

地域おこし協力隊 コラム

2020年も残りひと月となりましたね。協力隊として始動した今年最後のコラムは、嬉しいご報告を2つさせていただきます。

まず一つめは、ちょっと時差がありますが、10月24日(土)に開催した発酵教室に関してです。実は開催が決まったのが10月の初めでしたので、広報誌内で告知することができなかったのですが、農想塾で「醤油づくり教室」を開催させていただきました。今年はこれまでオンラインでしか実施できなかったのですが、和寒に来て初めて対面で教室をすることができ、ようやくという感覚と新たなスタートの気持ちになりました。また、参加される方の求めるものについて、考えさせられる学びの多い機会になったことが主催者として大きな収穫です。今後もより多くの方に求められる楽しい教室を開催していきたいと思います。

二つめに、おかげさまで、探していた麴づくり工房用の空き家が見つかりました。11月4日現在で、製造販売の許可を取れるよう準備に入っていますので、本誌が届くころにはもう少し進んでいるように思います。当面の間、この工房がHakko Class.の活動拠点となり、米麴、そして、将来的に麦麴、豆麴、醤油麴、味噌、甘酒、塩麴、醤油麴(調味料)の製造販売もしていきたいと思います。今のところ完全に工房スペースのみなので、お客様が立ち寄っていただける造りにはなっていないのですが、少しずつ形が見えてきたらまた改めてご報告したいと思います。



地域おこし協力隊
塚本 麻里
(つかもと まり)

和寒町の特産品をPR 民間企業とのコラボ商品販売

11月4日(水)～10日(火)にはJR札幌駅西通り北口にある北海道どさんこプラザ札幌店で「和寒フェア」を開催。和寒産のくり将軍、雪化粧などのカボチャや、特産品のペポナッツやフタバ屋のお菓子、今年は和寒ジンギスカンなどを販売しました。

また、10月23日(金)～31日(土)の9日間は、札幌エスタ地下で「札幌エスタ ハロウィンフェア2020」が開催され、札幌近郊の民間企業とのコラボした和寒産カボチャを使った商品が販売され、会場には多くの方が詰めかけていました。

