



地域おこし協力隊通信

—第5回—

能代ってどんな所なんだろう？ ドキドキワクワクしながらやってきましたが、こんなに素敵なモノばかりで、見れば見るほど興味津々になってしまいう能代は、本当に面白いモノだらけだなと感じています。

バスケットと宇宙でまちおこしを任命され能代に移り住みましたが、それ以外にも魅力的なものだらけな能代にときめいてしまっています。食べたことのない料理はどれもおいしく、特に豚なんこつと能代うどんは絶品。(数カ月で一気に入ってしまいそうです！)そして、火力・風力発電は今まで身近になかったものだったので、大きさと力強さに相当惚れてしまいました。

5月からは、バスケットと宇宙にアートの分野を取り入れて、素敵な能代を知っていただけるようさらに精進していきたいと思っています。

今後は、私と野口隊員、そして星野シロー君の3人でPRしていきますので、よろしくお願ひします！



西村隊員がマレーシア旅行中に街なかで見かけたアート作品の一つ。壁画と実物を組み合わせて作られています。

能代市地域おこし協力隊フェイスブックページ

<https://www.facebook.com/noshikokyoryokutai>

問合せ 市民活力推進課 ☎89・2212

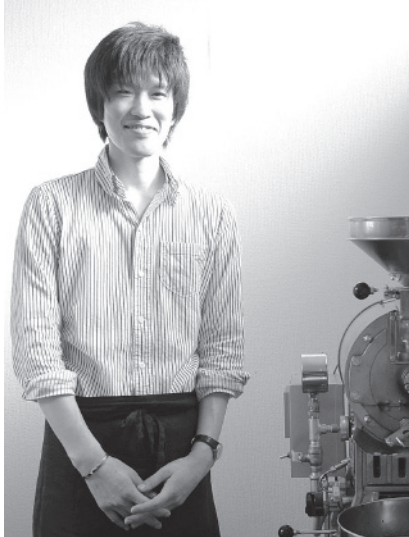
※西村隊員については18ページで紹介しています！

このコーナーでは、食をテーマに市内で頑張る料理人や店主、料理などを紹介します。



No.46

食人編



落合字上谷地28-8
☎54-6003
11:00~19:00
定休日：火曜日、第2・第4水曜日

店主 甲谷 亘平 さん

美容師や料理店勤務などを経て、2012年1月に帰郷。もともとコーヒー好きの店主が趣味で始めた焙煎の腕を生かし同店をオープンした。



コーヒーメニューは、全部で13種類(取材時)。中でも店主のおすすめは深煎りブレンド1杯400円。豆は100g500円で販売しています。ランチメニュー(1,050円~)やスイーツ(350円~)も人気。 ※いずれも税込。



一粒一粒見極めて仕上げます
こだわりの一杯で
ゆったりとした時間をどうぞ。



穏やかな雰囲気夫婦が出迎えてくれる自家焙煎コーヒーの店。店内は新しいような懐かしいような不思議な印象を受ける。古いものが合うようにしたい、と壁や床などの内装は可能な限り店主自身が手掛けた。テーブルや椅子もリメイクしたもの。コーヒーやおしゃべりを楽しんで、ゆったりとした時間を過ごしてほしい、そんな思いが香ばしさと共に店内に漂う。

●お店のこだわり

豆を焼く前と焼いた後の2回、ハンドピック(手作業)で一粒ずつ選別しています。手間はかかりますが、それが味の決め手になるんです。鮮度も大事なので焙煎後2週間以内の豆しか使いません。

●今後は？

もつと世界中のコーヒーを飲んでみたいし、取り扱ってみたいです。コーヒーは奥が深いので、これからも勉強ですね。

読者プレゼント

同店の「コーヒー1杯無料券」を抽選で5人にプレゼントします。

応募方法はがきやファクス、Eメールで、郵便番号・住所・氏名(ふりがな)・年齢・性別・電話番号をお書きの上、地域情報課までお送りください。あて先は3ページに掲載の広報クイズと同じです。

必ず「能代のちから『Jiji COFFEEのコーヒー券』プレゼント係」と明記してください。

締め切り 6月22日(月)(当日消印有効) ※当選者の発表は、プレゼント引換券の発送をもってかえさせていただきます。 ※応募多数の場合、抽選となりますので、広報クイズと読者プレゼントは別々にご応募ください。