



さぬきの輪

お母さんたちの、
おやつ時間

TIMES 8

Photographer
フォトグラファー

Graphic designer
グラフィックデザイナー

Translator
翻訳家

Editor
Writer
編集者・ライター

discover talent

それぞれの思い描いた活動の中で
キラリと光る才能を見せてくれる
地域おこし協力隊

今までやってきたこと
これからもやり続けたいこと

自分らしく暮らしていくために

人と地域をつなぐ協力隊の
お仕事スキルを紹介します。

さぬきの輪 TIMES 8

県内の協力隊を取材していると、それぞれの個性を生かした活動がみられ、何か面白いことが始まりそうな予感がします。さぬきの輪TIMES 8では、そんな隊員のスキルにスポットをあててみました。

「コトコト、さぬき味」では、塩江町のお母さんから、普段のおやつ・お寿司を教わりました。季節を楽しむ豊かな暮らし。食を通じて広がる交流をご覧ください。

その他、地域課題に取り組む協力隊の様子や、隊員お気に入りのお店情報、リアルローカルな香川をお楽しみ頂ける8冊目です。



目次

- 3 discover talent
- 8 三豊市地域おこし協力隊
澤井 元気
- 10 コトコト、さぬき味
[地域の方から教わる郷土料理]
- 12 協力隊のオススメ香川歩き
- 14 さぬきの輪の活動
- 15 地域おこし協力隊の活動場所



Graphic designer

グラフィックデザイナー

平松 茉奈さん

Mana Hiramatsu

1995年生まれ。2017年から直島町地域おこし協力隊として活動開始。知られざる島の魅力を掘り起こした観光ポスターや案内パンフレットなどを制作。

【問い合わせ先】

- 直島町まちづくり観光課 (平松)
smt8315@town.naoshima.lg.jp



「作りたい」を形にします

中学生の頃、家族旅行で訪れた直島で「アートと自然の融合」に感動し、その後訪れた豊島で出会ったお店の店主さんから『まだまだ気の利いたお土産が少ないから、お嬢さんが大きくなったら、もっとおしゃれでかわいらしいお土産をデザインしてね』と言われたことが強く心に残りました。「芸術には、地域を元気にする力がある」と感じ、京都にある芸術大学で観光デザインを学びました。

「もっと人の役に立つ、技術としての芸術を学びたい」という気持ちが芽生え、2年の時に大学を中退し、瀬戸内国際芸術祭に関わりながら、2017年から地域おこし協力隊となり、島のあらたな魅力にスポットを当てた、観光ポスターや案内パンフレットの制作に携わっています。

もう少し「直島印」のお土産が増えたら、来てくれた観光客にも、町民の方にも喜んでもらえるのかなと考えています。

町内の事業者さんで「うちの店のポスターが作りたいな」「ショップカードがあったらいいな」等のお手伝いもできたらと思います。

policy

- 私が作りたいものを作るのではなく、島民、住民、職場の方が「作ってほしいもの」を制作
- 町民の助けになることをする
- 自分が見て素敵だな、これ持って帰りたいな、というものをデザインする



直島の特産品SOLASHIOを作っている塩工場での取材風景。

Photographer

フォトグラファー

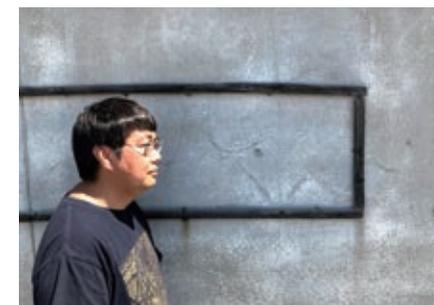
日根野 太之さん

Futoshi Hineno

神戸出身。女性ファッション誌のフォトグラファーを経て設計事務所で働き、その後フリーランスのフォトグラファーに。ゆるやかにアートプロジェクトやまちづくりに関わり活きている。瀬戸内とカレーとクラリネットが好き。2017年から多度津町の地域おこし協力隊として活動開始。

