

糀を使用したジェラート製造及び
地域連携型体験観光事業





味噌に向き合った、これまでの10年間 これからの10年間は、地域に向き合う

味噌屋を継いで、今年で10年目。これまでは、発酵を知り、麹菌を学び、味噌づくりにじっくりと向き合った10年間だったように思います。いま、これからの10年間を見据えた時、何に時間とエネルギーを費やすべきか、と考えた時、この宮津地区に向き合い、仲間を集い、出来る限りのことをやろう、と考えるようになりました。

僕が味噌屋を継いだのは、大切な発酵文化と美しい景色を失いたくなかったから



小さな力を集めて、大きな変化に向かう 大きな変化は、小さな一歩から生まれる

このプロジェクトは、そう信じることから始まります、いま、勇気を持って、小さな一歩を踏み出すことこそが、求められています。その一歩が、失敗に終わっても構いません。なぜなら、一歩踏み出したことに価値があるから。失敗を経験し、課題を見つけたことに意味があるから。失敗は、一歩踏み出した人にしか、経験できない財産だから。

その美しさを教えてくれたのが、ラグビー日本代表でした





そういえば・・・お向かいさんとは毎朝ご挨拶するけれど普段、何のお仕事をされているか、よく知らないわ・・・昔は、地域のお祭だったり、集まってお話することも多かったけれど・・・

進む高齢化、不足する世代間の交流。 僕たちは、このまま現状維持で良いのか

他県の地方都市同様、宮津地区にも高齢化の波は押し寄せ、世代間の交流が失われつつあります。このまま、放置しておけば、失われてはいけない大切なものは失われ、再びそれを取り戻すことは出来なくなってしまいます。果たして、このまま何を手を施すことなく、日々が過ぎていくのを見守るだけでいいのでしょうか・・・

大切なものは、実感しづらく、目には見えないものかもしれません

昔、おばあちゃんのお家で手作りしていたあの「漬け物」がとても美味しかった。いまでもよく覚えていて、自分でも作りたいと思って、何度か作ってみたけど、どうしても同じ味にならない・・・おばあちゃんの知恵袋・・・ちゃんと聞いておけば良かった。

高齢化が進むにつれて、畑はどんどん手放されていってしまう。気づけばそこにあった美しい景色も失われてしまう・・・

大切な祭り、地域の行事も失われていく。歴史ある格式高い宮津八幡宮はこれから、どうしていくべきだろうか・・・

魚津には、発酵文化や保存食文化など面白い食文化がたくさんある。でも、その知恵は、おじいさんやおばあさんの頭の中・・・食の多様性が失われる危機的な状況・・・



近くで生活しているけれど、あまり話したことがない。近いけど遠い存在。このままどんどん世代間の交流は失われて、皆それぞれがバラバラに暮らしていきべきなのではないでしょうか・・・なんだかここだけ東京みたいだ・・・

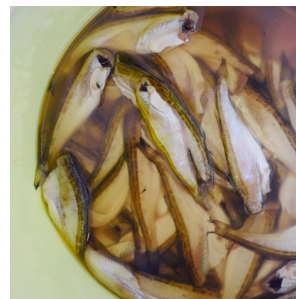
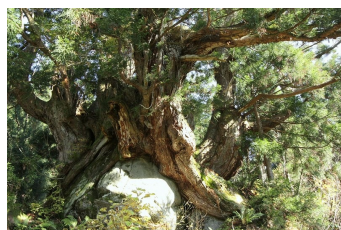
山も荒れてしまっている。鳥獣被害も増えている。いま、すべてのバランスが崩れてる・・・

