

NPO法人石黒邑 設立のごあいさつ

平成29年に「石黒が元気になるために何かに取り組みたい」、「自分たちでできることからやっつけていこう」という思いで、毎週水曜日に集まり、話し合いを重ねてきたことがきっかけで「石黒水曜くらぶ」としての活動がスタートしました。

石黒水曜くらぶでは、石黒の食と文化の継承を活動の柱に置き、平成30年に柏崎市元気なまちづくり事業で「山菜採り禁止看板」の制作と設置、糀からの味噌づくり、山菜料理レシピのDVD制作に取り組んできました。

現在は、新潟県の事業として新潟国際情報大学の学生の受け入れにも取り組んでいます。



これらの活動では、地域の皆さんには様々な場面でご理解とご協力をいただくことができました。

こうした活動を通じて、「話し合いだけでなく、行動し、形にできる活動にしていきたい」という思いから、特定非営利法人（NPO法人）の設立に至りました。

「邑（むら）」の文字には、「自分たちで話し合い、助け合ってなんとかしていこう」という地域運営組織を目指す意味を込めています。

NPO法人石黒邑は、石黒の食、文化、資源などを守り、発信し、次代に継承していく活動を通じて石黒を元気にしていきたいと考えています。



これからの活動に、皆さんからも参加していただき、また、多くのご指導とご助言をいただきますよう、よろしくお願いいたします。

特定非営利活動法人 石黒邑
理事長 田辺 和幸



田中の家へ遊びにこらっしやいて～

NPO法人石黒邑は、上石黒集落センター隣の「田中」の家を購入させていただくことになりました。これは、大野集落にお住まいの鈴木様の多大なるご支援とご協力により実現することができたものです。



鈴木様の「石黒地区のこれからのために協力したい」という温かいお気持ちに応えるため、石黒地区の活性化の拠点として「田中」の家を活用していきたいと考えています。

そのためにも、地域の皆さんからご意見やご協力をいただきたいと思いますので、よろしくお願いいたします。

石黒邑の近況報告

味噌づくりが進行中

昨年から取り組んでいる糎づくりですが、なかなか納得のいくものができませんでした。石黒の中でも糎づくりの経験のある方が多く、いろんな経験談をお聞きし、参考にしながら何度も取り組んでみました。

今年も最初の仕込みは満足はいくものではありませんでしたが、2回目の仕込みでは方法を変えてみたところ、ようやく甘みのあるふっくらとした糎ができ上がってうれしかったです。

地域の中で昔からの技術や知恵を教えてもらえる有難さをつくづく感じる瞬間でした。



2月2日（日）、久ぶりの雪模様の天候でしたが、味噌の仕込みを行いました。

仕込みには、1月に仕込んだ糎と昨年秋に収穫した青豆と茶豆を使いました。

前日から水に浸し、万全の準備で仕込みに臨みました。青豆は予定通りの時間で仕込むことができましたが、茶豆はなかなか柔らかくならず、この日は結局、一日かかっての仕込みでした。

仕込んだ味噌は現在、田中で熟成中。7月の天地返しを経て、10月には完成予定です。

乞うご期待です！

石黒邑のこれからの予定

2/22（土）・23（日）

第30回高柳雪まつりYOU・悠・遊に出店

昨年11月の産業文化祭りで好評だった「いのししラーメン」が今度は、高柳雪まつりで登場！

そして、糎でつくった甘酒ドリンクも販売します。

22日（土）の前夜祭、23日（日）の本祭ともに出店します。ぜひイベントにお出かけいただき、ご来店をお待ちしています！



3/14（土）・15（日）

新潟国際情報大学学生が石黒地区を最終訪問

新潟県の事業が縁で、昨年秋から石黒地区で活動に取り組んでいる新潟国際情報大学の学生の皆さんが今年度最後の訪問でやってきます。

14日（土）には、石黒地域活動拠点施設で学生の皆さんとの交流会を計画しています。大勢の皆さんで学生の皆さんと交流を深めましょう。

交流会の詳細は、改めてお知らせします。

活動の様や石黒地区の様子をインターネットでも発信中です。ぜひ見てみてくださいね！



Facebookアカウント
特定非営利活動法人 石黒邑



YouTubeチャンネル
石黒邑（映像部）

【一緒に活動しませんか！ - 会員募集中】

石黒邑では、一緒に活動してくれる仲間をお待ちしています！興味のある方、詳しくは次までご連絡ください。お待ちしております！

●お問い合わせ先
田辺和幸（連絡先：090-8641-4311）