【問い合わせ先】

- <https://www.facebook.com/futoshi.hineno>
- chaboroids@gmail.com



撮るまでのプロセスも大切にする

5年前はじめて多度津町に取材で訪れた時、キラキラ輝く瀬戸内海と豊かな自然に抱かれたロケーションに魅了されました。

ただ関西人の自分が知らない町（周知されていない）が少しもったいなく思っておせっかいにも自分の写真で発信できたら良いなと思いました。

写真は老若男女どんな人でも一瞬で伝わるツールだと思い、日常の多度津町を届けたくて着任後フィルムでの撮影にこだわり10000枚以上の撮影をしてきました。

小さな町だけどもまだまだ発信する事はたくさん。これからも撮り続け伝えます。

policy

- 常にローカルな心で
- 基本断らない
- どんなことにも柔軟に



多度津町のタウンプロモーションで作製したポスター。

Editor・Writer

編集者・ライター

小瀧 恵理さん

Eri Kotaki

大学進学を機に東京へ。旅行やご当地グルメ、写真好きが高じ、編集・ライターとして旅行ガイドブックやタウン情報誌などの制作に携わる。2017年7月より、高松市の地域おこし協力隊として活動開始。

- 高松市公式観光サイト
「Experience Takamatsu -Sense of Wonder-」編集委員
高松市地域おこし協力隊
- 公式サイト制作・運営
<https://tak-kyoryokutai.com>
 - SNS情報発信
<https://www.facebook.com/takamatsu.okoshi/>
 - 活動報告レポート制作

【問い合わせ先】

- 個人アカウント
<https://www.facebook.com/eri.kotaki>

「五感で楽しむ」を伝える

服飾系大学を卒業後、印刷・色彩・グラフィックデザインを学び、デザインだけではなく、もっと幅広く物作りに携わりたいと考え、編集プロダクションや出版社で働きました。旅行や温泉、鉄道、インテリア、料理などの雑誌やムックを制作。編集者として本作りに関わってきました。

美しい景色とご当地グルメ、知的好奇心を満たすものを求めて全国各地を飛び回るのが好きです。取材先で地域おこし協力隊に出会ったことでローカルライフに興味をもち、情報収集のため移住相談へ。偶然、地元自治体の地域おこし協力隊の募集を見つけて、これまでのスキルを生かせそうな内容だったので応募し、無事に内定をもらいました。

インターネットや交通網が発達した現在、「東京で暮らすこと」の必要性が薄くなってきたこと、自分の感じる「生活の豊かさ」が変わってきたこともあり、一度東京を離れてみるのもいいかなと思い移住しました。

こちらへ来ても、観光/地域/グルメ情報の編集・ライターとして変わらず仕事もできています。ときどきデザイナー、カメラマン、カラーコンサルタントも。すべて、趣味が高じて仕事になっているので楽しんでやっていますね。



policy

- 誰かの未来を幸せにできるか仕事か
- 想いや熱量をもてるか
- ひとつひとつの作業の必要性を理解し、ゴールを見据えて取り組むこと

Translator

翻訳家

村山 淳さん

Jun Murayama

福島県いわき市生まれ 大学院で歴史学、文学、言語学を学んだ。研究対象はスコットランド・ゲール語やラテン語などの言語と、『ゲド戦記』の作者で知られるアーシュラ・K・ル＝グウィン。ゲール語で歌も歌う。2017年から塩江町地域おこし協力隊として活動開始。

【問い合わせ先】

- shionoe-rc@helirolea.com



なくなる「翻訳家」という仕事

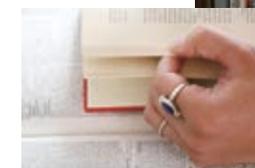
近年、AIや機械翻訳の精度の向上で翻訳家という職業はなくなるという言説を頻繁に耳にするようになりました。しかし、そんな時代にもなくなる訳ではありません。私は、そんな翻訳家を仕事にしていきたいと思っています。