簡単には再現出来ない大切なものが、段々と失われていく

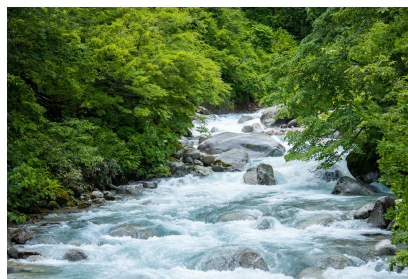


いつも当たり前にある景色
実は、とても美しい瞬間





豊かさと美しさが
僕たちの手元にはある



**このまま失われていいはずは無い。
美しい景色と豊かな瞬間が、まだまだ残されているんだから**



きっと、少なからず気になっていたはず

でも、何をどうすべきか・・・

考えれば考えるほど、難しい

もうこのまま見届けるしか無いのか、と

「でもやってみないと、わからない」

まずは集まって話そうよ

困っていること、挑戦したいこと

好きなこと、苦手なこと

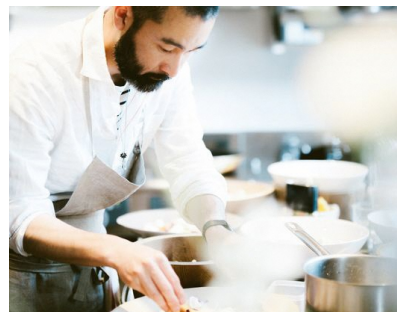
皆で手を取り合ったら、何かが変わるかも知れない

東京を真似る必要はない。

僕たちが大切にしたいことを大切にしながら、暮せばいいんだから。



集まって料理して、皆で食す
まずは、会話することから



人と情報が集まって交流する。交流から一歩が生まれる

実はいま、新商品をつくろうと思っているんだけど、設備も足りてないし、まだレシピもしっかり決まっていなくて、迷ってるんだよね・・・ちょっと自分だけだと不安で、いろいろな視点で、いろいろな人からアイデアが欲しいんだよ・・・

昔、小さなカフェを持つのが夢で。皆に料理を振る舞うのが私、実は好きなんだよね・・・

僕、メダカが大好きで・・・笑。家でメダカを育てているんですけど、流石に手狭になってきてしまって・・・



私ね、もっと近所の子どもたちにモノづくりの面白さを体験してもらいたいんだ。でも、ワークショップをやるにしても、なかなか使える場所が無くて・・・場所さえあれば、すぐにでもやりたい・・・

何か最近、仕事が忙しくて・・・ちゃんと料理出来ていないし、外食するのも難しいし。食事は大切にしたいんだけどね・・・ホントは、皆で楽しくご飯が食べれたら理想的なんだけど・・・

