

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 2018年 3月 31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	(A) 184,755 円	支援金額	38,000 円

事業の目的・内容	目的
	内容

望月地域においては、小学校、保育園の統合が続き少子高齢化や核家族化による人口減少が目に見える状況であり、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たいと思います。

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る。地元の味噌を使った伝統食「おごっそう」を全員で作って試食し、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う。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る。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たい。

事業の活動実績	<p>第1回～第3回に望月地区の女性の会の方々をお招きして望月の味噌の料理教室を2回、第3回に望月に伝わる伝統的な信州味噌作りを2部構成で開催させていただきました。原料の大豆、塩、麴の話から味噌の仕込みの話までの座学をし、また地域に伝わる味噌や食のお話などを講師の方々にしていただきました。</p> <p>第1回は1月27日(土)に清水宜子さんを講師をお迎えして桜ヶ丘地域ふれあいセンターで料理教室を開催しました。参加者大人20人、子供5人、託児14人、スタッフ3人でした。</p> <p>第2回は2月17日(土)に小池たき子さんを講師をお迎えして桜ヶ丘地域ふれあいセンターで料理教室を開催しました。参加者大人11人、子供12人、託児6人、スタッフ5人でした。お子さんの習い事や発表会、などと日にちが重なり人数は少人数でした。第1回託児の子供たちが多く大変で、第2回目はスタッフとして多めに入っていました。本当は参加したいが託児のボランティアスタッフとして入ってくれた方もいたため、第3回目は託児料金を設け、地域の方に来ていただきました。</p> <p>第3回は2部構成で3月25日(日)、3月31日(土)に重田あきえさんを講師にお迎えして清水加工所で実際に味噌作りを開催しました。第一部味噌参加者大人21人、託児12人、スタッフ6人でした。第二部味噌参加者大人16人、小学生6人、託児6人、スタッフ6人でした。</p> <p>告知は、チラシを作り、望月地区、佐久周辺に皆で協力し配布し、またfacebookなどを利用し告知しました。</p>
---------	---



事業の成果・効果	<p>多世代料理教室ということで、多世代の方に参加していただき、よき交流が沢山できました。望月地区のみならず、小諸市、立科町、臼田地区からの参加もいただき広域多世代交流の場となりました。移住者の方、望月にお嫁にきた方の参加も多くみられました。味噌という1つの調味食材を通して広域多世代が交流できたこと、全4回行う事で交流が深まり、顔見知りになれたことは大きな成果でありました。料理講習で「知らなかった」「味噌を見直した」という声をもらったので次世代へ繋げることができたと思います。また座学での原料や仕込みや味噌の丁寧な説明は信州味噌を見直す良いきっかけとなり、望月や佐久ならではの、昔の味噌を使った食事の知恵や家庭での味噌の作り方など、伝統食の話を色々聞くことができ勉強になりました。アンケートでは、多くの参加者からぜひ次回も参加したいとお応えを頂け、味噌だけではなく、お米をつかった料理や他の伝統食も学んでみたいなど意見をもらえました。またアンケートから「味噌になる前の麴や大豆のにおいを子供に教えることができた」(30代女性)「久しぶりに子供たちに出会い幼いころを思い出した」(60代女性)「望月の女性は明るく元気があたたかく地域の繋がりを感しました」(30代女性)「料理だけではなく、昔の遊び(将棋、けん玉)など、多世代交流をしていただけたら嬉しい」(30代女性)「料理がおいしかった」多数、など意見を沢山いただきました。</p>
----------	--

自己評価	事業は申請どおり実施できた	<p>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>主な理由(3、4と答えた場合のみ)</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>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>主な理由(3、4と答えた場合のみ)</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 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>アンケートから伝統的な日本の塩を使いたいという意見が多く塩をいいものに変えた分、持ち帰りの量を減らした。伝統的な味噌の仕込みが一日で終わらず、2部構成で開催した。また自宅で作っているが参加だけしたいという声もあり、持ち帰りなしの料金も設定した。また託児が当日急に増えたりしたこともあり、ボランティアだけでは限界があったため、第3回から託児料金を設け、託児をしていただく人をお呼びした。収益が思うほど上がらなかったため、講師報酬費の料金を下げさせていただきました。安心フード保険料は飲食店向けの保険料だったので今回は加入しませんでした。次回はリクリエーション保険などを検討してみます。桜ヶ丘ふれあいセンターの使用料は2回目は料金が免除でした。あと麴屋が3月では持ち込みで安いところがやっとなし、今回は委託ではなく麴になっているものを購入しました。</p>
その他、評価すべき点等		

※ 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>望月の味噌を使った多世代交流料理教室、味噌づくりを通して、望月の人たちと楽しいが繋がりができた。また都会からの移住してきた方々、望月にお嫁にきた方々の参加が多かった。来年度も年に2～3回と多世代料理教室を開催していきたいと思っている。また都内で望月の味噌を使った料理教室を開催し、今後関係人口を築き、望月へ足を運ぶきっかけを作りたいと思っている。また、これがきっかけで子育て世代が望月の味噌や伝統食を継承するため、活動していくきっかけとなった。</p>
---------	---