

## みやぎ生協 福祉活動助成金 助成活動報告書

団体名	N a r i t a マルシェ	
代表者名	増田 恵美子	
連絡先 TEL : 0 2 2 - 3 5 1 - 6 3 0 8 FAX : 同	E-mail naritaterakoya-marche@yahoo.co.jp	

## 1、助成事業報告

助成を受けた事業名	N a r i t a マルシェ 味噌クラブ
事業の目的	<p>N a r i t a マルシェ設立の想いである『東日本大震災を経験し、想定外の出来事に備えるためには地域住民の日頃の繋がりが重要と実感したことから、地域で支え合い学び合うことを目的として「マルシェ＝市場」という名称のように様々な人が集う場を提供する。』に沿う事業として、町内会館を会場に食がテーの集う場を提供することを目的としています。</p> <p>地区内成田中学校の防災活動の取り組みが定着し、町内会でも震度5強の地震があった際には、即時役員が集まり町内会館を拠点に、安否確認や支援などを行うことになりました。災害発生などにより日常の暮らしが困難になり、まずは住民同士で助け合おうとする時、役員のみならず住民にとって町内会館が自宅に次いで心休まる居場所となっていて、設備の使い勝手などを知っていることが重要と考えています。また、防災食のローリングストックとして、使い勝手の良い米と味噌を普段の暮らしに引き寄せておきたいという願いも込めています。</p>
事業の具体的内容	<p>町内会館の台所を会場に10キロの味噌を仕込む体験をする。そこで道具の使い方を覚え、道具の貸出しと材料の共同購入、その後自宅台所で各自味噌を仕込む。</p> <p>約10か月の発酵熟成を経て完成。途中天地しの作業は連絡を取り合いながら経過を比べるなど時間経過を楽しむ。</p>

<p>活動の開始から完了までの流れ</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>●作業開始に備えて圧力鍋、味噌仕込み作業用のミンサーや、プラスチック容器などの道具を購入。</li> <li>●味噌作り参加希望者を募り、1月・2月・3月に各1回行う仕込み作業日程の調整</li> <li>●材料の発注</li> <li>●町内会館台所で行う仕込み「作業集会」        材料：大豆2.5キロ・糀2.5キロ・塩1キロ        容器：11リットルプラスチック容器        作業：①仕込み作業前日または前々日に大豆の浸水。        ②9リットル圧力鍋に大豆半量と水0.5リットルを入れて中火にかける。        ③沸騰し加圧が始まったら弱火にして15分煮る。        ④火からおろして鍋の圧力が下がったらボウルに移して粗熱をとり、ミンサーで豆をつぶす。        ⑤②～④の作業を2回行う。        ⑥糀と塩を混ぜ合わせて塩切りの作業を行う。        ⑦つぶした大豆の温度が下がったら、塩切りした糀と混ぜ合わせ、丸めて味噌玉を作る。        ⑧カビが生えないように空気抜きに配慮しながら、保存容器に漬け込む。        ⑨カビ防止のため振り塩とラップをして空気を遮断したら密閉して完了。        ⑩1か月後に漬け込んだ味噌の上部と下部を入れ替える天地返しの作業を行う。</li> <li>●個人で行う味噌の仕込み作業        共同購入の材料を受け取りもしくは個別で購入し、道具の貸出を受けて、集会で覚えた作業手順をもとに、自宅台所で味噌仕込みの作業を行う。        共同購入＝購入希望者の大豆・糀・塩を取りまとめて、手配する。        道具一式の貸し出し＝圧力鍋・ミンサー・42リットルプラスチックケース・網じゃくし・スパチュラなど。</li> </ul>
<p>活動の成果と教訓</p>	<p>「味噌クラブ」としての活動は3期目となりました。</p> <p>1期目2020年度冬季は仲間内で集まり例年味噌作りを行っている人から習う形で行いました。圧力鍋とハンドミキサーを使った3時間ほどの作業で10キロ容器2つに仕込みました。</p> <p>圧力鍋やミキサーを使わない場合は作業時間が5時間ほどに及ぶということがわかってきました。</p> <p>2期目2021年度冬季は、町内会館で行うサロン事業「マルシェかふえ」で提供する味噌汁とおむすび用味噌の仕込み作業を行い見学もしてもらいました。</p> <p>その際「味噌クラブ」として多くの人に参加を呼びかけ、毎年</p>

	<p>継続的に味噌の仕込みを各家庭で行うためには、作業時間を短く楽に行えるようにすることが不可欠という結論になり、圧力鍋とミンサーなど道具購入費用の助成金の申請を行うことになりました。</p> <p>3期目2022年度冬季は、当初秋口に体験会として熟成期間が短い白味噌作りを開催する予定でしたが、試作がなかなか上手くいかなかったため、冬季に趣味味噌を仕込むことになりました。</p> <p>スタッフを中心に募集を行い17名の参加で活動の広がりが生まれました。ホームページなどで更に広く参加を呼び掛けるためには、多くのスタッフが道具の使い方や作業手順を熟知し、安全かつ上手に発酵という自然の力を引き出す必要があると考え、今季はスタッフ中心の作業により学び合うことを主な目的としました。</p> <p>作業を進める中で、材料の共同購入や、道具の貸し出しなどが人々の日常の繋がりを深めることを実感しました。そして同時期に同じ材料で仕込んで仕上がりにもそれぞれ差が出ることから、教え合うことなどが話題の提供になり地域の交流を深める活動になると確信しました。</p>
<p>今後の展望など</p>	<p>4期目となる2023年度冬期は、スタッフはもちろん回覧などで広く参加を呼びかけ、参加者増に努めます。</p> <p>月に一度町内会館で開催している「マルシェかふえ」で手作り味噌の味噌汁とおむすびを提供し、和食の良さを伝えます。身体に良いと言われる発酵食品の代表とも言える味噌を、上質なもので常備することで、自然災害などの防災食として備えることを広めていきたいと考えています。</p> <p>また、町内会館に集い日常的に使うことで、有事の際には炊き出しなどのボランティア活動が私たち住民の手によって、滞りなく行えるよう備えていきたいと考えております。</p>

