

TE MA ME KAN

# 手まめ館通信

第1号

2024年(令和6年)  
4月1日発行

著: 地域活性化起業人  
梅田海太

## よろず案内休憩所が開所

交流拠点として活用を



開所日: 火・金・日 10時~16時 利用料: 無料

火曜日、金曜日、日曜日の午前10時から午後4時まで。休憩やリモートワークなど、どなたでもご自由に利用できます。利用料は無料。モーター完備。飲食自由。持ち込み可。休憩所ではお湯とカップが設置されていますので、ティーバッグなどをご持参して飲むこともできます。是非、ご利用ください。また、不定期に小森さん発信のイベントも開催されます。開所日やイベントの最新情報は小森さんのインスタグラムをご参照ください。←

長らく休館しておりました手まめカフェにて、3月10日から「さめがわよろず案内休憩所」を開所いたします。森雅人さんが村内の情報案内を行います。開設時間は

【問】関係人口  
出コーディネーター 小森雅人  
mail:same.komori@gmail.com



SAMEGAWA.LIFE

### 手まめ館の情報誌はじめます

初めまして。2023年3月から手まめ館にて地域活性化起業人として活動させていただいている梅田海太(うめだかい)と申します。新潟市出身。東京で10年間営業をしていました。

この度、手まめ館の情報発信を目的として「手まめ館通信」と題し、不定期に発行させていただきたいと思えます。手まめ館のイベントや旬の野菜、生産者などについてご紹介していければと思います。どうぞよろしくお願い申し上げます。

### 4月休館日

第1水曜日 4月 3日  
第3水曜日 4月 17日  
※食堂は毎週水曜日休業

ご不便をおかけいたしますが  
よろしくお願い申し上げます



昨年10月から鮫川村オリジナルトートバッグを販売しております。通勤・通学・買い物など、さまざまな場面でご使用できますので、ぜひお買い求めください。2種、各1000円。店頭がない場合はレジにてお声がけください。

オリジナルトートバッグ販売中

# 味噌づくり教室盛況

元村長石田卯子八氏の名を冠した伝統の味噌づくり

1月24日、令和5年度公民館事業として手づくり味噌づくり教室を開催しました。手まめ館の阿久津健一副館長を講師に迎え、総勢12名の方に味噌づくりへご参加いただきました。手まめ館で販売している味噌は石田味噌と呼ばれ、元村長の石田卯子八氏が広めた製法を元としています。通常1対1の割合で仕込む大豆と米を、生大豆1に対して生米1・5の量で仕込むため、麹歩合が高くなるやかで甘味があるのが特徴です。参加者は持参したバケツいっぱい到手づくりで味噌をこね、笑顔で作業されました。



蒸したての大豆をかき混ぜて粗熱を取る参加者

## 一部商品価格改定のお知らせ

光熱費、原材料費等の高騰により、誠に勝手ながら4月1日より一部手まめ館商品価格の改定をさせていただきます。改定後価格は1・2年味噌680円、3年味噌630円、ざる豆腐230円、納豆80円、豆菓子240円、きな粉小280円（きな粉大は据え置き）、油揚げ3枚から2枚へ変更し120円。そのほかは店頭にてご確認ください。何卒、ご理解の程よろしくお願い申し上げます。

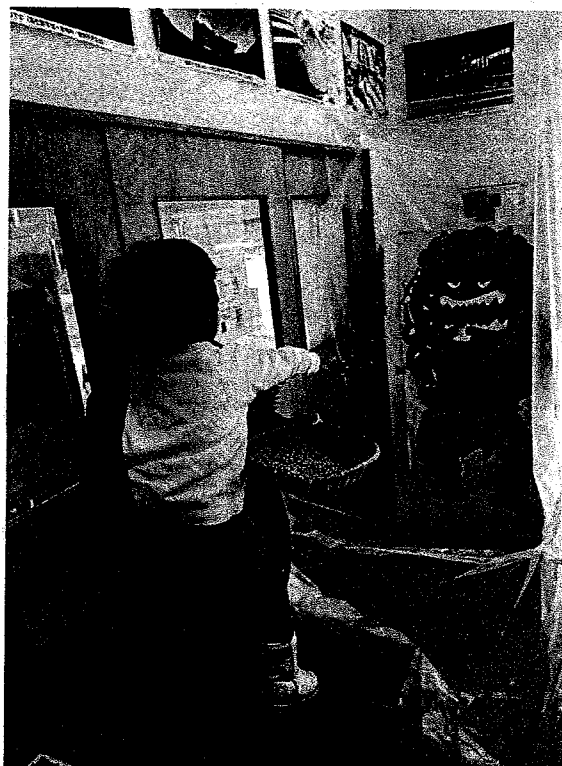


バケツいっぱい味噌づめ

## 節分フェア

### 開催御礼

2月2、3日。直売所にて節分フェアを開催しました。お買い物された方全員が挑戦出来る炒り豆掴み取りと、豆を投げて鬼退治！



見事倒すことが出来た方へはお菓子をプレゼントさせていただきました。子供から大人まで、両日で100名以上の方々にご参加頂きました。誠にありがとうございました。来年も節分フェアは行う予定です。

**春市**  
**5月3日(金・祝)**  
**開催予定**

手まめ館では5月3日金・祝に春市を開催いたします。セールをはじめこの日だけの限定商品も予定しています。詳細は4月中旬以降発行予定のチラシをお待ちください。皆様のご来館をお待ちしております。