

なかのしま

～私達がみつけた何だか幸せ！～



中之島のインターン生より



幸せをみつけた 2016年8月

はじめに

夏休みに、ふれあい市という直売所に行って、農家さん達の「夕方おしゃべり会」にお邪魔させてもらう時がありました。後日、野菜の収穫をさせてもらいに行くことになりました。暑い日、汗を流しながら中之島の田んぼを自転車で駆け回りました。農家さんから「これ、持ってけ。」と言ってもらって、収穫した沢山の野菜をお土産にしてお家へ帰りました。その野菜を食べて、「うまい!!」と言って喜んでくれた家族の顔を見て、心から「なんだか幸せ!」と思いました。

平凡のなかにも、キラキラした瞬間を見つげられるヒントが中之島にあります。(カメ)

そもそも 中之島って…

中之島ってどんなところ？



新潟県長岡市の最北端で信濃川と刈谷田川の間位置し、新潟県の真ん中に近いところにあります。中之島は山がなく、平地なところが特徴です。中之島のシンポルの木はサクラで、シンポルの花はハスです。かつては8つの村があり、1901年(M34)11月に合併して中之島村になりました。1986年(S61)10月に町制施行して、中之島町に変わりました。そして2005年(H17)4月に長岡市に編入合併をしました。現在は、新潟県長岡市中之島となっています。もともとは沼があつて、川の中にできた島で中之島という名前になったそうです。中之島では、何度も何度も水害が起こったそうです。

(ヒカル)

おいしい野菜を作る8か条

中之島の農家さんたちになぜこんなに美味しい農作物が採れるのか伺いました。

1. **綺麗な井戸水を使っている。**
レンコン農家さんは綺麗な井戸水を使ってレンコンを育てています。
2. **野菜を作るのに適した気温である。**
中之島は野菜作りに適した気温でおいしい野菜が作れます。
3. **有機肥料を使っている。**
牛糞を使って肥料もこだわっています。
4. **中之島は地形がいい。**
雪下で野菜を作っているため、甘みが強いです。
5. **土の性質がいい。**
かつて沼地だった中之島の土は植物や動物の化石が沈殿しています。
6. **お客さんにおいしい野菜を食べてもらいたいという気持ち。**
お客さんに野菜を食べてもらって笑顔になつてもらいたいです。
7. **子どものように育てて愛情をたっぷり入れる。**
子どもが成長していくことと同じようにたくさん愛情で育てています。
8. **環境が良ければ素直に育つ。**
平和で優しい気持ちで野菜の成長を見えています。

(ヒカル)

発行人は

中え島を

愛する私達

書き手は、大学生3人です。「にいがたイナカレッジ」の「新しい野菜の買い物プロジェクト」のメンバーです。リーダーの亀山(カメ)は、2年前(2016)に、同じくこのインターンシップに参加し、中之島の直売所「ふれあい市」で出会った農家さんの訪問、取材をしました。1カ月のインターンが毎日とにかく楽しかったです。当時、何にもやる気がでなかった私を救ってくれたのが、中之島とその農家さんでした。私にとって特別なこの中之島をもっと発信したい!!という思いが生まれました。わたしは、野菜の買い物に来たお客さんに、中之島にある「幸せ」を感じてもらいたい、というコンセプトにこのプロジェクトを企画しました。同じ大学で後輩のヒカルちゃんと、わざわざ県外から来てくれたユメちゃんを中之島に迎え、3人で活動することになりました。





亀山咲(カメ)です。新潟県見附市出身です。実家は中之島から車で、30分くらいで行ける距離にあります。当時は、「地名は知ってるけど、それ以外は何も知らない…」というレベルでした。初めて、中之島の農家さんに出会い、私の価値観はとも変わりました。農家さんの自然に対する真剣さ、中之島地域の方のよそ者に対するの優しさ、中之島には、めちゃくちゃ美味しい食材があること、など今までにはない出会いと発見が私を刺激しました。わたしは、「今まで東京が一番。」って思っていたし、そういう考えの人が周りに多かったです、その価値観が全くの正反対に変わりました。