AIによって翻訳の全てが置き換えられるという人は、言葉というモノが辞書に載っているように一対一の意味の対応によって成り立っていると、考える傾向があると思います。確かに、契約書などの定型文の組み替えで成り立っている文章はその傾向が強く、そういう翻訳はすでに機械翻訳に依存する割合が強くなってきています。しかし、言葉とは貨幣のように単純に交換可能なモノではありません。詳細は紙幅が足りずここには書けないのですが、言葉とは長い歴史の間に無数の人々が使って付着した「手垢」によってぼんやりと意味が確定しているものです。ある単語と別の単語の境目はアメーバの交接のように常に浸蝕しあっています。いわば、新緑の森の色のようなもので、どれほど境目を引いてもはっきりと区別することができません。翻訳とは、そのような曖昧な森（例えば英語）から別の曖昧な森（日本語）に意味を移植する作業です。そのためにはひとつの単語についている歴史を徐々に紐解く知識と忍耐

力が必要ですが、同時に「えいやつ」とダイナミックに色をつけ直す想像力が必要です。そしてこの想像力は、翻訳家自身の好奇心と、経験によって培われています。

このダイナミックな翻訳によって、異言語間の言葉の等価性を作り出す技術はいまのところAIにはありません。将来的にAIが好奇心と想像力をもって翻訳をするようになったとしても、それは数々の翻訳家が、あるテキストに様々な色をつけるという世界に、もうひとつの個性的な色を加わるだけだろうと思います。

こう考えたら私の目指す「翻訳家」という仕事は、そう簡単に消えるものではないのではないのでしょうか。コストとか効率とか無粋な話は、今は無しですよ（笑）。



policy

- 話すより前に聞く
- 言葉とそれを発した/書いた人が持つ文脈、歴史に敬意を払う
- 他者の視点を拒絶しない

地域の課題や 困りごとが原動力

「三豊市地域おこし協力隊」 澤井元気

協力隊になったきっかけは？

私は芸術大学で、彫刻コースの立
体造形を勉強していました。その後、
家具屋さんの鉄鋼部門で働いていま
した。

毎日忙しい日々でしたが、尊敬で
きる同僚達がいて、やりがいのある
仕事もあったので充実した時間を過
ごせていました。ある日、職場の工
場が火事になり、毎日瓦礫を煤だら
けながら解体し片付けていくな



かで、ふと時間や経済ってなんやら
と思うようになりました。娘も生ま
れてすぐだったことや東大阪で30年
以上、無農薬有機農法で畑をされて
いる人との繋がりも影響し、大きな
菌車に振り回されている大阪での
日々疑問を感じたことから、身近
な経済圏を形成していくことに魅力
を感じて、地域おこし協力隊に応募
しました。

出来ることが広がれば、作業の負担
意識を少しでも軽くすることができ
るのではと思っています。

香川県に移住して
よかったことは？

いろいろありますが、仕事が終わ
わってから家族と山へ行ったり海へ
行ったり、借りている畑に行ったり
と三豊市ならではの山あり海ありな
余暇を過ごせることです。

どんな活動をしていますか？

活動地域の財田、山本での課題や
困りごとが、地域おこし協力隊の原
動力なのではないかと思ひ、三豊市に来る
まで知らなかった放棄竹林という問
題に出会った時にこのデッドスペー
スで共存共生できる仕組みを作り、
竹林という空間を有効活用しようと
いうコンセプトが生まれました。

休日は娘と猫との昼寝が最高に気
持ち良く、ぬけた空と鳥の鳴き声、
虫の声、雨が庭の葉を揺らす音、娘
の香り、猫の重み、いつまでたつて
も読み終わらない娯楽小説。そんな
時間を心地よく感じています。

食でも野菜、山菜、魚、鶏肉の新
鮮なものが多く、中でも山菜や海藻
を採りに行ったり、野菜や魚・鶏肉は、
アヒージョにしたり、スモークした
りして楽しんでいます。

現在は、地域の方とどんなアプロ
チができるかを考えながら進めてい
ます。5月半ばが旬の、竹水という
幼竹（今年生えたばかりの竹）から
採れる水の採り方を、地域の方と一
緒に勉強する企画をしました。その
際に収穫できる穂先タケノコも灰汁
がなくて食せるということもわかり
ました。

こういった、比較的楽に楽しく整
備ができる方法を共有して、竹林で

今後どんな活動を
したいですか？

活動地域の方と良い時間、空間を
作っていければと思います。それは、
放棄竹林を過ごしやすい空間に変え
ていくことのように、田舎では負担
に思っていることも、違う角度から



