

基本情報



【年齢】
33歳
【出身地】
千葉/名古屋/大阪/東京
【転出元】
神奈川県海老名市
【前職】
発酵食講師
【活動時期】
R2.3～ R5.2
(3年目)

協力隊に応募したきっかけ

9年前に和寒町が実施していた農業体験に参加し、以来町の関係者や町民と交流があって、3年前にたまたま現地で会った方と当時の活動を話したことで、和寒町に拠点を移し活動を広げようと考えたから。

今後の抱負・任期後の目標

個人事業主として十分な収入を得て自立できるように、現在の活動を続け広げていくこと。

活動内容

●麴製造販売

檜のせいろに杉の麴蓋、麴室など天然の道具を使い、電気は使わず火と自然の力で丁寧に醸すオーガニックの米麴です。仕込みごとに店主が読み取る名前とメッセージが添えられるのも大きな特徴です。
(オーガニック米/和寒産米/持込米で白米/玄米/黒麴の種類があり、味噌用や甘酒用など用途指定可)



●麴甘酒製造販売

米麴と天然水のみシンプルな原料で作られた非加熱無殺菌の生甘酒です。ノンアルコール、ノンシュガー、濃縮濃厚タイプ。そのままと食べる甘酒、凍らせてアイスのように食べるのもおすすめ。抹茶やきなこ、カカオ味は牛乳割でラテに。季節限定の苺やぶどうも登場します。(オーガニック白米/玄米、和寒産白米/玄米、オーガニック抹茶、カカオ、きなこ、黒ごま/オーガニック黒麴)



●発酵教室講師

様々な発酵食品の基礎知識を学び、手作りを楽しむ講座を開催しています。工房やオンラインの他道内各地へ出張も承っています。(味噌、醤油、甘酒、塩麴、醤油麴、ぬか漬け、みりん、米麴など)



連絡先

【活動の様子を発信しているSNS・ブログなど】
Hakko Class. HP <https://tsuku2.jp/hakko-class>
Instagram https://www.instagram.com/hakko_class
Facebook <https://www.facebook.com/HakkoClass>