



奨励賞

津別町



稀少な青大豆から作る「あいおい味噌」

「わが村は美しくー北海道」運動第11回コンクール応募団体

つべつ豆のわ！！プロジェクト

【津別町】

地域の輪でつながった！『あいおいの味噌』

【はじめは？】

津別町の相生（あいおい）という地域で、20年ほど前から農家の女性たちがずっと味噌を作って道の駅で販売していました。

その継続が農家の女性たちだけでは難しくなってきた際に、地域の方からなんとか残してほしいとの多くの声をいただき、青大豆の手作り味噌の伝統をこれからも後世に残していくため、「あいおい味噌」作りを継いでくれる人を探し、令和2年に町内の福祉事業所が引き継ぐことになったのが始まりです。

地域の農業者の方のアドバイスや支援を受け、津別町内の福祉関係者と連携しながらプロジェクトが始動しました。

【おもな活動】

豆を育てるための畑と仲間を探し、手作業で豆を植え、草を取る。

青大豆の栽培には地域のボランティアの皆さんも参加していただき、「あいおい味噌」の生産を続けています。この味噌づくりが福祉事業所としての仕事だけではなく、「地域の方との関わり」というかけがえのない交流を生み出しました。



ボランティアの協力で青大豆を収穫

【ここが自慢】

栽培が難しく、希少価値が高い青大豆。「あいおい味噌」は青大豆と米麹と塩だけで添加物もアルコールも一切使わない、まじりつけなしの安心お味噌です。青大豆の栽培から味噌になるまでの過程も含めて、地域の皆さんと共同でこの「あいおい味噌」を食文化として継承していきたいと思っています。

津別の青大豆、あいおい味噌を通じて今まで繋がることのなかった新たな「地域の方との関わり」の（わ）を生み出す活動となるよう取り組んでいます。



食文化として継承されている「あいおい味噌」

連絡先

代表者名：白鳥 幸さん／設立：令和2年／会員：8名

住所：網走郡津別町1条通21番地1
(NPO法人 津別町手をつなぐ育成会)

電話番号：0152-77-3210

FAX：0152 77 3210

E-mail：tubetumugi@kej.biglobe.ne.jp

URL：https://tubeiku.com/