見れば資源になるのではと感じてい
るからです。移住前に感じていた都
会でのストレスやフラストレーショ
ンは、人がスペースを埋め尽くす事
で起こり、田舎ではその逆で竹林間
題や耕作放棄地が人をおいやること
が課題になっています。地域の人と
やりたいことを上手くマッチングさ
せて、より良い活動ができればと
思っています。

また若い世代が知らないことや、興
味が無いと思われること、そう
いった認識の違いで貴重な生活の知恵
がなくなってしまうもどかしさ
を感じています。そういった地域の方
の知識を発掘して、次の世代に繋げて
いきたいいなと思います。

定住についての取り組み

プライベートの取り組みとして、
同じ三豊市に住む移住者と三豊市出
身Uターン者で飲食店を営んでいる
友人達と一緒に「OKIRU食堂」と
いうプロジェクトをやっています。

職と食へのこだわりから始まって
いて、普段の自分達にないジャンルの
メニューに挑戦して、自分なりの
視点を盛り込みながらみんなですつ
の食堂を作り上げるところに魅力が
あると思っています。来てくれる方
に、音楽や絵画、テント、ベンチ装

飾など楽しく過ごしてもらうため
に、複合的に絡み合った才能が集結
していることに醍醐味を感じます。

仲間とこういった地域で行う経済
活動や、自分たちのライフスタイル
を大切にしていきたいながら、今後もこ
のコミュニティで、楽しく活動を行
ってきたいいなと思っています。



右上左上「okiru食堂」のメンバーとの打ち合わせ風景。
左下6月に開催されたときのチラシ。右下、当日の様子。



財田町で行われた高齢者が集う「こすも
す広場」。地域の方から、縄を編む勉強
会で移住者の若者と地元の方との世代
間交流会の様子。



ワークショップで使うための竹を、まちづくり推進隊
山本のみなさんと伐採作業の様子。(左から)合田
さん、澤井さん、田淵さん、近藤さん

PROFILE

澤井元気 さわい げんき

芸術大学在学中に鉄やコンクリート、木、様々な素材を使った作品を制作す
る。家具屋にて鉄鋼を経験する。アートも音楽も今まで通りすごく重要だが、
家具のように人の生活と密着したものづくりや、農作物を作る身近で顔の見
える経済圏を作っていくことが、今後の人生で重要だと考え、結婚や育児を
機に地域おこし協力隊となり三豊市へ移住。

【活動内容】中山間地域の活性化、放棄竹林活動
出身地:大阪府 活動地域:三豊市(山本・財田地区)
活動開始年月:平成30年7月

えんどう豆の 蒸しまんじゅう



- 〔材料〕
- 蒸しパンミックスの粉…200g
 - 水…およそ75ml
 - サルトライバラの葉っぱ…適量
 - えんどう豆のあんこ ※

- 〔作り方〕
- ボウルに蒸しパンミックスの粉を入れます。
 - 菜箸を使いながら、ボウルに水を入れてさっくりと混ぜます。
 - 生地がまとまってきたら、手で全体を混ぜ合わせていきます。生地の硬さは、耳たぶよりもやわらかいくらい。
 - 打ち粉をしながら、手のひらの上で生地を広げ、一口大に丸めたあんこをのせて包みます。
 - あんを包んだ生地をサルトライバラの葉っぱにのせて、蒸し器に入れます。
 - 中火で約12分程蒸したら出来上がり。



山で摘んできた！
サルトライバラ

えんどう豆のあんこ

- 〔材料〕
- えんどう豆(生)…500g
 - さとう…200g~300g(お好みで)
 - 炭酸…少々

- 〔作り方〕
- 鍋にえんどう豆と炭酸を入れ、たっぷりの水を入れます。
 - 指でつまんで軽く潰れるくらいの柔らかさになるまで茹でます。
 - 目の細かいザルにあげ、ゆで汁と分けます。
 - ボールに水を張りその中で豆を裏ごし、皮と実に分けます。
 - 裏ごし布に流し入れ絞ります。これで生餡の出来上がり。
 - 鍋に生餡と砂糖を入れ、弱火で好みの硬さになるまでよくかき混ぜながら練り上げます。
 - 餡がつやつやとしてきて、甘さと柔らかさが整ったらうぐいす餡の完成です。冷ました後に一口大に丸めておきます。



