

事業計画書

事業名	多世代交流会「ツキヒト満ちる味噌づくり」
実施箇所	清水加工所 佐久市協和3361-63
実施期間	事業開始予定年月日 平成30 年 1 月 1 日
	事業終了予定年月日 平成30 年 3 月 31 日
事業概要	<p><事業の目的></p> <p>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る。</p>
	<p><事業の内容></p> <p>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。</p>
	<p><事業の効果・アピールポイント></p> <p>味噌はどの家庭でもあり、日本古来からの調味料です。過去においては、多くの家庭でも味噌は自宅で作られ、「手前みそ」といわれる通り、それぞれの家庭で味も違っていた。現在は自家製味噌を作る方は希少になり、ほとんどの方は購入して利用されている。したがって、味噌の作り方や成熟の仕方、保存方法や味噌を使った料理などが、次世代へ伝承されなくなり、望月地域の伝統文化が途絶えることとなります。この日本古来の味噌づくりや伝統食文化を次世代につなぎ、伝承していくことは、大切なことと考えます。さらに、この味噌づくりや料理作りを多世代と一緒に作業することによって、世代間交流と地域コミュニティの活性化につながります。また将来、原材料作りから製造・販売まで一貫して行うことによって地場産業としての可能性も生まれます。</p>
	<p><事業における市の役割分担></p> <p>上記事業の広報に協力いただきたい。 補助金制度、支援制度の提供をお願いします。</p>