

地域活性化起業人の活動内容をお届け!

南伊勢町 行ったり来たり



地域活性化起業人 岡田 侑子
5月の活動をお伝えします。



庄下靴屋 味噌づくりの様子

こんにちは。地域活性化起業人の岡田です。5月の南伊勢は、田んぼに水が張っていて、すごく好きな景色だなと感じます。そしてわたくし、田植えデビューを果たしました。庄下靴屋さんにご協力いただき、東京圏在住の若者10名近くで朝から田植え。

なんでもそろう東京ではありますが、できる過程、生産というプロセスに触れる機会はほとんどありません。私がずっとやってみたかった念願の田植えに、参加者を巻き込むような形で実施したわけですが、みんなすごく楽しんでくれて、そして南伊勢を気に入ってくれて、「また来たい! 今度は稲刈りをしたい! 」とってくれました。うれしいことです。

田植えの様子



田植えのあとは、庄下靴屋の樽を拝借して、味噌づくりワークショップも行いました。大学生のころから南伊勢と一緒に通っている味噌づくりWSの企画者・きよかさんは、大学を博士課程まで進み、「農」の研究をしています。3年前からわたしときよかさんと味噌づくりをはじめ、つくった味噌をふるまうイベントをしたり、東京で10人くらいで味噌づくり

をしたりといろいろなチャレンジしてきましたが、今回はいよいよ味噌づくりの現場に。彼女の深い興味のレンズを通じて、そして庄下さんの深い知識のシャワーを浴びながら、豆味噌・米味噌をみんなで樽に仕込みました。発酵して、どんな味噌ができあがるのか。楽しみに待とうと思います。

そしてそして、5月の24日・25日には、東京大学の文化祭「五月祭」で、道行電の日本酒出店のお手伝いも。道行電では東大生による「東大FS」という地域活性化の活動が行われて



東大「五月祭」で出された道行電の日本酒

いて、今回の出店も、その一環です。しっかり者の3人の東大メンバーに、道行電からはるばる来てくださったみなさん、役場の方々、そして東京在住の南伊勢関係者で切り盛りし、大繁盛。大好評で、飛ぶように売れてゆきました。

田植えからはじまった5月。お米は糀になって味噌になったり、磨かれてお酒になったり。お米の生い立ちをみんなでたどった一か月となりました。

今後、隔月で掲載予定です

問い合わせ先

まちづくり推進課 政策係
☎0599-66-1366