

## 東通村の名物・特産品に！

10月中頃、蒲野沢地区で“マコモダケ”の栽培を行っている小川清吉さん宅へ取材に伺いました。

マコモダケはイネ科のマコモの根元にできる大きな茎のことで、低カロリーなのに体に良い効能のある栄養素（腸内環境を整える食物繊維やミネラルのカリウムなど）を豊富に含んでいる健康食品の一つとしても注目されています。

小川さんの水田には78本の株が生っており、1つの株から3～4本のマコモダケが収穫できます。

収穫時期は10月上旬から11月上旬までで、大きいものでは背丈が最大で2mを超えるそうです。

小川さんは「マコモダケはどんな料理にも合うから一度食べてもらいたい。油との相性が良く、特に天ぷらとして食べるのがおススメ」と話してくれました。



マコモダケを収穫する小川さん



茎の部分にある外皮をむいた白い部分を食べます

## ワーケーションで東通村を訪れました！

～ 小林 淳平（じゅんぺい）さん（26歳）～



情報収集をする小林さん

小林さんは、（一社）tsumuguが企画するワーケーション（観光地などでテレワークを活用し、働きながら休暇を取る過ごし方）を利用し、11月に1週間ほど滞在しました。

小林さんは大学院時代にタンザニアなどアフリカへ留学していた経験があり、現在はその経験を活かして海外（主にアフリカ）のビジネス情報を発信する会社に勤めています。タンザニアでは、現地の人々の考え方に驚いたそうで「現地の人は常にセーフティネットがあって、今ある仕事なくなる事を常に考えている。一つの仕事に執着せず、幅広く仕事ができる逞しさがある」と教えてくれました。

東通村を訪れるのは今回で2回目の小林さん、綺麗な住宅や道路に驚いていました。今度来る際は、もう少しゆつくり村を見たいとのことでした。



# 東通村 公式LINE 友だち募集中！



友だち登録していただくと、村からの情報がプッシュ通知で届きます！



LINEアプリから東通村または、ID: [@vill.higashi](#) で検索いただくと公式アカウント欄に出ます。

右のQRコードからご登録いただけます。

