

東春睦会 味噌加工施設整備事業

取り組みに至る背景・事業の目的

佐久市春日の東春地域では、年々増加する遊休荒廃地を利用して良質な大豆を使用して、住民の協働作業による味噌作りが行われてきた。

味噌づくりは、農家の小屋で行っていたが、排水設備や製造設備が不十分で生産効率が上がらなかった。

この地元の味噌の普及により、遊休荒廃地の解消と安全・安心な食の提供による地産地消を推進し、高齢化が進んでいる地域における生きがいつくりにより地域の活性化を図る。



【味噌加工施設】

事業内容

- 味噌加工施設の整備及びシール機の導入

事業効果

- 明るく清潔な環境が整い、衛生的かつ効率的に味噌づくりを行えるようになったことで、大幅に生産量が増加した。

整備前 約4t → 整備後 約7t

また、江戸時代に中山道望月宿の特産品であった黒豆の一種「雁喰豆(がんでいまめ)」を使用し、雁喰豆の味噌の開発を行った。

- この雁喰豆の味噌を使用した望月の新名物「駒月(こまづき)みそかつ丼」が、平成22年4月に誕生し、地元飲食店10店舗で8月末までの5ヶ月で1万食が提供された。



【東春睦会の皆さん】

工夫・苦勞した点、課題、今後の取り組みなど

- 雁喰豆の味噌の開発においては、麴や塩分の量を調整することで、熟成期間の短縮を図った。
- 大豆や雁喰豆の作付けを増やし、この施設を今後更に活用して味噌や雁喰味噌の増産に努めることで、遊休農地の利用と味噌の普及を推進する。
- 雁喰味噌を地域の特産品と位置付け、豆と味噌作りによる地産地消を発信していく。



【雁喰豆】



【駒月みそかつ丼】



【雁喰味噌】

【選定のポイント】

遊休農地を活用して栽培した大豆を使用する味噌加工施設が整備された。なお、この施設で、雁喰豆の味噌が開発され、佐久市望月の地域ブランド「駒月みそかつ丼」の創設と地産地消の推進に大きな貢献がなされた。

団体名	とうしゅんむつみかい 東春睦会 (佐久市)	事業タイプ	ハード事業
連絡先	代表 小林チエ子	事業費	2,566,475円
	電話 0267-52-2415	支援金額	1,235,000円