## 2、助成金使途報告書

### ■ 収入の部

確保した資金内容	金額 (円)	備考
福祉活動助成金	80,000	
参加費	3,200	
自己資金	11,317	活動費より
合計	94,517	

### ■ 支出の部

費目	内容	予算額 (円)	実支出額
物品費	9リットル圧力鍋	50,000	42,696
物品費	手動式ミンサー	12,000	10,285
物品費	仕込み作業用道具類	0	26,282
食糧費	大豆・糶・塩	34,000	9,160
食糧費	味噌作り集会昼食費 2回分	0	6,094
合計		96,000	94,517

\*用紙が足りない場合は他の用紙などで補ってください。

## ◆今年度の行事のお知らせ◆

## ★マルシェかふえ

初めての開催から1年半、すっかりおなじみとなり、参加して下さる方にもお馴染みさんが増えてきました。今年度も変わらず「地域の縁側」目指して毎月1回開催です。初めての方大歓迎です、まずは1回来てみて！！

## 「マルシェかふえ」と「制服と体操着おさがり会」

日時：4月22日（土）13時～16時 \*5月は20日（土）です  
会場：5丁目会館  
参加費：200円 中学生以下無料です。おさがり会のみの方も無料です  
\*参加申し込みは不要です 詳しくは下記ウェブページをご覧ください

## ★新たに寺子屋始めます！！「ブレストぶんぶんクラブ」

調べる学習をテーマに、6月スタート目指して寺子屋の準備中です。対象は小学生です、毎月2回木曜日の夕方に開催を予定しています。詳細が決まりましたら回覧とウェブページでご案内しますのでお待ちください。

## ★コーヒ一塾

成田地区内の“CAFE MAGY（マージー）”さんとのコラボ企画です。去年は初級から中級まで受講したスタッフが、Naritaマルシェオリジナルブレンドを作成しました。「CAFE MAGY監修」のお墨付きを頂いて、毎月開催しているマルシェかふえで提供していますが「おいしい」と好評です。初級・中級・上級の講座があり、MAGYさんの定休日の午前中に開催しています。1回で終了の2時間の講座ですが、何度受講して頂いてもかまいません。詳しくは事務局へお問合せ下さい。

## ★味噌クラブ

マルシェかふえでおむすび味噌汁をお出しして毎回「美味しい」と評判の手作り味噌、町内会館に集まって皆で仕込んでいます。各家庭でも食べたいという要望に応じて、味噌クラブを立ち上げました。大豆、糀、塩などの材料を一括購入して、鍋や仕込み用の道具一切を貸出します。大寒の時期が味噌の仕込みには最良ということで、1月と2月にスタッフを中心に開催して練習と準備を重ねました。来季となる今年冬から一般募集をします、年末に参加者を募集しますのでお知らせをお待ちください。美味しいんですよ！！

★ 行事のお知らせや毎日の暮らしのちょっとしたことを毎日更新しています

<https://naritamarchaiswebsite.tumblr.com/>





そして、貸出率ナンバーワンの道具が大豆をつぶす「ミンサー」。



我が家もこれまでは、ポテトマッシャーで地道に潰していましたが、時間がかかり疲れる上に、つぶし残しがかなり出てしまう。今年はこの「ミンサー」を貸し出ししてもらったので、本当に楽ちんでした。

こちらは、糨と塩と大豆を混ぜ合わせる容器。かなり大きいので本当に便利。



この容器に道具たちを「貸し出し用」としてまとめています。



この道具たちのおかげで、これからの「味噌クラブ」を着実に良いものにしていくことができます。「みやぎ生協」さん、本当にありがとうございます。

  
TOP

  
イベントご案内

  
イベントご報告

  
Naritaマルシェとは

  
メール配信登録





なんと素敵なおセンス！それに「こういうのが食べたいよね」とみんな口々に言い合うくらい、優しい美味しさでした。ありがとうございます。

ランチは米粉パン屋「モナモナ」のサンドイッチを用意していました。白菜とハムが入った味噌豆乳スープも作りました。ちょうど1年前に仕込んだ味噌で作るスープ。「体に沁みわたるね」と感激でした。



ああ、味噌作りは本当に楽しい！味噌作りをマスターしたスタッフがそろって来たら、来年はいよいよ参加者を募っての味噌クラブが開催できると思います。どうぞ楽しみにしててくださいね。

明日25日（土）に開催の『マルシェかふえ』では、昨年仕込んだ味噌で作ったおむすびや味噌汁をご用意いたします。13時～16時、5丁目会館です。参加費200円（中学生以下無料）。ぜひいらしてください。お待ちしております！

[◆メッセージ](#) [◆交流の場](#) [◆味噌クラブ通信](#) [◆味噌クラブ通信～その11](#)