

New Member

新しい仲間が ふえました。



地域おこし協力隊に新しい仲間が増えました。
今後の活動の意気込みなどを紹介します。

【問】 地方創生課 (本庁4階) ☎22-0500



おおぜき

かすみ

大関 香澄 さん

今後は、子どもを対象として郷土愛の醸成に取り組

子どもの郷土愛を育む
活動に取り組みたい

このような地元の人には、
当たり前の筑西市の魅力や、
多くの人に伝えるためにイン
スタグラムを使って発信
していきます。



お気に入りの風景

道中に運転席から見える筑
波山が何よりも好きです。

筑

西市を志望したの
は、道の駅グラン
テラス筑西をよく

訪れていたことがきっかけ
です。私は道の駅巡りが趣
味で、3年前初めてグラン
テラス筑西を訪れたときか
ら、特にお気に入りになり
ました。美味しい食べ物や
楽しいイベントはもちろん、
道中に運転席から見える筑
波山が何よりも好きです。

一度離れても、また帰ってくる
そんな故郷にしたい

そんな故郷にしたい

Profile

大関 香澄

埼玉県出身。
趣味は各地の道の
駅巡りとポエムを
書くこと。



地元の人が誇れる筑西市、
そして、一度離れても必ず
戻ってきたいと思える筑西
市をつくっていき
たいです。



隊員のSNS ▲

地域おこし協力隊
活動レポート
vol. 6

余ったそば湯を有効活用！ 常陸秋そばのそば湯で「寒天」づくり

【問】 地方創生課 (本庁4階)
☎22-0500



本市の豊かな食資源を活用したスイーツ
やお惣菜、調味料などの商品開発に力を注ぐ
猪俣由紀隊員。今回は、猪俣隊員が製作した常
陸秋そばのそば湯を使った寒天を紹介します。

蕎麦を茹でた後の「そば湯」は栄養満点！

そば湯には、豊富な栄養素が含まれています。そばを茹で
る際に溶け出した栄養成分には、美肌効果や疲労回復が期待
できます。そば湯は、冷蔵で約2日間、冷凍で約1か月間保
存可能です。



- ①鍋にそば湯と寒天を入れて溶かす
- ②好きな型に入れて冷蔵庫で冷やす
- ③好みできな粉、あんこ、黒蜜をかける

【材料】 十割そばのそば湯 400cc、寒天 4g

アレンジ方法は多岐に渡ります。
そば湯特有のとろみは、湯豆腐や
みそ汁などにもぴったりです。



隊員のSNS ▲