

# 地域おこし協力隊 **だより**

## 残り2か月となりました…!



塚本 麻里 隊員

新年明けましておめでとうございます！年が明けたと同時に、私が協力隊である期間も残り2か月となりました。

これまで2年10か月、発酵食の知識や技術を活かした教室や、和寒の地域資源を使った商品開発に取り組んできた中、おかげさまで、近隣の方の「和寒の麴屋さん」というお声もよくお聞きできるようになり、印象がついてきたことは大変嬉しく感じています。また、町民の方で「一度寄って見たかった」と甘酒（糀100%、ノンアルコール、ノンシュガー）をお求めにいらっしゃる方も増えありがたいばかりです。「友人に贈ったらとっても喜んでくれた」「Hakko Class.（ハッコークラス）の米麴で味噌を作ったらこれまで作ってきた中で一番美味しくできた」など様々にご感想を頂き、ひよっこながらも麴屋冥利に尽きるといったところです。

工房は本来お店ではないため立ち寄りにくいとは思いますが、平日は糀づくり等行い、仕入れ時以外はありますので、麴や甘酒のご相談がありましたら玄関先にはなりますがいつでもお受けいたします。また、在庫のある商品は販売可能なほか、観光案内所でもお求めいただけますので、「和寒からの手土産」としてもどうぞお使いください。

ここで、お問合せ・ご注文の多い米麴について改めてご案内させていただきます。

私のつくる米麴は、大きな機械や電気を使わず、昔ながらのせいろや天然木の室（おろ）、麴蓋（こうじぶた）を使い、すべて手作業でつくる、手間をかけた作り方をした生麴です。どうしてわざわざそのようにするのかというと、その方がこまやかに愛情をかけやすく、美味しい麴に育つからです。和寒へ来て、ひとりで醸す意義をそんなところに見出し発信しています。ほかの糀との違いはぜひ一度試して体感して頂ければと思います。

### 【米麴ご注文方法】

お電話にて、お名前、必要な量、使う用途、受渡希望日をお伝えください。

通常最短1週間でお渡し可能ですが、量の多い場合や他の注文との調整で遅くなる場合がありますので、受渡希望日が決まっている場合はお早目のご注文が確実です。

(090-3386-0290、平日9時～17時) ※今月の営業は1月16日(月)からとなります。

### 【米麴一覧】

種 類
オーガニック米（白米麴・玄米麴・黒麴）※無農薬・無化学肥料
和寒町産米（白米麴・玄米麴）
持込米（白米麴・玄米麴）

※原料高騰や諸経費・製造コストの値上がりにより、2023年1月より価格改定のため詳しい料金はお問合せください。



インターネット環境のある方はホームページにてより詳しいご案内をご覧ください。(右QRコード)

### 天然麴の通販 と 手作り発酵食教室

Hakko Class. 塚本 麻里

HP <https://tsuku2.jp/hakko-class>

TEL 090-3386-0290

FB <https://www.facebook.com/HakkoClass>

▲「いいね！」お願いします！

