

佐久市駒の里過疎対策プロジェクト支援金事業 自己評価報告書

		評 価 日	2019年	4月	8日
団体名	もちづきツキ・ヒト満ちるプロジェクト				
事業名	多世代交流会「ツキヒト満ちる味噌づくり」				
対象経費	265,429 円	支援金交付 対象経費	197,529 円		
支援金額	98,000 円				

事業の目的・内容	目的 望月地域においては、少子高齢化や核家族化による人口減少が顕著であり、地域の食文化を、次世代に繋げていくことが困難になりつつあります。「味噌づくり」を通じて、地域に伝わる食文化を守り、それを次世代へ繋げ、「食」を通じて世代間交流と地域コミュニティの活性化を図ります。
	内容 広く参加者を募り、望月に伝わる“味噌”について全員で講習を受けます。前回仕込んだ味噌出しをし、味噌の試食をし、実際にそれを使い地元の味噌を使った伝統食ゆずみそやえごま味噌、五平餅などの「おごっそう」を全員で作って食べてみます。味噌ができるまでの工程を学び、そのあと味噌の仕込みを行います。 味噌づくりや伝統食づくりを通じて世代間交流を深め、地域コミュニティの活性化をはかり、また、望月地区で生まれた「味噌」や「伝統食」、「地域食材」を広くPRすることによって地域の活性化を図ります。

事業の活動実績	春めいてきた望月協西地区で、今年も「味噌の蔵出し」と「お味噌を使った料理教室」が開催しました。多世代交流料理教室というだけあって、参加者は赤ちゃんからおじいちゃんおばあちゃんまで幅広く、味噌は私達日本人にとってソルフードである事を改めて感じました。今回の参加者は延べ、大人45人、小学生15人、未就学児14人計74名でした。食の欧米化や、過疎化が進み、日本の食文化のあるべき姿を問われていく中、食品業界も「大量生産」「経済優先」の影響を受け、味噌風の味噌が安価に手に入るようになった今だからこそ、本来の手作りの味噌作りの姿や発酵のプロセスの大切さが見直されているようにも思います。多世代交流料理教室第1回では、昨年仕込んだ味噌の蔵出し、味噌の味見、そして実際に料理に使ってみました。そして第2回1部と2部での味噌作りを望月の先輩達から学び、みんなで仕込みました。味噌を樽から出す作業は参加者に開けたての状態を見てもらい、参加者全員が、開けた瞬間の香りを味わう事が出来ました。第1回は蔵出し味噌をつかった味噌料理●炭火で焼いた五平餅●胡桃&荳胡麻のタレ●ゆずみそ●豚汁を作りました。お米も野菜も講師の育てたものや、望月の山の恵みたち。講師が「子供たちも料理に積極的に携わってもらおうことで、好き嫌いなんてなくなるのよ」と語ってくれました。第2回1部、2部でも味噌の伝統食を教えていただくことができ、2部では味噌仕込みのハレの日を祝い、おごっそを皆で頂きました。メニューは1部が●おむすび●味噌汁●味噌汁で作った蒸し鶏●豆の醤油煮●黒豆のなめろう●ねぎとう、2部が●山の恵みごはん●しじみ汁●やしま豆腐のやっこ&フキ味噌のせ●ゆで野菜のおよごし●手羽の味噌漬●牛乳寒天●らっかせい●手作りおかきなどでした。昨年の参加者が子どもたちの成長を喜んでくれ、味噌仕込みに再会を喜びました。また年配の参加者の方も一人では仕込めなくなったので皆で仕込めるのありがたいと語ってくれ、参加者の多くが来年も皆で味噌仕込みをしたいと感想を述べてくれました。
---------	--

写真は別紙にて。

事業の成果・効果	「自分たちで塩の加減を調節出来るなんて、贅沢だよね。」昔は当たり前だったことが、市販の味噌を購入してくるのが一般的になってしまった現代の参加者からの声です。一人では諦めていたことも、集まれば可能になります。そして、厳選素材で味噌を手作りしながら、塩に混入するマイクロプラスチックなどの環境問題に触れたり、望月では無農薬野菜が手に入る有難みや、糖分の取り過ぎから攻撃的になる子供たちなど話題は多岐に渡り、多世代交流会ならではの盛り沢山の講習となりました。県外からの参加者が、和気あいあいとした雰囲気感激していました。これが望月なのだとアピール出来ました。
----------	--

自己評価	事業は申請どおり実施できた	<p>1 できた <input checked="" type="radio"/> 概ねできた 3 あまりできなかった 4 ほとんどできなかった</p> <p>自己評価を記入</p> <p>予算と決算に少し変更があった。第2回1部で小学生が1部託児に行ってしまったので、急遽託児スタッフを1名追加した。また海の塩について、マイクロプラスチックの問題があり、使用する塩を変更しました。</p>
	事業の実施によって、期待した効果をあげることができた	<p><input checked="" type="radio"/> 1 できた 2 概ねできた 3 あまりできなかった 4 ほとんどできなかった</p> <p>自己評価を記入</p> <p>味噌仕込みから、望月の食文化を伝えられ、世代間の交流にも繋がった。講師の方から、生きていて今が一番幸せだというお言葉もいただきました。</p>
	実施計画書と実績報告書の活動費の内訳について	<p>1 ほとんど同じ <input checked="" type="radio"/> 2 多少の変更があった 3 大幅に変更している</p> <p>主な理由(2、3と答えた場合のみ)</p> <p>参加者が少なかったため、事業収入が減りました。その分、材料費が減りました。また塩の変更のために多少変更があり、チラシ代なども多少変更がありました。</p>
	その他、評価すべき点等	<p>味噌作りの継承だけでなく、ご近所に子供の多い時代には当たり前だった年齢の違う子供同士の交流が貴重な体験だったり、核家族化が進み若い世代に伝えきれない「食や情の大切さ」をこうした場所だから伝えることが出来ると、地元の先輩方が話してくださり、貴重な話が聞けて良かったです。</p> <p>県外からの参加者もいました。</p>

※ 自己評価の欄は、番号に○を付けてください。評価は、客観的自己診断です。

今後の事業展開	<p>味噌仕込みは農繁期前の春の仕事ですが、企画運営者が全員子育て中で、卒業・進級時期と重なり、この時期の開催に固執すると非常に負担が大きいので、開催時期の見直しをしたいと思います。</p> <p>望月地区の深刻な過疎化が進む中、「他の地にはない魅力」を感じて移住してくる人も多く、そんな人たちが感じたことに耳を傾け、その良さを発信していけたらと思います。</p> <p>昨年からの味噌作りを通じ、望月の良さ一つに「食を通じた暖かい交流」もあげられ、「多世代交流と食文化の継承」を軸に望月で過ごす時間と大自然という空間を味わう他地区からの交流人口を増やしていきたいです。</p>
---------	---