まんじゅう作りの名人
シズエさん

ニッキのういろう



- 〔材料〕
- もち粉…200g
 - 市販のこしあん…200g (もち粉:あんこ=1:1)
 - 水…適量
 - ニッキの葉っぱ

- 〔作り方〕
- ボウルにもち粉とあんこを入れて、適量の水を加えて手でよく練りこみます。
 - 生地をつまんで、耳たぶくらいのやわらかさになったら、生地の出来上がりです。
 - 一口大の大きさに丸めて、ニッキの葉の上に置き、蒸し器に入れます。

庭から
摘んできた！
ニッキの葉っぱ



- 強火で20分ほど蒸します。全体が蒸されたら出来上がり。

かき混ぜ寿司



- 〔材料〕
- にんじん…中1/4本 (小さく刻む)
 - 干しいたけ…中3枚 (ぬるま湯で戻して、半分に切り細切り)
 - 油揚げ…1枚 (4等分を細切り)
 - 湯通したこんにゃく…1/3枚(細かく切る)

- A
- 砂糖…大さじ2
 - 醤油…大さじ1
 - しいたけの戻し汁…50ml
- 金時豆(味付)
 - アク抜きしたフキ
 - 酢漬けわらび
 - 錦糸卵…適量

- 〔作り方〕
- にんじん、しいたけ油揚げ、こんにゃくを切っておく。

- [1]の材料を鍋に入れ[A]で煮る。

- 全体に火が通ってきたら、フキ、を入れ、汁気がなくなるまでしっかりと味をしみこませる。

- 出来上がった具と、金時豆、わらびを、すし飯に混ぜ合わせる。
- 器に盛って、錦糸卵を飾りつけて出来上がり。



※フキ…湯がいて、皮をむいて小口切り

※わらび…タンサンで湯がいて、アク抜きをする。1cm幅に切り三杯酢につける。

なすの寿司



- 〔材料〕 5人分
- なす…中5本 (1cm角のサイコロ切り、水にさらしておく)
 - 油…適量
- A
- 砂糖…大さじ2
 - 醤油…大さじ2
- じゃがいも…中2個 (1cm角のサイコロ切り、水にさらしておく)
 - にんじん…(小さく刻む)
 - 油…大さじ3

- B
- 砂糖…大さじ2
 - だし汁…50ml
- 醤油…大さじ1
 - 紅しょうが…適量

- 〔作り方〕
- なすの水気をしっかり切り、油をしいたフライパンに入れて炒め、[A]を入れて炒りつけておく。
 - 水をきったじゃがいもにんじんは油でよく炒め[B]を入れて弱火でじゃがいもに火が通るまで煮詰める。
 - すし飯※に、具材(なす、じゃがいも、にんじん)を加え、混ぜ合わせる。
 - 器に盛って、紅しょうがをお好みで飾り付けて出来上がり。



すし飯※

- 〔材料〕 3合分
- 炊いた米…3合
 - すし酢
 - 米酢…85ml
 - 砂糖…大さじ6
 - 塩…8g

- 〔作り方〕
- すし酢の調味料を混ぜ合わせて、すし酢を作ります。2 炊きたてのご飯にすし酢をしゃもじに伝わせるようにして、全体にまわしかけます。3 ご飯がつぶれないように、全体がすし酢をまどってつやが出るまで手早く混ぜ合わせます。4 全体に混ぜたらすし飯を広げて、冷めます。

コトコト、さぬき味



地元のお母さんからお料理を教わる「おあがりなさい、いただきます」プロジェクトで塩江町にお邪魔しました。

塩江町は、昭和31年に、塩江村、安原村、上西村の三つの村が合併し誕生しました。高松市の南部に位置し、南は徳島県に面しています。昔から讃岐男に阿波女と言われる様に、塩江のお母さんは徳島県から嫁いで来られた方が多く、お話を伺っていると、食生活の中でも讃岐と阿波の慣習が混ざり合っているようです。季節ごとに採れる食材は、家ごとに伝わるレシピで食卓に並びます。

