

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	2020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	83,826円	支援金交付対象経費 83,826円
支援金額	41,000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。「味噌の麴作り」や「麴を使った料理づくり」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 【日時】 1回目：令和2年1月25日（土）10：00～13：30 場所：農学会 希望の里、イチとニ 2回目：令和2年2月8日（土）10：00～13：30 場所：観音峯活性化センター 参加者の方々と麴を作り、麴を使った料理、お菓子作りをともに学ぶ。

事業の活動実績	【参加者数】 1回目：15名（大人12名、子供3名）（当初定員12名） 2回目：19名（大人16名、子供3名）（当初定員15名）
	【イベント周知の方法】 (1)Facebook広告 期間：1月2日～14日、1月18日～26日 配信エリア：東信地区～松本周辺まで 利用者層データ（多い順）：①35歳～44歳、②45歳～54歳、③25歳～34歳 (2)チラシ配布・設置（40部） 設置場所：ユウシカフェ（望月）、JAしらかば直売所（望月）、マルカフェ（平賀）、佐久市望月支所 (3)Facebookページ、イベントページでの告知 【事前準備】 イベント概要考案、講師選抜&オファー、会場予約、募集要項作成、ボランティアスタッフ募集、告知用チラシ作成、Facebookページ&イベントページ作成&更新、記事作成、情報発信、看板製作、備品購入&準備、テキスト作成、料理&お菓子メニューレシピ打ち合わせ、麴試作

別記様式第5号(6の2関係)〔2枚目〕

事業の成果・効果	<p>佐久市、立科町、御代田町、東御市、上田市、軽井沢町、北相木村、長野市、東京都の子供～60代まで、幅広い世代の参加者で賑わった。 参加者数：合計34名（去年より22名増加）</p> <p>●伝統食の継承と多世代交流 麴を作るのが初めてだという子連れの若い世代と、麴作りは大仕事になるため、なかなか各家庭で行うことがなくなった年配の方々との多世代交流ができた。その中で自然に伝統食についても語り合うことができた。麴料理の応用などについても、色んなアイデアを出し合えた。</p> <p>●地域コミュニティの活性化 様々な地域から参加者が集まったが、長野の東信地区という同じくくりでの地域コミュニティ作りのきっかけや、参加者の皆さんにとっても、ここから良いことが広まりそうという抑揚感に繋がった。また、麴作りの過程を参加者みんなで追うことで、繋がりを強めることになった。ワークショップの後も参加者同士の情報交換など、積極的に交流が行われている模様。</p> <p>●関係人口の増加 市外の参加者も多かったので、市内外の新たな繋がりがうまれた。</p>
----------	--

自己評価	<p>事業は申請どおり実施できた</p> <p>1 できた <input checked="" type="radio"/> 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 経費に関して若干の変更はあったが、成果は期待以上だった。</p>
	<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> <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 外部講師を招くことで、拡がり方も去年より良くなった。参加者同士の交流も活発になり、期待以上の成果に繋がった。</p>
	<p>実施計画書と実績報告書の活動費の内訳について</p> <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) 途中、収支のバランスを考え、会場費の節約を試みた。思った以上に早く満席になったため、広告費もほぼ半分に収まった。</p>
	<p>その他、評価すべき点等</p>

※ 自己評価の欄は、番号に○を付けてください。評価は、客観的自已診断です。

今後の事業展開	<p>麴ワークショップは農閑期に主催する企画として、来年度以降も認知度を上げながら定着させていきたい。今後も麴や味噌の食べ方の伝承、また新たな食べ方を研究し、広めることで地域全体の健康増進に寄与したい。 事業としても自立していけるように、次回以降の開催でも、参加費の見直しなど再検討していきたい。</p>
---------	--



1月25日 大澤さんのレクチャーと講義の様子。



1件とニ切
麴料理



1月25日の参加者のみなさんと



2月8日 甘酒を使ったケーキ



2月8日の参加者のみなさんと