

### 基本情報



【年齢】  
43歳  
【出身地】  
鹿児島県 志布志市  
【転出元】  
東京都 東久留米市  
【前職】  
会社員  
【活動時期】  
R4.10～R7.9  
(1年目)

### 協力隊に応募したきっかけ

自身の人生を振り返り「これまでの経験や知識を社会の為に役に立てたい」と考えていました。それと同時に「家族と共に仕事をしながら、故郷九州の自然豊かな地で暮らす事」を模索していた折、地域おこし協力隊の記事が目にとまりました。その中でも南島原市の「手延そうめん製造の技術が学べる」という募集は強く私の心を惹きつけ、伝統文化を継承する為に南島原市の地域おこし協力隊と自分の思いが合致して応募しました。

### 今後の抱負・任期後の目標

#### 【今後の抱負】

まずは島原手延そうめんの製造技術を身につけ、自分自身で全ての工程を行ったオリジナルのそうめんを作りたい。島原手延そうめんのブランド確立に向けて、観光業を中心とした展開を考えている。海外ではまだ知名度が低い為、そうめんの加工品などを通じて海外展開してみたい。

#### 【任期後の目標】

島原手延そうめんの技術を習得し、独立して事業を開業したい。移住してきた私だからこそ出来る事があると考えています。南島原市の発展に寄与したい。

### 活動内容

#### ●そうめん製造技術研修

研修先にて「そうめん製造技術」を1から勉強しています。初めは苦労したそうめん製造に関わる各技術も徐々に身体に馴染めてきました。自分自身のオリジナルそうめんを創り出す為に匠の技術を体得すべく日々努力中。



#### ●そうめんの創作料理を通じた地域交流

地域で行われている料理教室に参加し、住民と積極的に交流する事で早く地域に溶け込もうと努力しています。そうめんの本場で教えてもらったそうめんの創作料理は島原手延そうめんのブランドカアアップに向けたアイデアを刺激します。



#### ●自サイトでの活動報告

自分自身でサイト運営をしているので、そこで南島原市への移住した時の記録や、地域おこし協力隊での活動報告を行なっています。そうめんを使ったオリジナルレシピなども公開しているので、私のサイトをみて後続の方向が出てくることを期待しています。

shimane-hiroshima  
この1年間に学んだことを発信するサイト  
本物の味はやっぱりおいしいですね  
心算や学びたいですね  
人は人が作るための環境も作り出すことが  
重要だから、この活動は、この街



### 連絡先

【メディア等の取材連絡先】  
(メールアドレス) [somen@city.minamishimabara.lg.jp](mailto:somen@city.minamishimabara.lg.jp)  
(電話番号) 0957-73-6633

【活動の様子を発信しているSNS・ブログなど】  
(サイト) <https://srmr.jp>