



Fb しめつぐPJ

YouTube しめつぐPJ

しめ縄から繋がる紡ぐプロジェクト (しめつぐPJ)

<目的>

山添村にある巨大な岩「長寿岩」にしめ縄を飾る活動をとおして、①もち米栽培からの藁づくり、②遊休農地を活用した酒米づくり、③地域の特産品づくりなど仲間づくりと田舎暮らしを実践しています

<事業内容>

- (1) しめ縄づくり (稲作文化を知る) ⇨ もち米栽培からの藁づくり (しめ縄イベントの開催)
- (2) 遊休農地の活用 (稲作文化を活かす) ⇨ 酒米づくり (酒造会社や地域の営農組合とも連携)
- (3) 特産品づくり (稲作文化の魅力を発信する) ⇨ 酒・麩・せんべいの開発、YouTube や Fb で情報を配信

しめ縄から繋がる「紡ぐプロジェクト」<しめつぐPJ>
もち米、もち米酒を作っています♪

豊かな土が誇る山添村の畑で栽培したもち米を100%使用した全国でも珍しい「もち米のお酒」も造っています。

【しめつぐPJ】は、山添ふるさとセンターにある「長寿岩」にしめ縄を飾る村おこしを行っている元青年団が中心の団体です。「かすががーでん」さんとも連携して活動しています。

しめ縄の藁づくりを、遊休農地を利用してもち米づくりから行っています。併せて、農業の知識や生活に活かす食文化・農村文化などの地域の魅力をPRすると共に、酒造会社や酒店さんの協力を得て、日本でも珍しいもち米を利用したお酒づくりにも取り組んでいます。

今年も、「もち米づくり、もち米酒づくりの村おこし」を行います。村おこしを一緒に取り組んでもらえる仲間を募集しています。

詳しくは、下記までご連絡ください。
しめつぐPJ：090-3610-9550
メール：yamazoe.tumuguproject@gmail.com

F B にて詳細な情報を発信していますので、ご覧ください。 ⇨

2023年6月吉日
関係各位
かすががーでん、しめつぐPJ
千葉製菓商店 フワリン

奈良県山添村産もち米や茶、和紅茶を使った生麩！
日本料理には欠かせない、地域食材を使った『生麩』が完成！
日本料理には欠かせない生麩。汁物などに欠かせない焼き麩。この度、山添村で栽培されたもち米や茶、和紅茶を練り込んだ生麩や焼き麩が完成しました。

発表会・試食会を開催します！令和5年6月11日(日) 14時～
豊原公民館 (山添村三ヶ谷970 TEL: 0743(87)0001)

山添村にある「長寿岩」に飾った生麩の画像
「抹茶・抹茶あん」「和紅茶・和紅茶あん」など

●生麩とは
生麩は、日本料理に欠かせない食材の一つ、生麩の原料は、五穀類(小麦)です。
お麩は、餅タネ(小麦)、低カロリー、それでいて栄養が豊富で消化し、吸収し、夜食やダイエットの強い味方です。小さなお子様からおじいちゃんおばあちゃんまで幅広くお使いいただける「万能食品」です！

●生麩づくり
創業昭和60年の製菓商店「千葉製菓商店」では、1年前、山添村産もち米の活用から、環境に配慮した生麩づくりを始めました。

●生麩づくりに
自家製の生麩や焼き麩を使っています
「お麩のラスク」「お麩のラスク」(小麦粉)入り
「お麩のラスク」(小麦粉)入り
「お麩のラスク」(小麦粉)入り

↑大和の野菜入り焼麩
↑パンのような大きな焼麩

↑生麩づくりに
生麩パフェ、生麩入りプリン→
(千葉製菓商店フワリン(天理市)にて)

【お問合せは、下記までお願いします】
しめつぐPJ TEL: 090(3610)9550、かすががーでん、(山添村) TEL: 0743(85)0048、千葉製菓商店 フワリン TEL: 0743(86)2277