好奇心旺盛で、いつも楽しい企画をお持ちのおちやめな塩江町のお母さん方から、旬の野菜で作るお寿司や、家族が集まる席でよくふるまわれる、おやつを教わりました。四季を感じながら豊かに暮らす塩江町の皆さんと、おしゃべりが止まらない素敵な時間となりました。

- 塩江町の郷土料理
- なすの寿司
 - かき混ぜ寿司
 - ニッキのういろう
 - えんどう豆のむしまんじゅう
- 参加者
- 塩江町協力隊 村山淳
 - 塩江町協力隊 相曾晴香
 - 三豊市協力隊 石井優香
 - 土庄町協力隊 田山直樹
 - 直島町協力隊 本橋英里
 - 多度津町協力隊 日根野太之
 - 香川県協力隊 坂川桃香
 - 香川県協力隊 神高伸江

お料理、教えて頂きました。

左から、ハルミさん、サトコさん、ミチコさん

詳しいレシピと当日の様子はコチラをご覧ください!!



さぬきの輪web
「おあがりなさい、いただきます」プロジェクト
in 塩江町



三豊市地域おこし協力隊
澤井 元気

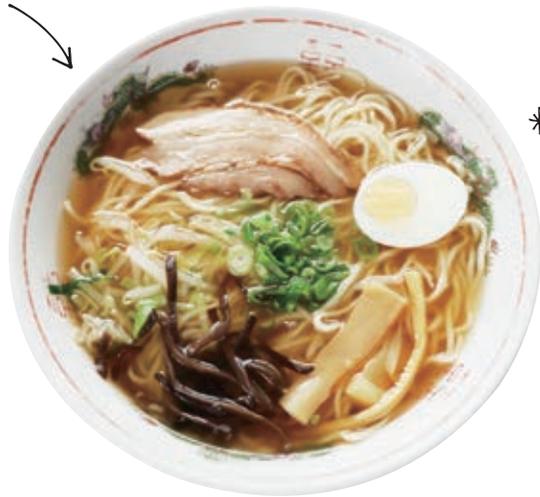
うどん屋さんだけ、昔ながらの中華そば

「まなべうどん」



山本町にあるこのお店は、うどん・そうめん・中華そばが全部手打ち。僕がいつも注文するのは、鶏ガラスープで昔ながらの醤油味の中華そばです。香川県ならではの中華そば。うまいです!!

香川県三豊市山本町財田西532-1
tel.0875-63-2560 10:00~16:00 定休日/土曜日



*
*
*



協力隊のオススメ香川歩き



買ったお酒を店の一角で楽しめる「角打ち」**「頼酒店」**



明治期創業の酒屋さんの店内には、昔ながらの角打ちとおしゃれなワインバーのようなネオ角打ちの2つのスペースが。女性スタッフさんが多く、ひとりでもサクッと立ち寄りやすいところがお気に入り。夕方オープンなので0次会にも重宝しています。



香川県高松市磨屋町7-1
tel.087-821-5876
16:30~ 定休日/日曜日 祝日



高松市地域おこし協力隊
小瀧 恵理

焼き菓子とコーヒーのテイクアウト専門のお店

「おかしとコーヒー」



職場に近くてお店がとってもおしゃれ!濃い目のコーヒーと、手作り焼き菓子でいつも一息つかせてもらっています。

香川県香川郡直島町710
9:00~16:00
定休日/水曜日、不定休
@okashi.to.coffee (Instagram)
https://m.facebook.com/okashi.to.coffee/ (Facebook)

私がオススメです!



直島町地域おこし協力隊
平松 菜奈



私がオススメです!



塩江町地域おこし協力隊
村山 淳

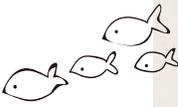


お昼時は地元の人で賑わう憩いの場所**「味路」**



一見すると田舎のカフェのような見た目のお店ですが、定食が豊富。地元の山の幸をたっぷり使った副菜が目にも舌にも美味しいです。金額指定でお弁当や宴会にも対応してくれます。塩江の隠れた名店。ぜひお試しあれ!

