

都市と農村の元気を養う交流ファーム

2021大豆ト(マメジン)プロジェクト参加者募集

6月17日締め切り

味噌づくり一年間サイクル

手作り味噌のおいしさに感動

⑤1月～3月
*豆腐作り
*味噌作り
交流会
風の学舎にて



①4月～6月
*耕耘作業 6月13日予定
*種まき 6月20日予定
参加者交流会

④12月中旬
*脱穀・選別

②7月～9月
* 雑草除去
* 防虫作業
7月下旬参加者交流会

③11月下旬
*収穫・はざかけ
収穫祭・交流会



休憩・交流施設 「桃源庵」

何故大豆か?

わけ
*大豆に理由あり 思いあり

- ① 日本の食文化の維持
みそ、醤油、豆腐、納豆は日本の食生活に不可欠であり、日本独自の食文化
- ② 健康の維持
大豆の摂取は日本人が健康長寿の大きな理由の一つ。国内で最も大豆食品を食べる長野県は過去20年間ガンの罹患率が最低です。
- ③ 長期保存性
長期保存がきく。
- ④ 低肥料性、育成管理が容易
痩せ地でも作れ、管理も比較的手間いらず
- ⑤ 自給率の低下
大豆の94%が輸入モノ

* 半日作業毎(3-4h)に地域通貨1マメーを発行。みそ500gと交換

PJ参加の基本・・・対象は小学生以上

- ①年間作業の内、開墾・種まき～脱穀までの作業に最低1回以上は参加
- ②上記の作業に参加することにより手前味噌造りへの参加と配分の権利を取得
- ③作業参加半日毎に、地域通貨1マメーを支給。県外等遠方の方は2マメーを支給
- ④1マメーは500グラムの味噌と交換可能
- ⑤遠方の方などの宿泊はNPO山法師運営の「風の学舎」を利用
- ⑥遠方の方の農作業に必要な道具、麦わら帽子、軍手などは貸与

実施場所、連絡先等

<実施場所> 長野県飯田市下久堅下虎岩 2235
平澤宅農地

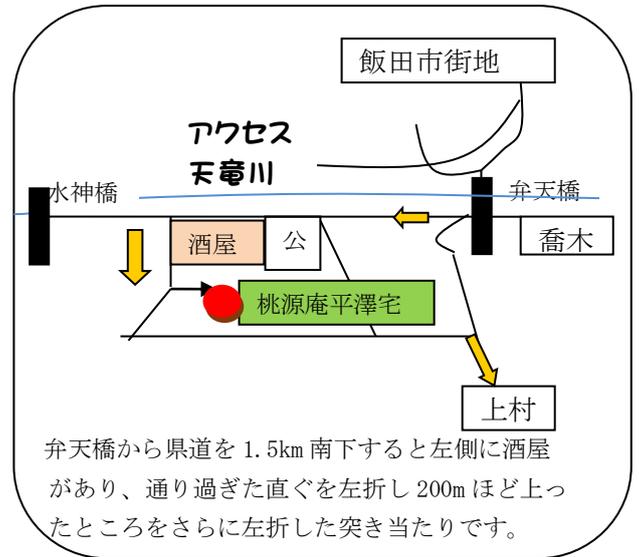
<集合・休憩施設> 古民家「桃源庵」
(築 130 年の本棟づくり)

<交通手段> 市内から桃源庵まで車で 15 分

<応募先> 飯田市下久堅下虎岩 2235
電話 090-8687-8517
メール kazuto.h@mis.janis.or.jp
(プロジェクト事務局平澤和人まで)

<2020 年度募集人員> 20 世帯まで。定員になり次第締切

<締め切り> 2021 年 6 月 17 日 (水)



PJ 参加基本費 年間 5,000 円／大人、大学～中学生 3000 円、小学生 1000 円、小学生未満無料)
支出内容「資材費、種代、肥料、食糧費、味噌仕込材料費（糶、塩）など」

- 小学生以下は大人親族同伴で参加願います。
- 上記の他、年間に行われる交流会参加などは別途下記の諸費用が必要です。

プロジェクト参加者の宿泊、交流会等の費

- ・ 宿泊
風の学舎 1 泊 2,000 円／人
小学生以下半額、3 歳以下無料
- ・ 参加者交流会費 2,000～2,500 円／人
● 小学生以下は 1000 円程度。3 歳未満は無料。

その他特典

- ・ 作業参加半日毎にポイントが支給され、できた味噌と交換できます。
- ・ ポイント以上の希望者は市価の半額程度で味噌が購入できます。
- ・ 大豆の他、空き農地に野菜を作り参加者に配分しています。
- ・ 豆腐や味噌造りの技術を習得可能。

大豆人 (マメジン) プロジェクト参加申し込み表

お名前			
住所	〒		
連絡先 (連絡が取れる番号)	電話	e-mail	
予定作業	1 回目	種まき 昼食交流会	作業予定時期 6 月下旬
	2 回目	雑草除去 (7 月には作業後バーベキュー交流会)	7 月から 9 月
	3 回目	収穫、はざかけ、収穫祭	1 1 月下旬
	4 回目	脱穀、選別袋詰め	1 2 月中旬
	5 回目	豆腐づくり、新年交流会	1 月下旬
	6 回目	味噌造り、持ち帰り、交流反省会	3 月中旬

申し込みは郵送、または、e-mail: kazuto.h@mis.janis.or.jp プロジェクト事務局平澤まで御願います。