

# 11月16日

## ハッピーライフ カフェもがみ



移住希望者に町の特産品をPRしました。  
(with 町移住・定住住宅に入居しているみなさん)

# 9月11,12日

## ドライブスルーで アユ!テン!ドーナツ!



若鮎まつり中止に伴う町ドライブスルー事業にて、特製の鮎天丼を販売。ご好評により追加販売も実施しました。

# 県雪国ブランド

山形県主催の雪国ブランドモニターツアーで、JALの社員に町の特産品を使ったメニューを紹介しました。



来年度も引き続き  
がんばります!

## モデル事業

To be continued... 2月26日

# 12月10日

婚活事業の一環で、レストランの冬メニュー試食会が行われ、メニューの考案に協力いただきました。(2月より提供開始)

**実際の冬メニュー**

- さくらんぼ鶏の赤ワイン煮込み
- ビーフシチューのパイ包み焼き
- 最上鴨と自家製ソーセージのカスレ



# 第壹年：地域おこし協力隊阿部洋司

## 令和3年度の活動を振り返る

# 7月24日

舟形若あゆ温泉関連施設の活性化とあゆっこ村センターハウスの利活用を目的として、レストラン「ラ・テール」をオープン。町観光物産協会の運営により、シェフとして料理を提供しています。地産・地消、無添加にこだわり、ドレッシングやパンも手作りしています。



## ラ・テールOPEN

# 6月1日「協力隊着任」



町長より辞令交付を受け、協力隊の活動がスタート。これまで使われていなかったセンターハウスの掃除・ワックスがけから始まりました。また、地域の方の協力のもと、新鮮な特産品を使ったメニューを考えました。



人が集まる場所にするのが町の活性化につながるため、目標は多くの方に利用していただけるレストランにする事です。

感染予防を徹底し、いずれは県外の方々にも来ていただけるように情報発信していきます。

また、地元の食材を使った商品や発送可能な加工食品も考えていきたいです。人との交流が制限された中でも多くのお客さまに来ていただいたことは、自分にとって驚きでもありました。そして、お帰りの際に「おいしかった」と言っていただけとは、このレストランを始めて良かったと心から思う瞬間でした。

自問自答の毎日、たまに答え合わせができる。これは料理人になってからずっと変わらない感覚です。来年度も、協力隊として町の食材の素晴らしさをPRしていきたいです。

**今後の目標や展望は？**

そういった意味で私の活動が町の振興のきっかけとなれたと思っています。

また、たくさんのおいしい食材がある事も魅力です。取引させていただいている生産者の方に感謝して調理するよう心がけています。「これ使ってみて」や「いっぱい採れたから」と店まで持ってきてくれたり、配達の際にテイクアウトを購入していただいたりと、あたたかい人柄も魅力的です。

**舟形町の魅力は？**

あゆっこ村センターハウスの店内から眺める四季の移り変わりや温泉からの景色は素晴らしく、今までこの施設が利用されていなかったことは「もったいない」と感じます。SDGsへの関心が高まる昨今、今回のように既存施設等の利活用は増えるのではないのでしょうか。

昨年6月に地域おこし協力隊に就任し、食を通して町の魅力を発信する活動を始めました。そして、7月24日にレストラン「ラ・テール」をオープンし、季節の地元食材を使った無添加の安心・安全な料理を提供しています。

コロナ禍の中、人が集まるレストランを開く事に不安はありましたが、町民の方をはじめ多くの方にご利用いただいています。ありがとうございます。上記の事業などにより町と連携し、舟形町の食の魅力を伝えることができました。

コロナの影響で中止となってしまった事も多くありましたが、来年度は更に多くの取り組みに関わりたいです。

今年度の活動について  
お聞かせください!



阿部洋司さんにインタビュー