栃木県那珂川町出身の佐藤優芽(ユメ)です。3月に福井の農家さんのもとで農業体験をし、農業に興味をもちました。わたしにとっての中之島は「本気で何かに取り組める場所」です。これまで熱中できるものがなく、何かに打ち込めた経験がない私にとって今回のプロジェクトは、地域のサポーターの方や農家さんのおかげで初めて本気で取り組めた活動でした。地域を支える農家さんとの出会いによって、農家さんが生きる上で大事にしていることをきくことができ、自分自身の人生について前向きに考えることもできました。中之島には、自分も楽しみながら地域を元気にする大人の方がたくさんいます。何かにつまづいたとき、中之島を訪ねてみませんか。



中之島が大好きな阿部日加瑠(ヒカル)です。新潟県上越市出身で、今は大学の学生寮で暮らしています。私はもともと新潟県が大好きだけども行ったことがない地域が多く、県内のいろんなところに行ってみたくて中之島にきました。また、農業が好きで農業の体験や農家さんから野菜や農業を学びたいと思いました。長岡市中之島地区に来て最初に驚いたことはレンコン畑です。目の前が蓮の葉っぱが隠れるくらい広がっている景色は初めて見ました。農家さん訪問をしていて、中之島の野菜のおいしさ野菜の知識をたくさん学べました。直売所に売っている野菜で料理をするとスーパーで買う野菜の味と違う取れたて新鮮でとてもおいしいことがわかりました。野菜以外にも農家さんの温かさや初めて知る野菜のお話を聞くことができて充実した時間でした。何も知らない中之島のことを中之島の農家さんに出会って野菜の話、地域の話聞き、中之島のことをたくさん知って中之島のが大好きになりました!!

私達が選ぶ
中之島野菜
セレクト

中之島といえば！大口レンコン！



中之島野菜と言ったら最初に出てくる野菜が大口レンコンです。レンコンは穴が空いていて先が見通せるということから正月の縁起物とされています。中之島にはたくさんのレンコン農家さんがいます。採れたては生でも茹でただけでもとてもおいしいです。例えるならば生で食べたら梨の味で茹でて食べたらトウモロコシに似た味があります。大口レンコンはレンコンそのものがおいしいので濃い味付けはしないでシンプルに素材の味を活かして食べるのがおいしです。茹でたレンコンにドレッシングをかけて食べるレンコンサラダはレンコンの味をシンプルに味わえます。レンコンと玉ねぎとゆで卵を混ぜあせしたレンコンのタルタルサラダは絶品です。
(ヒカル)

10種類以上もあるナス

皆さんがよく知っているナスですが、ナスはおよそ10種類あるのです。料理の仕方も様々で形も様々なナスを紹介します。長岡ブランドの巾着ナスはその名の通り巾着の形をしたナスで、くし切りにしてレンジで約5分、しょうが醤油をかけて食べるととてもおいしいです。中之島で有名なナスといえば梨ナスです。梨ナスは生でも食べられるおいしいナスです。梨ナスを好きな大きさに切って袋に入れて塩で揉むだけのシンプルな塩漬けがおすすです。ひすいはナスの中で唯一のきみどり色のナスです。ひすいは、揚げびたしや煮びたしにして食べると絶品です。そのほかにも麻婆ナスにあうマー坊、浅漬けに合う浅漬けナスなどの料理に合わせて使えるナスもあります。
(ヒカル)



ジューシーで甘いピーマン



直売所で置いてあるピーマンは、普通のスーパーで買うものよりも柔らかく、ジューシーで、青臭さが少ないです。個人的におすすめの食べ方は、大き目に切って、油でさっと炒めて、醤油をかけます。大きめに切ることで、ジューシーさをより味わうことができます。これだけでご飯のおかずになります。農家さんによると、直売所にある珍しい「京みどり」というピーマンは、もっと柔らかく、青臭さが少ないそうです。色んな料理に使いやすいとのこと、農家さんは京みどりのほうをよく食べるそうです。
(カメ)



