

鬼石夏祭り、鬼の巣開放。

|| 地域おこし協力隊 活動報告 ||

たかお新聞

7月号

2026.7.27

[制作]

鬼石総合支所
地域おこし
協力隊

『飲んで食べ、触れ合い語らう、大広間』
夏祭りの二日間、ほし農の宿・鬼の巣は、お祭りに訪れる皆さんの無料休憩所として開放しました。(延べ約50人来場)
冷たい麦茶と持ち寄った料理を分かち合い、お囃子の音色を聞きながら、お祭りの感動や昔話で和む世界。老若男女、自然と会話が弾み、笑顔いっぱい、束の間の休息を味わっていただきました。
『徐々に深まるコミュニティ』
これからも鬼の巣では、垣根なく気楽に集える場を提供し続けます。



『菌ちゃん農法で野菜栽培』

鬼の巣の庭で育った菌ちゃん野菜を宿泊者に収穫してもらいました。

菌ちゃん農法とは、枯れ枝や落ち葉、朽木などの自然にある素材を畝の中に入れて、土の中の菌や微生物の力を生かして野菜を育てる自然栽培法の一つです。

大きくなった葉や茎をかき分けながら実を探し、ハサミを入れると、自給自足の世界も体験できます。今後、神流川流域一体に菌ちゃん畝を伸ばしていく計画です。

～鬼石の居酒屋「美乃和」メニュー復活 第2弾～

『懐かしの味をもう一度』
鬼石の居酒屋「美乃和」で親しまれていた人気メニュー「ポテチーマ」を復活させました。ホクホクのほし農のじゃがいもにチーズをたっぷりのせ、マヨネーズを絡めて焼き上げた一品です。ほし農では、このように直産の野菜と地域の伝統を融合させて、次の世代へ食文化を継承していきます。



ほるもん揚げに続いて、ポテチーマも復活!!

・編集後記・

『和気あいあい』

鬼の巣 立ち寄る 人の群れ
伝統引き継ぐ我が身かな

【編集担当】 星野 貴男