

## 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3325
実施期間	事業開始予定年月日 平成31年1月1日
	事業終了予定年月日 平成31年3月31日
事業概要	<p>&lt;事業の目的及び達成目標&gt; 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。</p>
	<p>&lt;事業の内容&gt; 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。</p>
	<p>&lt;アピールポイント&gt; 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ました。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使用しています。また今回教わる望月の味噌は味噌玉味噌という味噌で信州でも希少な味噌とされています。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が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>

年間計画	4月	
	5月	
	6月	
	7月	
	8月	
	9月	
	10月	
	11月	
	12月	
	1月	講師との打ち合わせ→チラシ制作→チラシ校正→チラシ&ポスター入稿→1月中旬チラシとポスター配布
	2月	第4回多世代交流料理教室 味噌出し&味噌の試食会
	3月	第5回1部多世代交流料理教室 味噌の豆煮 第5回2部多世代交流料理教室味噌仕込み

<p>活動することで期待される地域や社会への具体的な効果・成果 (事業の対象者・参加予定人数も記載)</p>	<p>&lt;「公益性」の視点&gt; 佐久市望月地区は、水と緑に恵まれた豊かな自然あふれる里山であります。過疎地であり少子高齢化など多く問題も抱えています。また現代社会において、私たちを取り巻く環境は楽観視できるものでなく、環境汚染、食料自給率の低下、震災、心の病など、日本においても問題は非常に多いです。昔は家族や地域の繋がりが深く、知恵を人から人に教え合える環境にあり、農や食についても学び合える環境でした。しかし、現在核家族も多く、昔ながらの知恵を学ぶ機会も少なくなりました。多世代料理教室では、人生の先輩たちを講師に迎え、昔話を交えながら、伝統味噌や伝統料理、昔ながらの食について教えていただきます。また、親子で参加できる料理教室の中で親同士の繋がりと、子供同士の繋がりを深めると共に食農に興味を持ち、生きる自信が生まれればと思っております。また地域で子供を育てる小さなコミュニティづくりに繋がればと思っております。</p> <p>(対象者は大人、子供、多世代の参加者の予定。計3回による参加人数、計79名見込み)</p>
<p>活動を継続するための取組や考え方 (資金面、人材等)</p>	<p>&lt;「自立性」の視点&gt; 昨年、料理教室を開催し、参加いただいた方の中から活動に賛同し継続して協力していただける方が増えてきました。今後も多世代料理教室を開催し、協力してくれる方を増やしていきたいです。また特に核家族が増えおり小さなお子様と一緒に参加できるように、託児ボランティアの方が必要となっています。今後地域の方々、学生ボランティアなどをお願いしていく方向で声掛けをしていきたいと思っております。また、大豆やお米は今後自分たちで作付し、麴も作れるようになると、より食農の勉強になり、資金面でも支出をおさえられるようになり、自立していけると考えております。</p>
<p>翌年度以降の活動内容概要</p>	<p>昨年度、初めて味噌を通じた世代間交流として多世代交流料理教室を企画しました。昨年度は3回の交流会を持ち、大人75名、子供30名と多くの方に参加いただきました。今年度も昨年同様に味噌の仕込みと味噌料理を通じた交流会を行い、多くの人に自分で作る味噌の魅力を感じていただきたいと思っております。来年度以降は味噌を作るだけでなく、味噌の原料となる大豆、米麴にも興味を持っていただくため、親子で参加できる体験型イベントとして企画していきたいと考えています。そして参加者の繋がりを深め、味噌の食べ方の伝承、また新たな食べ方を研究し、広めることで健康増進に寄与したいと考えています。今後、梅や佐久の伝統的な漬物等も伝統食として教わり、通年事業として行っていきたいと思っております。</p>
<p>事業の最終目標</p>	<p>多世代交流料理教室では、次の3点を目標として望月の伝統食や味噌作りを通して交流をしていきます。</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>①多世代料理教室を続けることで、参加者が自宅で子供たちと味噌作りや伝統食を作り親子の関係を深め、それぞれが望月の伝統の味を後世に残す。</li> <li>②参加者が味噌作りを習得し、味噌作りや伝統食を友人同士で教え合えるようになることで、ちいさな地域コミュニティをつくり、地域の助け合いの心を育む。</li> <li>③ボランティアスタッフを募り、金銭面でも人材面でも自立性のある団体にして行く。</li> </ol>