**珍しいけどみんな大好き
パワーリーフ**

もともと日本では、沖縄で育てられていた野菜。それを新潟県の気候にあった品種にかえたものが中之島では育てられています。ツルムラサキの仲間、厚みのある葉っぱは、火を入れるとねばねばするのが特徴です。ミネラル分が多く、抗酸化作用（アンチエイジング）があります。農家さんによると、育てやすい野菜で、農薬をほとんど使わなくてもいいとのこと。農家さんおすすめの食べ方は、さっと茹でてポン酢をかけるだけです。茹でも、一枚一枚が肉厚でワカメのようなシャキシャキとした食感が楽しめます。くせがないので野菜が苦手なお子さんにも試してもらいたいです。

(カメ)



お馴染みの一口メロン



中之島では昔からつくられている一口メロン。メロンとは言っても、普通のスーパーで売られているメロンとは全然違います。サイズは片手におさまるくらいの小さめサイズです。このメロンは、皮が薄いので、皮ごとバリバリとかぶりついて食べるすることができます。また、中のタネも美味しく食べることができます。味は爽やかな甘さで美味しいです。歯ごたえがしっかりあって、食べ応えがあります。中之島に来て、初めて一口メロンを食べたときは、こんなに手軽に食べられるメロンがあることにびっくりしました。冷蔵庫で冷やしておいて、さっと洗って、そのままむしゃむしゃ食べる食べ方が個人的におススメです。

(カメ)

肉厚でプリプリなキノコ

中之島の高山きのこ園さんではキノコを育てています。キノコ専用のハウスの中で湿度管理をしっかりと出荷されます。中之島で作られている生キクラゲとシイタケを食べました。生キクラゲはコリコリとして食感も楽しめます。生キクラゲは湯がいて七味やしょうゆ、ラー油をかけて食べるととてもおいしいです。シイタケを4等分に切ってバターと醤油で炒めると口の中にバターのうまみと醤油の香ばしさが広がります。シイタケの肉詰めはシイタケをまるごと使えて肉も入っているのでガツリと食べられます。料理のメインにもなります。生キクラゲとシイタケ以外にもなめこを育てているそうです。(ヒカル)





「中之島の
パワースポット
ならぬ、
パワー農家さん」
高橋秀信さん



「專業農家って楽だし、面白い?」

中之島の大口れんこん生産組合長、高橋秀信さん。地元の農家さんからは、苗字ではなく「秀信さん」と唯一呼ばれていました。私が(カメ)が中之島に来たばかりの頃、「高橋さん」と呼んでいたら、地域の農家さんに「この人達はみんな秀信さん」と

よんでいるんだよ。」と教えてもらいました。また、中之島といえば、「大口れんこん」というイメージが浸透したのは秀信さんのおかげ、と聞いていました。「どんな大物なんだろう。さぞかし長年の苦労が滲み出ているような、農家さんだろうな。」と想像していました。お会いしてみても、秀信さんは想像よりもフランクな人でした。テンポよく楽しいお話しをしてくださる方です。おしゃべり好きな私は、秀信さんと話すところという間に2時間ぐらい過ぎていきます(笑)。一番びっくりしたことが、「專業農家って楽だし、おもしろいんだぞ。」って目をキラキラさせて言われたことです。そんな風に農家のイメージを覆してくれました。

今までの「れんこん農家人生」についてお話しを聞きました。もともと家がお米と

れんこんの農家だったそうです。28歳の時、秀信さんはある大きな決断をします。当時、お米をつくらないと農家とはいえない、と言われていた時代のなか、中之島では、いち早くれんこんづくりを專業にやっていくことを決めたそうです。

