

## エリス&エイダの鬼の里Diary

Ada's Story

### 「Overseas travel in January」

1月に2度海外旅行をしました。今思えばなんとという1カ月!!とても疲れましたが、最高の1カ月になりました。

1度目の海外旅行はニュージーランド。好きな映画の舞台にもなっているの、前々から行きたかった国です。とても美しい国で、現地の方々もとても親切でした。2週間の滞在でしたが、友人と一緒にハイキングやカヤックなどのアウトドアを楽しんだり、名物のフィッシュ&チップス、チーズバーガーなどのグルメも味わうことができ、充実した旅となりました。次回行くときはキャンプがしたいです。

そして、2度目の海外旅行は母国のアメリカに帰国しました。私の家では、1カ月間カリフォルニア州に

ある海の家を借りる習慣があるため、今回は実家に戻らず、その海の家で過ごしました。私の祖父はそこで過ごしたり、週末のみ訪れたりしています。1週間の滞在でしたが、たくさんの人に逢うことができました。家族や現地の友人とビーチを散歩したり、ショッピングしたりと、素敵な時間を過ごすことができました。英語の本もゲットできて大満足!また、特に祖父母は日本に来ることがないので、久しぶりに会えて嬉しかったです。

どちらの国でも大満喫することができましたが、私は鬼北町に帰り、日本語を教えたり習ったりすることができて、とても幸せだなと再確認しています。旅行も楽しいけど、結局地元・鬼北が大好きです。



鬼北町外国語指導助手  
通称：エイダ

アメリカ合衆国ネバダ州出身  
※毎週水曜日、エリスとともに英会話教室を開講しています。

## 地域おこし協力隊のゆうゆう自適日記

皆さん、こんにちは!  
今年は東京で長年漬けていた「ぬか漬け」を再チャレンジする予定です。  
手作りをもっと楽しみたいです。



地域おこし協力隊1年目  
はやかわ ゆうこ  
早川 優子

### 【麦みそ作り体験講座】

1月は高田商店さん、伯方塩業さんのご協力のもと、道の駅森の三角ぼうしで「麦味噌作り体験講座」が開催されました。たくさんの方にご参加いただき大盛況でした。もちろん私も参加してきましたよ!

初めての麦味噌作り、東京では米味噌しか使用していませんでしたが、最近はずっくり麦味噌生活になりました。

作り方は、麴に自分好みでブレンドした塩と大豆を入れて混ぜ、40日間熟成させたら完成です。麦味噌は他の味噌と比べて塩分が低く、食物繊維が豊富です。

自分で作ったもので毎日生活することに憧れていたの、味噌の完成が楽しみです。これから家庭菜園で野菜なども栽培できたらなと思っています。

### 【香川県で開催された研修会】

月末には香川県で協力隊の研修会が開催されました。

他県で活動している協力隊員からさまざまなお話を伺うことができ、私も今後の活動に活かしていきたいなと思いました。