香川県高松市塩江町安原下1428-2
tel.087-897-0359
8:00~19:00 定休日/日曜日



私がオススメです!



多度津町地域おこし協力隊
日根野 太之

古くから交易で栄えた多度津港にあるレトロ食堂

「水田食堂」



レトロな大衆食堂。いつも気さくで仲が良いご夫婦に町内外ファンも多い。オススメは、懐かしい味わいのオムライスとチキンライス。毎回食べたくなる味。

香川県仲多度郡多度津町東浜10-23
tel.0877-32-2683
8:00~20:00 定休日/日曜日



田んぼの中にひっそりと、温かいおもてなしの店

「田舎そば川原」



地産地消にこだわった、まんのう町の食材が堪能できます。私が関わっている「ひまわりオイル」も取り扱っています。「民宿川原」も始まり、リピーターで賑わいが増すオススメのお店です!ヤギのハナちゃんもいるよ!



香川県仲多度郡まんのう町炭所東3239-1
tel.0877-79-2670 (田舎そば川原・民宿川原)
10:00~16:00 (LO15:00) 定休日/金曜日

私がオススメです!



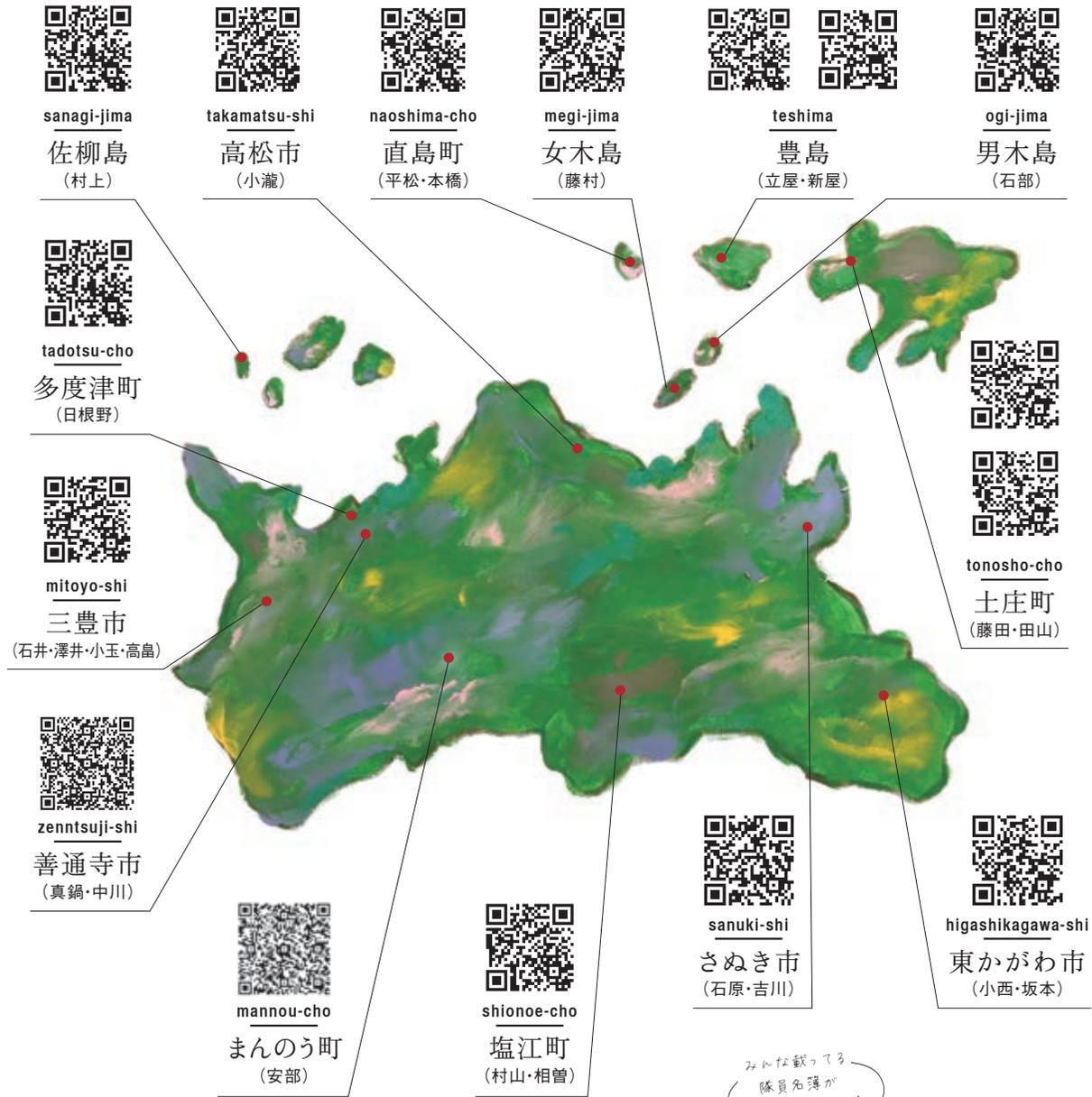
まんのう町地域おこし協力隊
安部 隆一



KATSUDOU-MAP

地域おこし協力隊の活動場所

県内で活動する協力隊の最新情報が見れる公式ページ一覧です。(2019年3月1日現在)



あとがき

県内の協力隊は、各地域で様々な活動を行なっています。今回の特集は各隊員のスキルをご紹介します。得意なコトが地域に活かされる機会が増えたらいいと思います。裏表紙では、屋島山上観光協会の馬場さんから興味深いタヌキのお話をたくさん伺いました。今回もご協力いただいた皆様に御礼申し上げます。

香川県の絵・裏表紙の絵…本橋英里

みんな載ってる
隊員名簿が
見られるよ!



kagawa-ken
香川県
(神高・坂川)



KAGAWA de Achi-Kochi
カガワ・デ・アチコチ
(小瀧・神高・坂川)

さぬきの輪の活動

香川県では、協力隊同士や行政担当者、OB・OGとのネットワーク形成のため、活動報告会や研修企画、交流会を通じて学びの場を共有しています。