昔からあった、〇〇が無くなるらしいよ・・・

やっぱり、俺は海が好きでさ。漁業のことはもちろんだけど、海のことをもっと知ってもらえるような活動を始めたいんだけど、どうすればいいか・・・

様々な“困った”と沢山の“好き”が集まるオープンスペース

これまでも食加工品に使用する原材料を生産していましたが、今後はそれに限らず、チャレンジをしていきます。

農業部門
そだてる

MIYAZU HOUSE



今回の「MIYAZU HOUSE」の立ち上げを、ひとつのきっかけに強化して、これからの10年間で、チャレンジしていきたいと考えている領域。

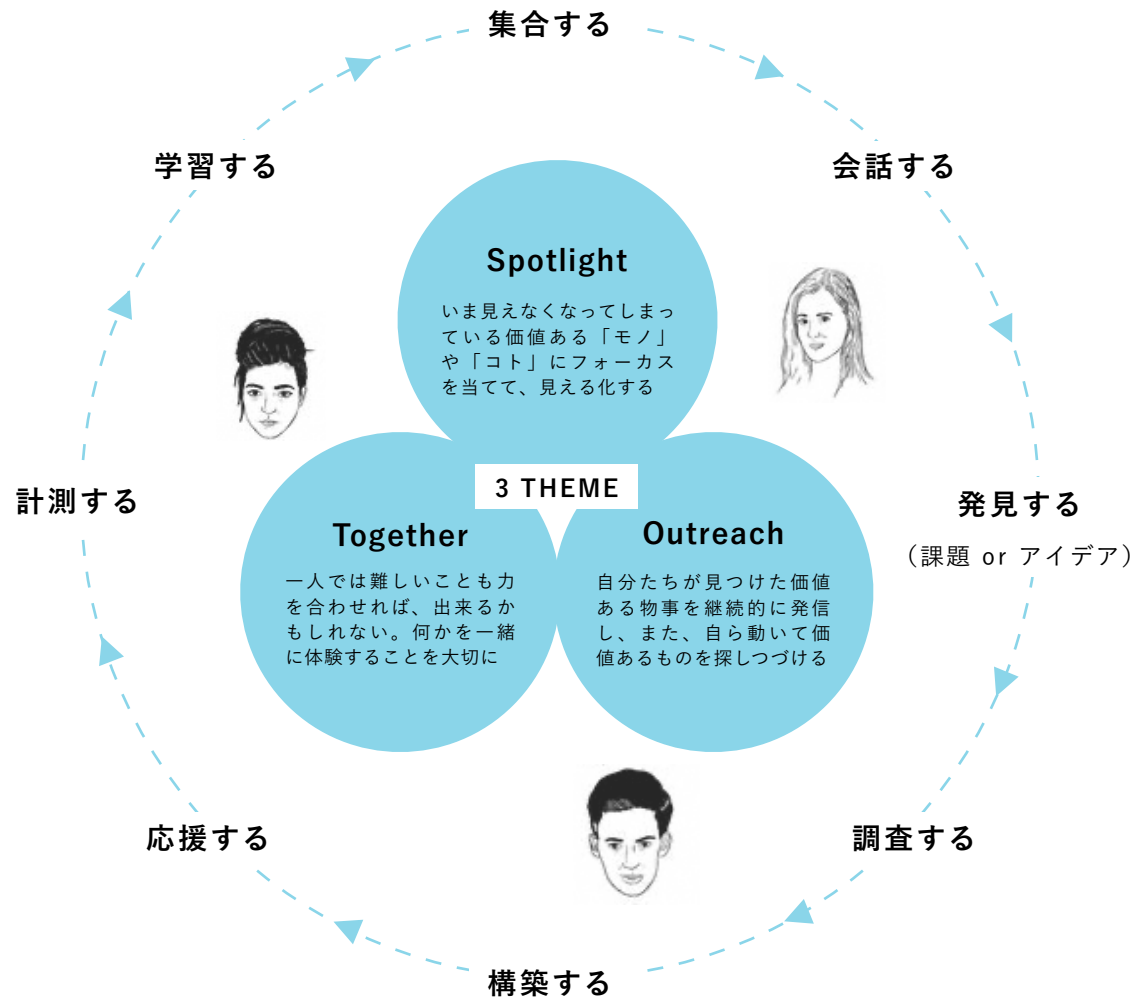


食加工品部門
しつめる

これまでの10年間、宮本みそ店として実績を重ねてきた領域。これまで同様、丁寧なものづくりを継続します。

販売部門
とどける

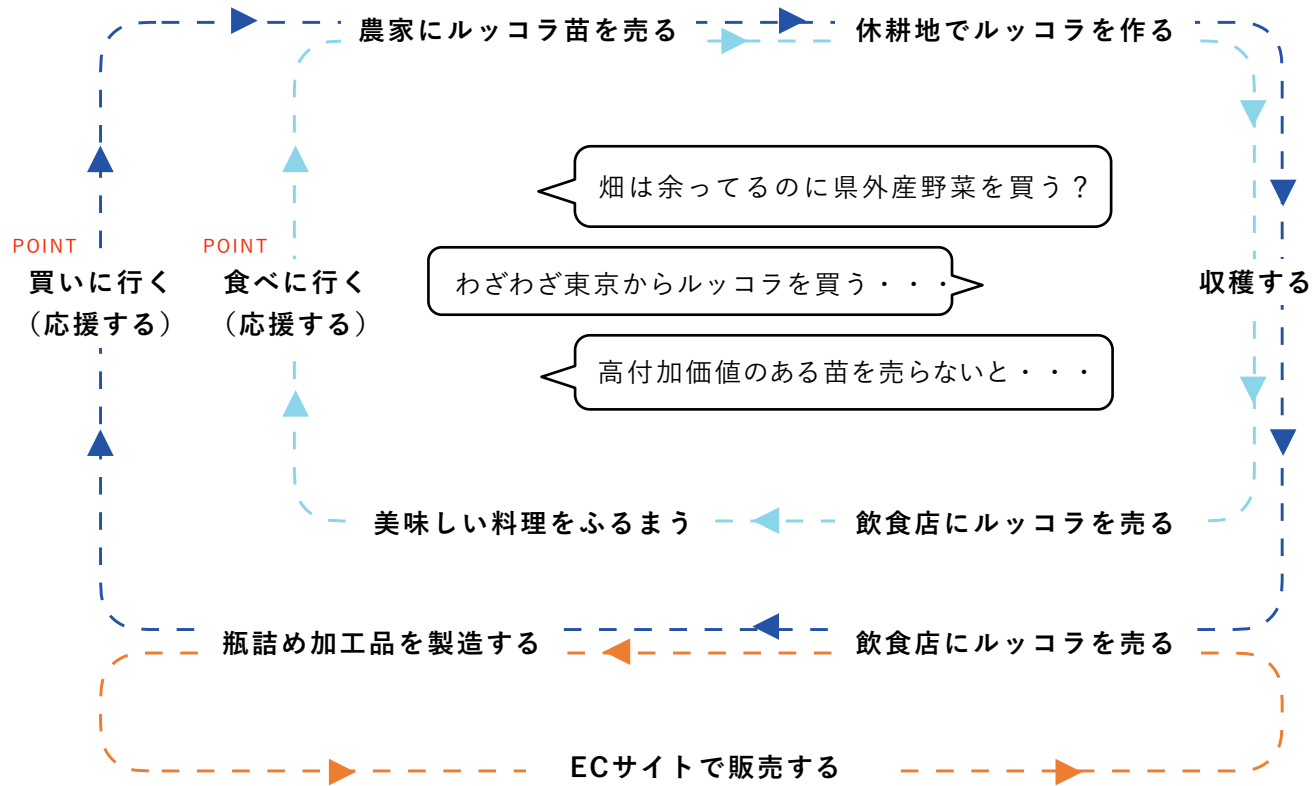
これまでリーチできなかった顧客層や取引先にも当店商品を取り扱ってもらうことで、ネットワークを拡大する。



