



【令和2年 甘酒、みそ 販売について】

令和2年は新型コロナに始まり、新型コロナで終わる1年で、わたしども さみどり.org もなかなか十分な活動ができませんでした。

令和2年の新米での「生甘酒 ぶんだっこ」については、現在製造中で近々「加藤商店」にて販売させていただきます。

また、令和2年からは「手作りみそ ぶんだっこ」も試験的に製造し、主に小学校生の家庭を中心に販売させていただきましたが、地域の皆様方にも若干ではありますが販売させていただけることとなりましたので、ご希望の方は下記のとおりお買い求め下さるようお願いいたします。なお、数量も限定されておりますので、売り切れの際はご了承ください。

手作りみそ ぶんだっこ

販売日：令和2年12月26日（土）・27日（日）両日とも午前10時から正午まで

販売場所：玉泉寺

販売額：手作りみそ金（800円）

手作りみそ銀（600円）

※いずれも1kg 税込み

販売場所は、玉泉寺をお借りしております。



甘酒プロジェクト

甘酒プロジェクトは、分田小学校田「田々虫」で栽培されたお米で、あま酒、みそを製造させていただいております。

甘酒については、平成30年に当時の小学校6年生児童を中心に取り組み、さみどり.org と連携し東京築地や新発田での「全国うまいもの展」に出展するなど、分田地域のPRを兼ねて販売してまいりました。

あま酒の製造は、月岡糶屋さんから協力いただき、販売は加藤商店と新潟県学校生活協同組合にお願いしております。みその製造についても月岡糶屋さんから協力いただいておりますが、本年は小学校生の家庭を中心に販売させていただきました。

甘酒、みそともに「ぶんだっこ」のネーミングです。みそについては、金と銀の2種類を製造しました。金のみそは銀のみそに比べ、糶量が1.5倍入っており甘目に仕上がっております。翌年に向け、さらに検討を加えたいと思います。



要冷凍保存

新潟県阿賀野市
分田小学校児童監修

生甘酒
ぶんだっこ

栄養成分表示（みそ 100g 当り）			
エネルギー	178kcal	炭水化物	24.1g
たんぱく質	8.8g	食塩相当量	12.45g
脂質	8.1g		
名称	米みそ		
原材料名	大豆（遺伝子組換えでない）、米、食塩		
内容量	1kg		
賞味期限	2021年2月25日		
保存方法	直射日光・高温を避け常温保存		
製造販売者	月岡糶屋 月岡 尚洋 〒959-2204 新潟県阿賀野市福永1181 TEL&FAX 0250-68-3734		

令和2年度、阿賀野市立分田小学校6年生児童が、昨年度に田植え・稲刈したお米の米糶を使用しております。

監修：さみどり.org

フラワープロジェクト

コスモス

分田一の玉泉寺看板脇、二瓶さんの土地をお借りして芝桜など様々な花を植えています。この秋はコスモスがきれいな花を咲かせてくれました。

実は、ひまわりも植えていたのですが、コスモスがあまりにも元気でひまわりよりも背丈が高くなってしまい、まったく見えませんでした(´ω´)



家先プランター

来年度も家先プランターを続けていきます。今後は地域の皆さままでご希望される方にも、家先プランターを置いていただく等、活動を進めていきたいと考えています。

なお、この秋は小学校の玄関前など、少数ですが秋植えのプランターもいくつか作成しました。



【昔の分田地域の写真や資料について】

現在、分田地域の歴史についてまとめておりますが、昔の写真、特に街並みや風景、農作業しているところや、資料など各家庭にありましたら、ぜひお借りさせていただければと思います。お貸ししていただける場合、各町内の さみどり メンバーか下記までご連絡いただければお伺いさせていただきます。



【さみどりホームページについて】

さみどりホームページについては、現在リニューアル工事中ですが、新規アドレスは下記のとおりです。今後、分田地域の歴史などふくめ、活動内容を掲載いたします。

<https://samidori.org>

さみどり.org