「売れるれんこん作戦」

中之島ブランドの「大口れんこん」。中之島では昔かられんこんが盛んでした。近代化が進み、れんこん掘り機が導入され、多くの生産ができるようになりました。しかし、無計画な生産によって、市場に出回る価格が低くなったのです。秀信さんが生産組合長になってからは、畑の広さごとに、れんこんを出荷する量を統一することに決めました。最初は、そのやり方に地元農家からの多くの批判があったそうです。でも、秀信さんは自信があったそうです。信頼のおける市場のれんこん担当者と考えていた、「売れるれんこん作戦」のひとつだったからです。「とにかく黙って、俺の言うことについてこい。」という気持ちだったそうです。(かっこいい!!)秀信さんの奮闘のお

かげで作戦は成功していきました。

ここで、秀信さんからお言葉について紹介します。秀信さんがれんこん農家さんを集めて、私達大学生メンバーの歓迎会を開いてくださいました。将来について、ユメが秀信さんに相談していたときに、ユメが言われた「お前さんならできるよ。」という言葉です。会ってまだ2日しかたつてないユメに対して、心を込めて秀信さんが言ってくださいました。進路についてまだ不安が多いなか、その言葉に、ユメは思わず目がうるつときたそうです。

秀信さんとはかく人を前向きな気持ちにしてくれます。また、その場を盛り上げ、人を巻き込むパワーがあります。中之島農家のタレント的存在です。よく、「れんこん農家はいいぞ!!」とニコニコして言います。(数えきれないくらい言われました。(笑))今まで沢山大変なことはあったと思いますが、それを感じさせない秀信さん。楽しそうに働く秀信さんを見て、私達もこんな風に働ける人になりたい!と思いました。前日に、お宅訪問のアポを取りにいつても、お忙しい中予定を開けてくだ



さり、(そのときはすいませんでした。)お会いするたびに沢山のれんこんをプレゼントしていただきました。快く私達を受け入れてくれた秀信さんに感謝の気持ちでいっぱいです。秀信さんに会うと、新しいことに挑戦したくなる気持ちになります!!

そして、忘れてはいけない中之島の「大口れんこん」。大口れんこんならではのシヤキシヤキとした食感と、とうもろこしのような甘味があって、美味すぎます。一度味わうと、大口れんこんがやめられなくなります。ぜひ、みなさんに食べてみてほしいです。

(カメ)

本物の百姓を
目指す鈴木さん
鈴木健司さん



「食べるものはからだをつくる」

この言葉に出会い、わたし(ユメ)は、自然食に興味をもちました。中之島に有機農業をしている方がいると聞き、有機栽培のお話が聞けると、ワクワクしながら訪問させて頂きました。

「うちは一から全部手作りですよ。お米は、お米について、詳しくお話を聞かせて下さいました。

お米はコシヒカリの他に、赤米と呼ばれる古代米「朝紫」や稲穂が黒いことが特徴の古代米のもち米「緑万葉」を作っています。加工品としておもちも作っており、おもちを柔らかくするために使う砂糖も既製品ではなく一から手作りの米あめを使っています。

有機農業をされている鈴木さんのこだわりは使っている道具や肥料から。道具はすべて手動のものを使っています。骨董品が多いみたいです。マルチシートには鈴木さんの田んぼのわらを使っています。肥料は米ぬかなどを使っています。牛糞などを使った有機肥料もある中、植物残渣などの肥料を使う鈴木さんのこだわりです。

すべてを自分たちの作ったもので補っている鈴木さんご夫婦。自給自足の農業に心引かれました。

鈴木さんは生まれが農家で、小さいときから農業に携わっていたと言います。本格的に自分の田んぼをもつようになったのが、今から23年前の平成7年。翌年の平成8年から有機栽培のお米づくりをスタートし、今に至ります。

「安心・安全を届けるために」

鈴木さんのお米は、有機栽培を証明する認証がされています。認証を受けるには細かく記録を残さなくてはならず、田んぼの地図や各作業の管理記録を書かなくてはなりません。認証には費用がかかるほかに、商品にシールを貼り、記録する手間もかかります。消費者には有機栽培を証明して信頼してもらうための手間と工夫は想像以上でした。

