

こんにちは！
地域
おこし
協力隊
です

楠橋 茉美 隊員

梅雨入り、そして暑い日も徐々に増え、少しずつ夏らしくなってきました。

私は愛媛の生まれですが、どうも夏は苦手です。20歳をこえたあたりから体質が変わってきているようで、寒さより暑さが苦手になり、味覚も少しずつ好みが変わってきています。年を重ね大人の仲間入りをしていっている証拠でしょうか。

私事ですが、そんな私も6月に24歳の誕生日を迎えました。町内でも様々な方にお祝いして頂き、本当に幸せ者です。ありがとうございました。年相応に成長していけるよう日々精進し、活動にもより一層精を出していきたいです。

5～6月の活動は、仙台での特産品販売や小中学校で陸上競技を指導させて頂いた他、リンゴの摘果や干蒲地区のヨモギ摘みなど外での作業や活動が増えました。これから熱中症の怖い季節になってきますので、皆様も水分とミネラルの補給をこまめにしながら、一緒に頑張っていきましょう。



佐藤 克幸 隊員

日差しの強さと木陰の涼しさを感じる頃です。腕もすっかり黒く焼けて、屋外での活動をしている実感が湧いてきます。

今月は、果樹の摘果、ヨモギの摘み取り、草刈りなどをしていました。そのなかでも、ヨモギは、仙台からボランティアの方が来て摘み取りの体験をしていました。県の職員の方を中心に、学生の方が多く、干蒲にこんなに人がいるのは初めて見ました。皆さん一生懸命作業していて、素晴らしい熱意のある活動だと思いました。とても貴重なところに呼んでいただいたので、干蒲の方々には感謝しています。次回も、ぜひ参加したいです。

これから、ますます熱くなると思います。体調管理と事故には充分気を付けていきたいです。



やまのしずくの
地ビールもいかが？



5月28日(水)、角田市にある仙南シンケンファクトリーで、源流米やまのしずくを原料とした地ビールの仕込み作業が行われました。

この施設では、仙南2市7町の銘柄米を使用した地ビールの販売を進め、「蔵王山麓米(マイラガービール)」として、



丹精込めた仕込み作業の高橋美幸氏

角田産つや姫に続き、第2弾として七ヶ宿町のやまのしずくを使つての醸造となったものです。

当日は、雪室で保管していた米の提供者である、高橋美幸氏が仕込み作業を手伝い、8月上旬にはおよそ1,000リットル、ビン(330ml)で3,000本が完成し、「道の駅七ヶ宿」などでの販売を予定しています。

清酒「やまのしずく」に続き、地ビールとしてもみなさんののどを潤すこととなります。仕上がりが楽しみです。

●お問い合わせ 産業振興課
☎37-2113 (担当 木村)

ツキノワグマに注意してください!!

ツキノワグマは普段はとてもおとなしい動物ですが、最近では、人がクマと出会い、ケガをしてしまう事故が発生しています。

①クマに会わないためには

- ・山に行く時は、熊鈴やラジオを鳴らし、自分の存在を知らせましょう。
- ・クマの活動時間は朝や夕です。また、天気が悪くて薄暗い時は、日中も活動します。草が繁茂している所や沢沿いなどは、特に注意しましょう。
- ・クマのフンや足跡、木に爪痕を見かけたら気をつけて行動して下さい。

②クマに会ってしまったら

- ・あわてて逃げないで下さい。クマと向き合ったまま、ゆっくり後退して下さい。
- ・大声をあげたり、石などを投げたりすると、クマを興奮させるのでやめましょう。
- ・子グマには絶対に近づいてはいけません。母グマは子グマを守ろうと攻撃をします。
- ・攻撃してきたら、抵抗せず、腹ばいになり、両手で首の後ろを守って下さい。

～クマに会わないようにするのが大切です～

●お問い合わせ 産業振興課 ☎37-2113 (担当 山田)