活動地域から学ぶ



さぬきの輪の集い

活動地域の枠を超えて、活動場所の視察を行う「さぬきの輪の集い」は月に1度のペースで開催。実際に現役隊員の活動場所を訪ね、地域の方も交えながら普段の活動内容を詳しく聞きながら刺激を受けたり、意見交換を実施。行政担当者も参加するので、互いに今後活かせるヒントを共有できます。ゲストを招いたり年に1度、県外視察も企画しています。

行政予算を学ぶ



さぬきの輪のそろばん教室

「予算っていつ決まるの?」「活動費ってどんなことに使えるの?」「とにかく行政予算って分かりにくい…」そんな地域おこし協力隊の声にお応えして、年に1度、協力隊の予算について皆で考える「さぬきの輪のそろばん教室」を開催しています。

先輩から学ぶ



さぬきの輪のOB・OG会

徐々に香川県でも増えてきたOB・OG。任期後も今まで築いてきたネットワークを活かせるよう、交流会を通じて新旧協力隊の輪を広げます。頼りになる先輩方と、卒業後も会える貴重な機会です。

募集情報も掲載!!
協力隊に興味のある方は
チェック!



さぬきの輪



地域おこし協力隊
ポータルサイト



香川の地域おこし協力隊情報はコチラ



かがわ移住ポータルサイト
かがわ暮らしあわせ



ローカルライフを
始めたい!!

香川に移住をお考えの皆さまに



移住フェア
などの情報を
GET!

屋島太三郎狸

太三郎狸は、香川県高松市屋島に伝わる化け狸。台形の特異な形の山「屋島」の山頂付近にある屋島寺に「日本三大狸」といわれる太三郎狸が祀られています。

この「太三郎狸」の変化妙技は日本一と称され、伝説では盲目のために難儀する鑑真を、太三郎狸が案内したといわれ、また、空海（弘法大師）が四国八十八箇所を霊場を開創した頃、霧の深い山中で道に迷った空海を、老人に化けた太三郎狸が案内したともいわれています。

そして、狸は生涯一夫一婦制を貫く生き物だと言われており、太三郎狸は夫婦の縁結び・家宝・家庭円満にご利益のある神とされています。

屋島寺付近に野生の狸が出没し、観光客や地元の方の「人気者」になっています。