鈴木さんは中之島ではじめて有機栽培の認証をうけられた方で、現在中之島で有機栽培をされている方は鈴木さんを含め2人だそうです。慣行農業が主な今、有機栽培をする大変さを感じます。なぜ周りの

人はしていない有機栽培をしているのかを聞くと、「自分たちが体に良い物を食べた いし、お客さんにもそれを届けたい」「せっかく農業をやるならとことんやりたいからね」とおっしゃっていました。

私は今後の目標について鈴木さんに訪ねたところ、「昔なんでも手作業でやってきた時代の百姓がもっていた技や、生きる術をもっと勉強したいし、残していきたい。」とおっしゃっていました。「いずれは体験型農業ツアーを企画し、自分が所有している古民家で自分の育てたお米などを食べてもらいながら、若い人など多くの人が集まる場所をつくりたい。」とおっしゃっていました。

「こだわり農法」

中之島を支える農家さん

今回鈴木さんにお話を伺って、有機作物を育てることの大変さ、有機栽培をする鈴木さんのこだわりを学びました。有機栽培をする裏に隠されたたくさんの手間や工夫からお客さんの良い物を届けたいという鈴木さんの熱い姿勢が感じられます。それと共に古民家を使った農業体験ツ

アーを企画するなど、ご自身も楽しみながら、ワクワクを生み出し地域を元気にする姿がとて頼もしかったです。中之島には鈴木さんのようにご自身も生き生きしながら地域を支える大人の方がたくさんいます。そんな大人の方と出会えて、わたしも前向きに生きるヒントをもらいました。鈴木さんのお客さんは、地元だけでなく「コミで鈴木さんの農作物を知った県外からのお客さんも多いそう。まだまだ有機栽培だけでやっていくのは厳しいとおっしゃっていた鈴木さん。値段だけでなく、そのものの価値で買物できるような時代が来るとともに鈴木さんのファンのお客さんがもっとも増えるといいなと思いました。(ユメ)





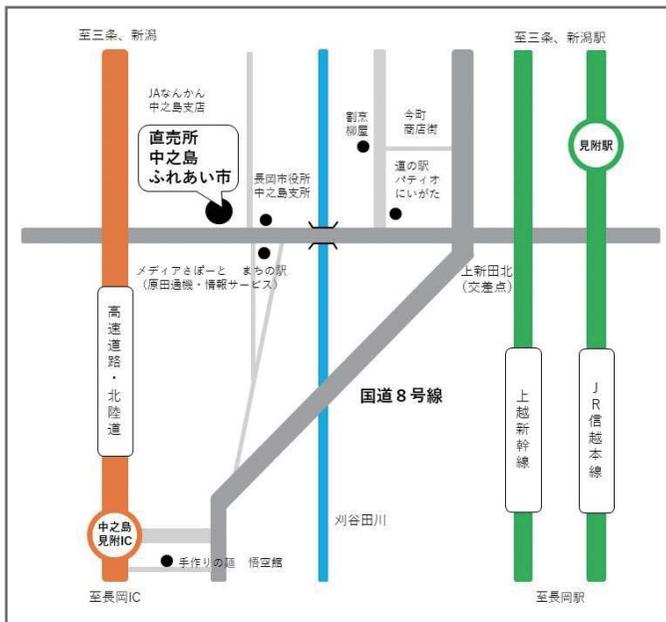
中之島野菜が 買えるふれあい市

JAふれあい市

〒954-0124 長岡市中之島773
TEL 0258-6112904
FAX 0258-6618335
営業時間 11:00～16:00
定休日
通常営業…5月中旬～12月 水曜日
冬期営業…1月～5月
月曜日・水曜日・金曜日・日曜日

