

山梨県甲府市「帯那地域活性化推進協議会」との企業の農園づくり推進事業

山梨県甲府市上帯那で 耕作放棄地活性化活動の行事 「収穫祭」に社員が参加！

2017年度
第4回活動レポート
2017年12月17日（日）



地域の皆さんと社員が集まり
活気に満ちた収穫祭が開催されました！

耕作放棄地の面積率が全国2位の山梨県。ファミリーマートは2011年5月に帯那地域活性化推進協議会（甲府市）と、「企業の農園づくりに関する包括協定」を締結しました。以降、帯那地域活性化推進協議会の皆さんと交流を深めながら、山間地域にある甲府市上帯那（かみおびな）地域にて、農作物をつくることで、田畑の再生をお手伝いする活動に取り組んでいます。

12月17日、今年度の活動の集大成となる収穫祭に参加するため社員が上帯那地域へ訪れました。今年初挑戦の味噌作りや自分たちで育てたもち米の餅つきなど、地域の皆さんと交流を深めながら上帯那で採れた自然の恵みを満喫しました。

Report

自分たちで育てたもち米で餅つき体験！

収穫祭では自分たちで田植え・稲刈りをしたもち米の餅つきを毎年行っています！餅つきでは地域のこどもたちが大活躍！初心者には難しい「返し」も地域の皆さんに教えていただき挑戦しました。みんなで順番に餅つきを体験し、あっという間につやつやのお餅が完成！

お餅の味付けは地域のお母さん方が担当します。今回は大根おろしに絡めた「からみ餅」や「きなこ餅」など4種類の味付けでいただきました。私たちもお母さん方と一緒に餅を一口大にちぎり、味付けに挑戦します。お母さん方は簡単そうに餅をちぎっていましたが、これが難しい！コツを教えてもらってもなかなか上手にできず、お母さん方の長年の業を実感しました。

できたてのお餅を味見させていただくと、「おいしい！」と手が止まらなくなるほどのおいしさ。自分たちの手で育てたもち米ということもあり、普段食べるお餅とは一味違うおいしさでした。



今年の田植え・稲刈りの様子
自分たちの手で育てたもち米を
いただきました！



もち米を炊きます



餅つきでは
こどもたちが大活躍！



難しいお餅の返しにも挑戦！



まずはお餅をつく前に
つぶしていきます



お餅をちぎって味付けします
簡単そうに見えて難しい！

今年は初めての味噌作りに挑戦しました！地域の皆さんが前日に煮て準備していただいた大豆を器械でつぶし、麴と混ぜ合わせました。微生物の繁殖と腐敗を防ぐために塩も一緒に混ぜ合わせ、おむすびのような程よい固さになるよう、「アメ」と呼ばれる大豆の煮汁も混ぜ合わせていきます。固さは地域のお母さん方の長年の勘ではかります。「触った感覚でわかるのよ！」と教えてくれました。

次は樽へ詰める作業へうつります。混ぜ合わせたものをボール状に丸め、勢いよく樽の中へ投げ込み詰めていきます。ここでは「空気をいれないよう隙間なく詰めること」がポイント。「勢いよく投げ込んで！」とアドバイスをいただき子どもたちも力いっぱい樽に投げ込みました。あとは重石を乗せて寝かせると手作りの味噌が完成します。完成予定は来年の9月～10月頃！いまから楽しみです。

味噌作りの流れ

1

大豆の準備



前日に大豆を
柔らかくなるまで煮ておく

2

大豆をつぶす



大豆を機械でつぶす

大豆を入れると
ミンチ状になって
出てきます！

3

麴と混ぜる



つぶした大豆を麴と
程よい固さになるまで混ぜる

麴の配分は
米：麦 = 7：3

4

ボール状に丸める



混ぜたものをボール状に
手で丸めます

5

樽に隙間なく詰める



ボール状に丸めたものを樽に投げ込み、
隙間なく詰めていきます

6

重石を乗せて寝かせる



5キロくらいの重石を乗せ
9～10か月程度寝かせます

収穫祭参加者が一同に集まり、お待ちかねの昼食会！上帯那地域で採れた食材をふんだんに使用した昼食が机に並びました。おいしいご飯をと共に地域の皆さんとの話を咲かせます。

上帯那での活動も今年で6年目。地域のイベントへの参加を通じて、田畑の再生だけでなく上帯那地域の活性化にも貢献してきました。ファミリーマート社員と上帯那地域の皆さんとの絆も年々深まっています。これからも地域の皆さんとの絆を大切に、地域活性化のお手伝いをしていきます。



昼食会がスタート！



上帯那でとれた食材を
ふんだんに使った料理



甘くておいしい焼き芋も
ふるまっていたきました



上帯那の自然豊かな
景色も満喫！

ファミリーマートは、事業活動を通じて常にお客さま、
地域社会、そして地球を幸せにする存在となることを目指します。