

菩提寺まちづくり協議会からの案内

令和6年9月11日
菩提寺まちづくり協議会
地域活性化委員会

平素は菩提寺まちづくり協議会にご支援、ご協力を賜り厚く御礼申し上げます。
菩提寺まちづくり協議会地域活性化委員会では、地域の活性化を図るために活動しております。

さて、昨年度より菩提寺区の「水無月会」の皆さんが長年に渡り、無添加の味噌づくりを菩提寺まち協で引き継ぎ、「菩提寺まちづくり協議会味噌作りサークル」を立ち上げました。発酵食品である味噌の製造技法を絶やすことなく受け継ぎ当地域の文化を後世に伝承し、地域活性化の為に今後も味噌作りの事業を継承していきます。

本年も水無月会の皆様にサポートして頂きながら、新たなサークル参加者の募集を行います。手作り味噌を欲しい方、ご自身で味噌づくりを経験してみたい方など、別紙の内容で味噌づくりサークルの説明会を行いますので、多数の参加をお願いいたします。

記

日 時 令和6年10月28日（月）19時～20時30分

場 所 菩提寺まちづくりセンター多目的ホール

内 容 1 味噌作りの概要説明
2 味噌作りサークルの説明
3 今後の予定

味噌作りサークル説明会参加申し込み方法

説明会に参加申し込みされる方は、下記QRコードを読み取り参加申し込みをして下さい。
スマホの操作やQRコードが読み取れない方は、菩提寺まちづくりセンターに参加申込書を置いてありますので記入してセンター職員に渡してください。

裏面も有ります。



菩提寺味噌作りサークルの概要

菩提寺味噌作りサークル概要の説明

菩提寺区「水無月会」の皆さんが長年に渡り、無添加で自然食品の味噌づくりをされてきました。昨年度より「水無月会」から菩提寺まちづくり協議会で事業の継続をする事となりました。当面は、「水無月会」の支援を頂いて、味噌づくりを継続していきます。

味噌づくりの工程に関しては、水無月会さんが行っていた製造技法は伝承していきます。味噌作り事業を行う上で広く皆さんに参加してもらう為に、今年度の味噌作りサークル募集の案内を行います。

下記要項に賛同された皆さんでサークルの説明会を行います。説明会を聞いてから、参加するかどうか判断してください。

1 味噌作りサークル要項

- 1) 参加資格は、湖南市、菩提寺周辺にお住まいの方や勤務されている方、今まで水無月会で味噌を作られていた皆さん。
- 2) 材料は菩提寺まちづくり協議会で一括購入します。1升当たりの金額は、令和6年度は概算1,600円～1,700円位予定。(材料費の価格変動により変わる場合があります)
- 3) 食品衛生上味噌を製造・販売するには、「食品営業」の許可が必要になりますので、サークル活動として、個人で味噌作りを行い消費する事となり、販売は出来ません。

2 味噌作りの内容

- 1) 味噌を作るためには4日間必要です、1週間で3回まで作成可能。1の作成量は、5升単位1日4回で20升。1週間で60升迄作成可能。
- 2) 個人で味噌を大量消費する事は難しいので、サークルを立ち上げた場合は、1人1升単位で5升を1グループとします。5升単位で作られる方はグループを作る必要は有りません。
- 3) 味噌作りは菩提寺コミュニティセンターでの4日間の作業と、出来上がった味噌の元を持ち帰り各家庭で、約10か月間熟成させて完成します。
- 4) 材料はまち協で一括購入しますので、個人での持ち込みはお断りします。
- 5) 必要な機材は、全て準備しますので、マスク・エプロン・三角巾などの衛生用品を持参してください。
- 6) 作業をする、菩提寺コミュニティセンターの調理室が広くありませんので、1グループ毎に時間差で作業に入ってもらいますので、皆さんで協力し合い作業を進める必要が有ります。

3 サークル立上げ、今後の予定

- 1) 令和6年10月28日19時～菩提寺まちづくりセンターで説明会
- 2) 11月中旬に参加者確定し、材料手配
- 3) 12月中旬に参加者の皆さんに集まっただき、作業者と日程の割り振りを行う。
- 4) 令和6年1月13日(月)～味噌作りを開始予定