ふれあい市は、私たちが活動をした直売所です。ふれあい市は農家さんが朝に採った一番新鮮な野菜がお店に並んでいます。地元の長岡や中之島の野菜しか取り扱っていないのでその日に採れた野菜を安心して食べられます。季節の旬な野菜や果物が売っています。野菜や果物のほかにも中之島の農家さんが育てたお米やキノコも売っています。開店時間の11時からお店の前にはたくさんのお客さんの行列を作っています。開店するのを待っています。ふれあい市で新鮮でおいしい野菜をたくさん買いたい人は、11時から並ぶと買えますよ！農家さんが野菜を回収しに来る15時半～16時ごろ農家さんとお話することもできます。

(ヒカル)



中之島ふれあい市へのアクセス



- 高速からお越しの場合
中之島見附ICをおりて見附方面へはいる国道8号線へ。
上新田北(交差点)を左折、橋を渡って右手。(2kmほど)
- 国道8号線よりお越しの場合
上新田北(交差点)を新潟方面からは右折、長岡方面からは左折して、橋を渡って右手。(2kmほど)



ふれあい市で カフェイベント



直売所でお茶を飲みながら農家さんと交流するカフェイベントを開催しました。農家さん手作りのお漬け物や野菜茶を振る舞い、多くのお客さんに来てもらえました。お茶菓子の代わりのお漬け物は中之島の特産品「大口れんこん」を使ったもの。お漬け物の他にも、れんこんチップス、れんこんのきんぴらなどを農家さんに用意して頂きました。野菜茶については、同じく「大口れんこん」を使ったれんこん茶。長岡市与板で日本茶店を営む「田中清助商店」の田中洋介さんから頂きました。田中さんは日本茶の新しい価値を作り出す一環として野菜茶の制作を手がけています。れんこんを使ったお惣菜も、れんこん茶も、農家さんやお客さんそれぞれの知らないれんこんの頂き方を発見できたことがうれしかったです。

今回わたしたちが直売所でカフェイベントをやりたいと思ったのは、ふれあい市が農家さんとお客さんの交流の場だと思っただからです。また農家さん同士の交流の場にもなっており、直売所が閉店した後には、おいしい野菜の食べ方について共有したり、世間話をしているのが見受けられます。カフェイベント当日もお茶やお漬け物を楽しみながら、「たまにはこうやってお話しするのいいね」と喜んで下さっていた

のがうれしかったです。これからも一仕事を終えた農家さんの憩いの場として、カフェが開かれるといいなと思いました。今回のカフェイベントは様々な方のご協力のもと開催することができました。イベントを支えて下さった皆様、プロジェクトを応援して下さいました。ありがとうございました。



中之島野菜を味わえる、名物・中之島プルコギ丼の紹介

わたし(カメ)が二年前、初めて中之島に来てインターンをしていたとき、中之島丼ぶりコンテストが開催されることを知りました。そこで、インターン先であった割烹柳屋とインターン生がコラボし、参加することとなりました。インターン生は、当時、カメともう一人のインターン生である坪さん(坪井暁子さん)がメンバーでした。インターン中にわたしと坪さんが農家さん訪問や取材から学んだ、多くの中之島野菜をすべてリストアップし、板長がそれらすべての野菜をつかった「中之島プルコギ丼」、略して「中プル丼」を板長が考案し、見事優勝しました。そして、中之島の名物丼ぶりとして認定されることになりました！



醤油味で甘辛く味付けした和風プルコギ丼です。牛肉、トマト、れんこん、長ネギ、ニラ、玉ねぎ、パプリカ等たくさんの中之島野菜を使用しています。荒つぶしのトマトが牛肉の脂っぽさをおさえ、食べやすめるにつれ味の変化が楽しめる、中之島の名物丼にふさわしい丼です。