お麩の商品いろいろありま〜す！
生麩のお饅頭(茶・和紅茶味)
山添村産もち米粉、中は山添産抹茶や和紅茶のパウダーを練り込んだあんこを使用！お餅とは違った、生麩の食感をお楽しみください。

抹茶・抹茶あん
和紅茶・和紅茶あん

お麩のラスク(茶・和紅茶味)
山添産抹茶や和紅茶のパウダーを練り込んだお麩のラスク！お餅をお菓子感覚で、特産品の和紅茶と一緒にどうぞお楽しみください。

↑大和の野菜入り焼麩
↑パンのような大きな焼麩

↑生麩づくりに
生麩パフェ、生麩入りプリン→
(千葉製菓商店フワリン(天理市)にて)

<活動の効果と今後の展望>

藁づくりをきっかけに、米作りを通して、ドローン消毒、自走式草刈り、木製柵、田んぼダムなどの最新で SDGs 的農業を実践。遊休農地を活かし、食品企業等と連携した特産品(酒・麩等)づくりを実践。未来農業農村の魅力・楽しさを伝え、農地の活用や特産品づくりを各地域に広げ、暮らしを皆で支え継承することに貢献したいです

村おこしを一緒に取り組んでもらえる仲間を募集しています。詳しくは下記までお問い合わせください。
しめつぐpj : 090-8166-1599
メール : yamazoe.tumuguproject@gmail.com

しめ縄から繋がる「紡ぐプロジェクト」<しめつぐPJ>
もち米酒(TUMUGU)販売記念ミニイベントのご案内
山添村でもち米づくり、もち米酒づくり
4月22日(土) 10:00~

入場無料
豊原公民館

●日時：令和5年4月22日(土) 10時~ 約1時間 9時30分~受付
●場所：豊原公民館 (山添村三ヶ谷970 TEL: 0743(87)0001)
●内容：しめつぐPJ×酒造会社×酒店
→山添村でのもち米づくりと酒づくり
※当日は、「もち米酒(TUMUGU)」の販売も行われます。購入をお待ちください。
●参加：申し込み不要 +先着50名に、山添村産もち米のお酒をプレゼント
●問い合わせ先：しめつぐPJ 090-3610-9550
メール：yamazoe.tumuguproject@gmail.com

【しめつぐPJ】は、山添ふるさとセンターにある「長寿岩」にしめ縄を飾る村おこしを行っている元青年団が中心の団体です。「かすががーでん」さんとも連携して活動しています。

しめ縄の藁づくりを、遊休農地を利用してもち米づくりから行っています。併せて、農業の知識や生活に活かす食文化・農村文化などの地域の魅力をPRすると共に、酒造会社や酒店さんの協力を得て、日本でも珍しいもち米を利用したお酒づくりにも取り組んでいます。

今年も、「もち米づくり、もち米酒づくりの村おこし」を行います。村おこしを一緒に取り組んでもらえる仲間を募集しています。

詳しくは、下記までご連絡ください。
しめつぐPJ：090-3610-9550
メール：yamazoe.tumuguproject@gmail.com

F B にて詳細な情報を発信していますので、ご覧ください。 ⇨

しめ縄から繋がる「紡ぐプロジェクト」<しめつぐPJ>
酒米を作っています♪

【しめつぐPJ】は、山添ふるさとセンターにある「長寿岩」にしめ縄を飾る村おこしを行っている元青年団が中心の団体です。「かすががーでん」さんとも連携して活動しています。

しめ縄の藁づくりを、遊休農地を利用してもち米づくりや酒米づくりを行っています。併せて、農業の知識や生活に活かす食文化・農村文化などの地域の魅力をPRすると共に、酒造会社や酒店さんの協力を得て、日本でも珍しいもち米を利用したお酒づくりにも取り組んでいます。

今年も、「もち米づくり、もち米酒づくりの村おこし」を行います。村おこしを一緒に取り組んでもらえる仲間を募集しています。

詳しくは、下記までご連絡ください。
しめつぐPJ：090-3610-9550
メール：yamazoe.tumuguproject@gmail.com

F B にて詳細な情報を発信していますので、ご覧ください。 ⇨