

事業報告書
(団体紹介シート)

令和4年3月現在

団体紹介	
団体名	美川味噌の会
代表者氏名	会長 平野 公望
団体所在地	■代表者自宅
連絡先	〒697-1331 浜田市内村町 592 番地 1 美川まちづくりセンター内 電話(0855)27-3657
設立年月日	2019年12月19日
会員数	個人会員 43人・団体会員 団体
活動分野	<input checked="" type="checkbox"/> 該当するものに○ <input type="checkbox"/> 社会貢献に関する事業 <input type="checkbox"/> 人材育成事業 <input type="checkbox"/> 芸術文化の振興に関する事業 <input type="checkbox"/> その他の事業
活動時間	実施日:2021年12月18日~2022年2月27日 時間帯:8:30~17:00 場 所:美川まちづくりセンター内
活動内容	子どもから大人が集まり味噌作りを行う。 味噌作りの方法としては、白米を洗って水切りし、蒸し器に入れて蒸し、醗酵機に入れ醗酵させて、麴を作りこの間に大豆を煮る。煮大豆と麴を混ぜてミートチョッパーに入れて、味噌玉を作る。
団体のPR	大人班を親子班があり、別の日に分かれて味噌作りを実施。 また、麴だけを作る班もある。参加者は和気あいあい楽しそうな様子。
事業報告	
事業名	美川味噌の会
事業内容	<ul style="list-style-type: none"> ・地元で生産されたお米、大豆を使用。白米を蒸して、醗酵機に入れ、途中で切り返して混ぜておく。次に麴が出来るまでに大豆を煮る。 ・麴ができると、麴の中に塩を入れてよく混ぜる。麴と塩がよく混ぜると、この中に煮大豆を入れて、よく混ぜてミートチョッパーに入れ、ミートチョッパーから出るものを野球ボールの大きさに丸めて空気を抜き、味噌玉が出来上がる。これを各自持ち帰る。
事業目的(成果)	<p>地元の味噌作り経験者に指導していただき、高齢者、若者が一緒になって味噌作り活動を行った。当初は親子班の参加を予定していたが、コロナ禍でまん延防止の要請があったため、親子班と大人班 2 班の参加が中止となった。他の大人班からは要望があったため実施した。</p> <p>味噌作りを通して、高齢者や若い人が準備から後片付けまで協力しあって行った。一つの物事を共同して行うことで、達成した喜びを感じることができた。また地域文化の伝承の場となった。</p>

活動の様子



↑麴の切り返しをしているところ ↑ミートチョッパーから出る物をボールの大きさに丸めるところ

今後の取組予定

コロナ禍でまん延防止の要請の関係で、親子の味噌作りが中止になり親様から残念の言葉が出され、来年は必ず実施して欲しいとの声が多くあった。来年は親子の味噌作りを実施したい。