CASE STUDY - 事例研究

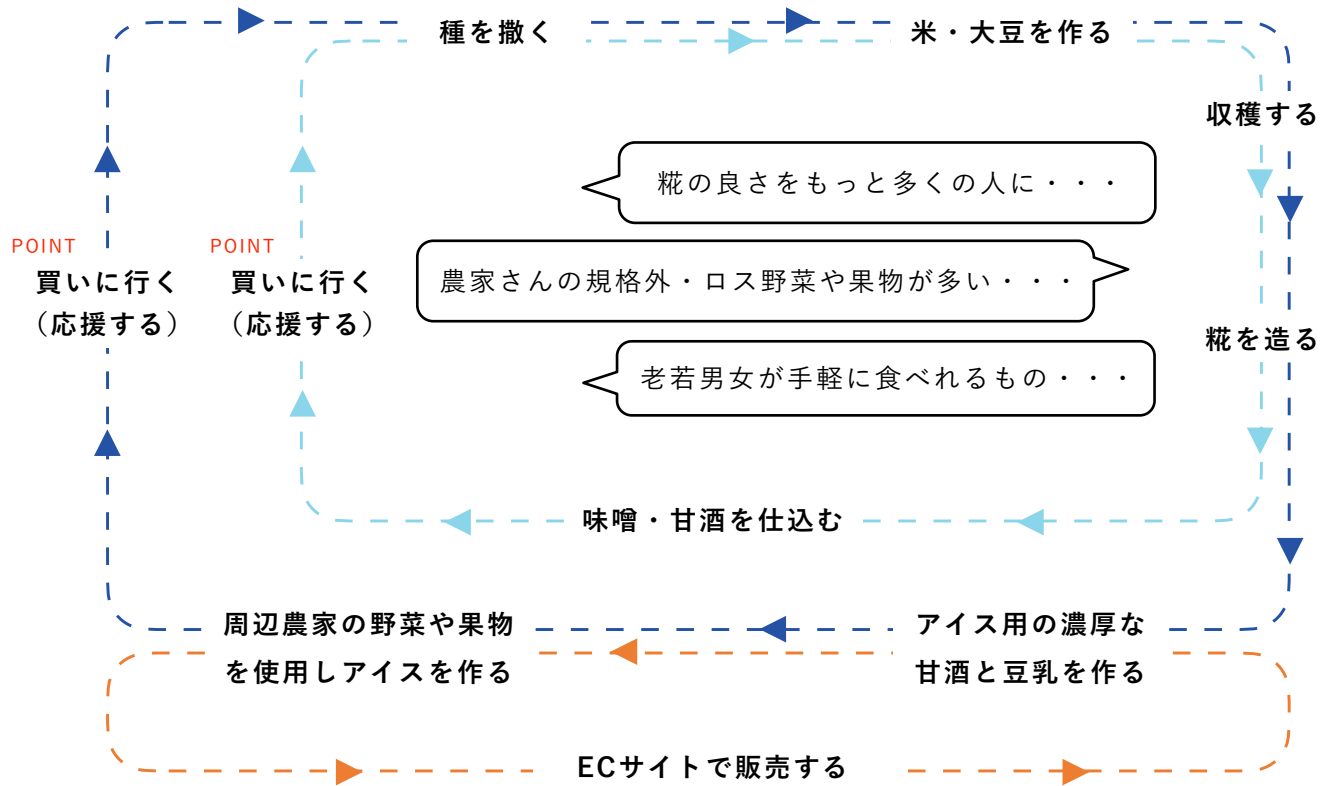
- ちょっとした疑問 と ふとした閃きを大切に -

ルッコラ大冒険プロジェクト

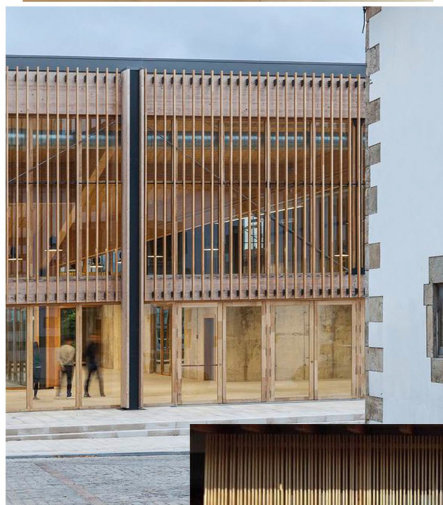
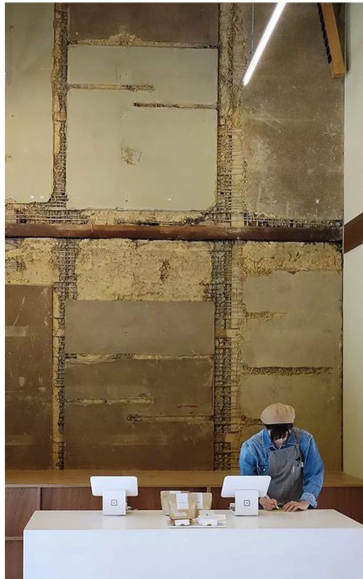