中之島プルコギ丼 板長からの言葉

メニュー考案者は、200年以上続く「割烹柳屋」9代目板長の味方英樹社長。柳屋は、伝統の技も大切にしつつ、創作料理も提供しています。板長は中之島プルコギ丼のメニュー考案にあたって、中之島野菜のそれぞれの良さを生かしながら、全ての野菜を結び付けて形にできるようなものを考えたかった、と言います。料理をするうえで、工夫したところは、それぞれの野菜の食感を生かすための火加減。調理のポイント・コツは、沢山の野菜を使うこと、トマトをよくもみつぶすことだそうです。この料理は家庭でも簡単に再現でき、他の具材を変えて自分流にアレンジできるところも魅力のひとつです。中プル丼は、2月の「なかのしま冬まつり」、6月の「なかのしまコミセンまつり」で食べることができます。クックパッドで「中之島プルコギ丼」と検索していただくと、レシピが見れます。QRコードからでも見れます。



中之島野菜の使った お店紹介



トゥール・モンド Bague

小学校をリノベーションした洋風レストラン

トゥール・モンドは、長岡市和島にあるレストランです。このレストランは廃校となった小学校をリノベーションしたというレストランです。トゥール・モンドでは、中之島でとれた、大口レンコン、糸ウリ、様々な種類のピーツ、玉ねぎなどたくさん野菜を使用しています。前菜、肉料理・魚料理の付け合わせには中之島で採れた野菜が使われています。



和島トゥール・モンド
〒949-4516
長岡市和島中沢乙641
TEL 0258-74-3002
営業時間 金曜日～火曜日
11:30～14:00
18:00～21:30
定休日 水曜日・木曜日



丸幸菓子店

大口レンコンの和菓子が有名

長岡市の押切駅近くのある和菓子屋。丸幸菓子店ではレンコンを使ったレンコン羊羹やレンコンサブレなどを販売しています。レンコン羊羹に使うレンコンに泥が入ると色が黒くなってしまうため、白さを保てるレンコンを選ぶようしているそうです。レンコンサブレは元々、家が農家だった4代目店主の丸山幸浩さんの家の田んぼで採れたコシヒカリを近くのお店で粉にもらってサブレなどに使っているそうです。



丸幸菓子店
〒954-0143
長岡市池之島1995-1
TEL 0258-24-1013
営業時間 水曜日から月曜日、祝日
8:00～18:30
定休日 元日・毎週火曜日



悟空館

レンコン農家・秀信さんおすすめのラーメン屋

中之島の大口地区にある中華料理屋。悟空館では、白菜、ニンニク、玉ねぎ、ニラ、キャベツといったたくさんの中島野菜を使って、ラーメンや餃子を作っているそうです。悟空館はテレビや雑誌で紹介されたことが多い有名店です。中之島で採れた野菜を使うことにより、料理のおいしさが増すのだそうです。ニンニクは1年で200kgも使っていて、ラーメンや味噌に使っているそうです。人気メニューはごま味噌坦々麺。コクがあってボリュームおいしいです。野菜以外にも麺にこだわっているそうです。栄養価の高いクロレラ麺を使用しています。

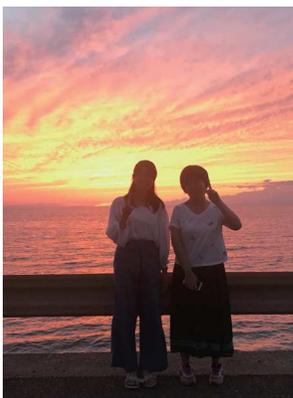


悟空館
〒954-0145
長岡市大口1445
TEL 0258-24-9667
営業時間 月曜日～日曜日
9:00～22:00
定休日 基本的に
木曜日が多い。



これまでの思い出をふりかえります

夏休みの一か月間、中之島で過ごした様子の写真です。
こうやってみてみると、一日一日、楽しいこと、学んだことが沢山ありました。(カメ)



なかのしま



モヤモヤさん

日常生活が
楽しめない



キラキラさん

きっと元気に
なれるよ

ここまで読んでくださった方へ

「私達がみつけたなんだか幸せ！」はうまく伝わっているでしょうか？わかりにくかったかもしれませんが。(笑)

