




起業活動事例を紹介します・・

	<p>野良して、けもして、^{かも}醸して</p> <p>かあちゃんふれあい加工倶楽部 味噌研究会 所在地：遊佐町杉沢字堂ノ下9-2 代表者名（構成人数）：伊藤仁美（5人） Instagram：akari_miso 主な販売場所： 道の駅鳥海ふらっと 農産物直売所ひまわりの会 古民家カフェ わだや</p>
<p>セールスポイント（商品紹介など）</p> <ul style="list-style-type: none"> ・鳥海山の伏流水で育った遊佐町産の米と大豆を原材料にした手づくりの米味噌。 ・毎年、寒の時期に木樽に仕込み、2年間じっくり熟成させ、そのまま袋詰め。酒精の添加や加熱処理を行わない生きた酵母が詰まっています。 	
 <p>新たに作り上げたパッケージ</p>	 <p>メンバーの店「わだや」のメニューに使用 （なす味噌おやき、糰甘酒など）</p>
<p>活動内容と特徴</p> <ol style="list-style-type: none"> (1) 遊佐町の農家の母ちゃんたちが、「安全安心、おいしい味噌で食卓を明るく灯したい」と、家にある木樽を持ち寄って、代々伝わる手造り味噌を一緒に作り始めたのが、「あかり味噌」の始まり。 (2) あれから23年、初代からの想いと歴史ある木樽、2代目が麹づくりから学び直し確立した製法を受け継ぎ、3年前に、3代目味噌研究会がスタートしました。 (3) 平均年齢40歳代。異業種や男性もメンバーに加わり、少量パックの展開、塩こうじの商品化、Instagramによる情報発信など、新たな取組みにもチャレンジ。 (4) 新パッケージにも入れた「野良して、けもして、醸して」を大事にして、あかり味噌を造り繋いでいます。 	
<p>これからの抱負</p> <p>これからも、食卓が明るくなるような美味しいお味噌を届けていきたい。そして、お味噌づくりを通じた交流の輪を広げていきたい。</p>	
<p>執筆担当：庄内総合支庁産業経済部酒田農業技術普及課 0234-22-6521</p>	