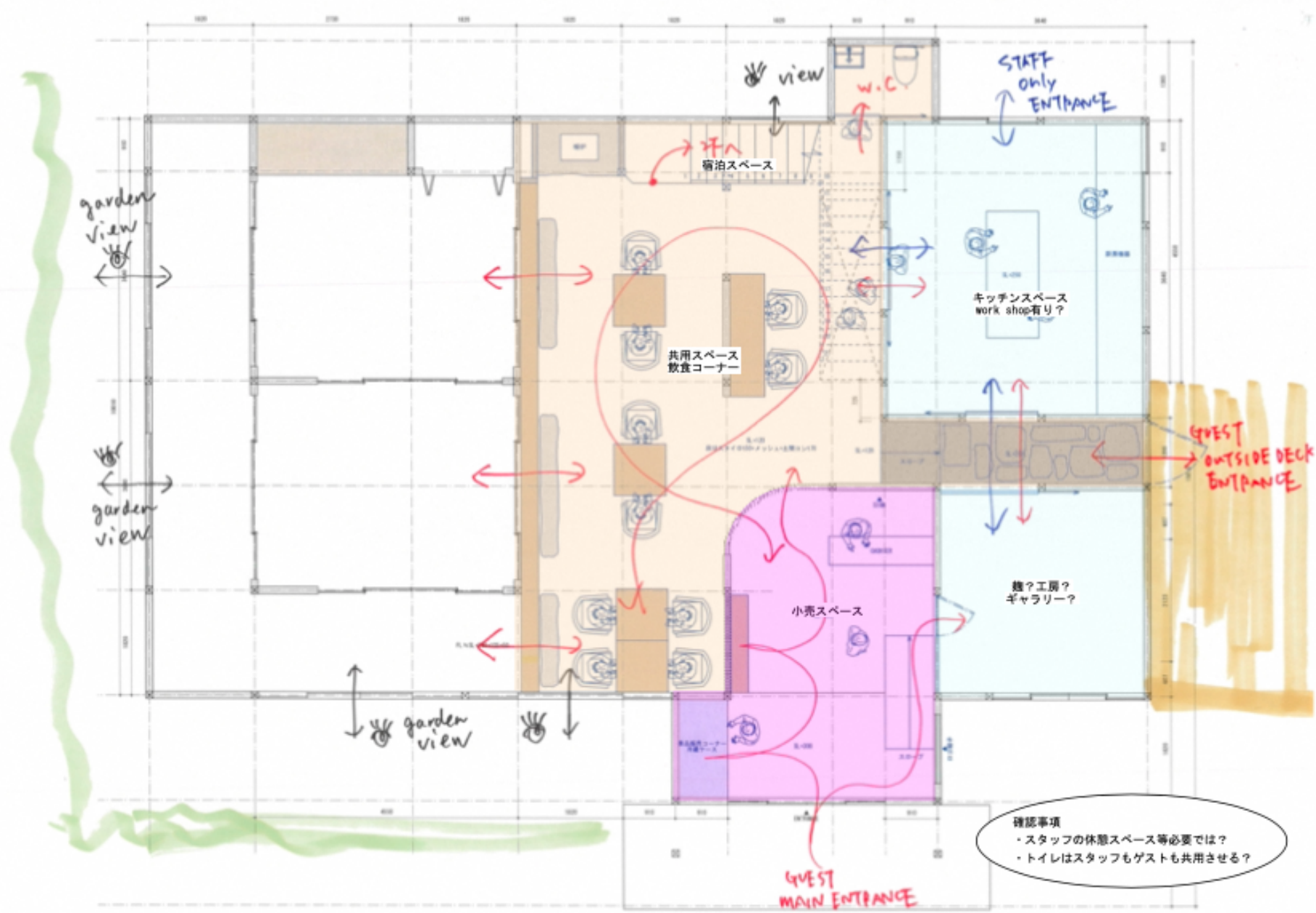
※ ルッコラに限らず、バジルなど飲食店が使用する野菜にも転用可能、地域の資源を活かして、地域産業を支える

ビーガンアイスプロジェクト



※ 味噌の原材料を使用し全く別の商品を作る。ロス野菜を有効利用することで、地域の資源を活かし、地域産業を支える







(魚津弁) ぼぼ = BOBO = 小さな丸い粒。



ぼぼ = BOBO = 小さな丸い粒。

小さな丸い粒は無限の可能性を秘めている
味噌や甘酒だってそう

麴、塩、大豆、お米、小さい丸い粒が集まると
お互いを刺激し合い、変化し、
そこに美味しさが生まれる。

これから始まる古民家活動もおなじ。

小さな活動が、そこにある強い想いが、
この場所にたくさん集まれば
きっと大きな力となっていく。

この場所に集まることが大きな価値に、
地域に笑顔を与える存在に。

そんな1粒1粒の力を大切に育て、
相乗効果を生み出す場所になることを願って。