中之島へ来る前の、過去の自分達へ送りたいメッセージがありました。それは、「幸せは遠くにあるんじゃないくて、近くにあるってことに気づいてほしい。」です。

中之島に来て、中之島の自然、野菜、農家さん、地域の方々から愛情をいっぱいいただき、そう感じることができました。

自分そのものが必要はないんだ、自分の気持ちをもっと大切にしたい。そう思わせてくれました。そんな中之島に感謝しています。この素晴らしいさを、もっとみんなに届けたいのです。

ぜひ、「なんだか幸せ！」って思うヒントをみつけて中之島に来てほしいです。

中之島を愛する私達（カメ、ユメ、ヒカル）より



(カメ)

資金集めについての報告

この企画は終了しています

saki

【新しい野菜の買い物プロジェクト】私が2年前に地元農家さんを訪ねて取材をするインターンシップに参加しました。そこでやり残したことを夏休みに取り組みたいです。中之島の野菜は、本当に美味しいー！しかも安全なんです！農家さんは熟練な方ばかり。パワフルで元気いっぱいだけど、少しシャイで愛情深い方です。その野菜を販売する直売所は、ただ野菜を並べているだけで、どんな人がどういうこだわりをもって作っているのか知らせていません。だから、中之島の素晴らしい、また農家さんの思いも発信できるような売り場をつくりたいです。「あーこんな野菜欲しかった！」って思える運命の野菜に出会えるような、ワクワクする買い物を提供したいです！参加するメンバー(私含め大学生3人)の一ヶ月分の滞在費、売り場のポップと農家さんインタビュー冊子の制作費を支援していただきたいです。どうかご協力をよろしくお願いします！

新しい野菜の買い物プロジェクト
中之島農家さんの生き方がみえる野菜を発信する

終了 350万から
感謝の手紙・完成した売り場の写真・農家さん冊子

ログインすると目標金額や達成金額を見ることができます。

ログイン

App Store
Google Play

© CAMPFIRE

今回、【新しい野菜の買い物プロジェクト】と題して、直売所を拠点として、地元の方に中之島にある「幸せ」を感じてもらいたいということを経営者に活動していただきました。資金集めのスマホアプリ「poelca」でいただいた支援と、中之島地域の皆様からいただいた支援を活動費に充てさせていただきました。ここでは、「poelca」でのプロジェクト紹介の様子を掲載させてもらいます。ご支援していただいた多くの皆様、誠にありがとうございました。皆様の応援のおかげで、一か月間充実した活動をすることができました。

お世話になった 方々へ



8月の半ばから始まった「新しい野菜の買い物プロジェクト」。わたしたち3人のインターン活動は中之島で始まりました。

Poicaで支援していただいた方、プロジェクトのことを知り、応援会を開いていただいた農家さん、プロジェクトの資金を寄付していただきありがとうございます。農家さん訪問でわたしたちを受け入れていただいた農家さん、直売所に野菜を出している農家さん、たくさん野菜のことや中之島の地域について伺うことができました。ありがとうございます。そのほかに、わたしたちを一番近くで支えていただいた方々、活動の場所を提供していただいた方々、直売所で声をかけていただいた方々、滞在場所を提供していただいた方々、カフェイベントに関わっていただいた方々、プロジェクトを応援していただいた方々本当にありがとうございます。そして、このプロジェクトをサポートしていただいたイナカレッジのコーディネーターの方々と柳屋の女将さんありがとうございました。

皆さん、お世話になりました。

中之島を愛する大学生（カメ、ユメ、ヒカル）より



（ヒカル）



なかのしまに
来てみてのん♪



©2013中之島観光協会 なかのん

1ターン留学
にいがたイナカレッジ

<https://inacollege.jp/>

発行者 新しい野菜の買い物プロジェクト編集部 編集長 亀山咲
発行協力 オフィスビッツプランニング 株式会社第一印刷所
お問合せ にいがたイナカレッジ事務局 E-mail : info@inacollege.jp
長岡市大手通 2-6 フェニックス大手イースト 2F きおくみらい内

発行日 2018年10月21日