕事を作る！ ～ローカルでソーシヤルな ビジネスへの挑戦～」

6月13日（水）10時45分 C号館202教室

聴講歓迎。

（環境・建築デザイン学科プレ演習講義）

講師：**中井勇介さん** 4期生

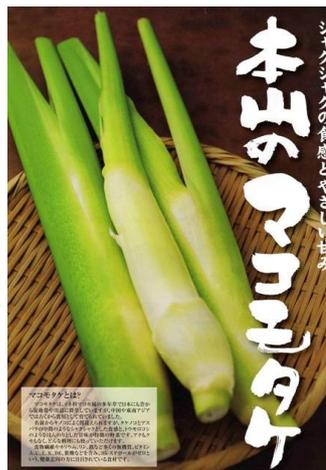
現在高知県本山町にて「地域おこし協力隊員」として活躍中



地域おこし協力隊  
人口減少や高齢化等の進行が著しい地方に外の人材を積極的に誘致し、その地域活動を通して、地域力の維持・強化を図っていくことを目的とするという、総務省の取組。

ちなみに・・・  
本山町地域おこし協力隊blog  
<http://join-motoyama.com/wordpress/>  
もとやまだより（中井のブログ）  
<http://ameblo.jp/motto-sakasetai/>

本山町地域おこし協力隊 中井 勇介  
四期生の中井勇介です。私は卒業後、四国山地の下真ん中にある高知県本山町で「地域おこし協力隊」として地域おこしの現場で仕事をしています。  
私の主な業務は、マコモタケ栽培による耕作放棄地の利活用試験、森林ボランティア団体「吉野川森林救援隊」での間伐・搬出作業、幻の和牛「土佐あかうし」の加工品開発、石窯焼きピザトリズム、イベントへの出店など、多岐にわたります。これらの活動のため、チェーンソーや刈払機、バックホウ（3t未満）を使えるようになり、カヌーのジュニアインストラクターや狩猟免許を取得しました。こうした地域おこし活動を通じて、地域の課題解決に取り組み、地域と自分が自立していける仕組み作りを目指す、とてもやりがいのある仕事です。  
地域おこしの最前線にいるようなことを経験し、自分ができることを増やし、腕を磨いていく。まだまだ修行の途中ですが、将来的には全国各地の地域おこしに貢献できる人材になっていくことが目標です。



中井さんが導入し、今や本山町の特産品の一つに成長したマコモタケ（本山町広報資料より）

**マコモタケの成長**  
春 水が溜まる時期、小分けにした苗を畑に植えます。  
夏 穂が伸びるまで大切に育てていきます。  
秋 穂の成長が止まった頃、収穫を行います。

3-4月 7-8月 9月-10月

地域おこし協力隊員 中井 勇介

**マコモタケの美味しいレシピ**

- マコモタケの天ぷら**  
【材料】<4人前>  
マコモタケ 1kg 冷水 適量  
小麦粉 1カップ サラダ油 適量  
卵 1個  
【作り方】  
① マコモタケは皮をむいて、B7mm程度の斜めの切りにする。  
② 卵と小麦粉を混ぜ合わせる。  
③ ①に②をつけて、170-180℃の油で揚げる。  
マコモタケを揚げると「110℃以上」がきつね色になり「170℃以上」はきつね色になります！
- マコモタケのバター炒め**  
【材料】<4人前>  
マコモタケ 1kg バター 適量  
牛乳 100g  
【作り方】  
① マコモタケを5mm程度の斜めに切る。  
② バターを鍋に熱し、マコモタケを炒める。  
③ 牛乳を加えて煮込み、最後にバターを加える。
- マコモタケの炊き込みごはん**  
【材料】<4人前>  
マコモタケ 2kg  
お米 3kg  
鶏肉 1kg  
人参 12本  
おろしニンニク 1粒  
醤油 大さじ2  
しょうゆ 大さじ2  
塩 適量  
【作り方】  
① 鶏肉を一口大に切る。  
② お米を洗って、沸かし5分ほど蒸らす。  
③ 炊き込みごはんの炊き上がり後、マコモタケ、人参、しょうゆ、醤油、おろしニンニクを加えて混ぜる。  
④ 炊き上がり後、鶏肉を加えて混ぜる。
- 揚げだしのマコモ**  
【材料】<4人前>  
マコモタケ 1kg  
お米 3kg  
鶏肉 1kg  
人参 12本  
おろしニンニク 1粒  
醤油 大さじ2  
しょうゆ 大さじ2  
塩 適量  
【作り方】  
① マコモタケを5mm程度の斜めに切る。  
② お米を洗って、沸かし5分ほど蒸らす。  
③ 揚げだし汁の炊き上がり後、マコモタケ、人参、しょうゆ、醤油、おろしニンニクを加えて混ぜる。  
④ 炊き上がり後、鶏肉を加えて混ぜる。

お問い合わせ先  
高知県長岡郡本山町本山50-4  
本山町地域おこし協力隊「地域おこし協力隊 中井 勇介」  
TEL:0887-76-2820  
E-mail:y-nakai@join-motoyama.com