

【和水ひまわりプロジェクト説明会】

とき：5月26日(日) 午前10時～[1時間程度]
ところ：江田船山古墳公園入口横の畑
※雨天時は畑横の東屋

【ひまわり種まき】

とき：6月2日(日) 午前9時～[1～2時間程度]
※予備日：6月8日(土) or 6月9日(日)
※延期になった場合、当日の朝連絡します
ところ：江田船山古墳公園入口横の畑
持ってくる物：作業着・作業靴、軍手、帽子、飲み物

説明会に参加できなくても、
種まきからの参加もOK！

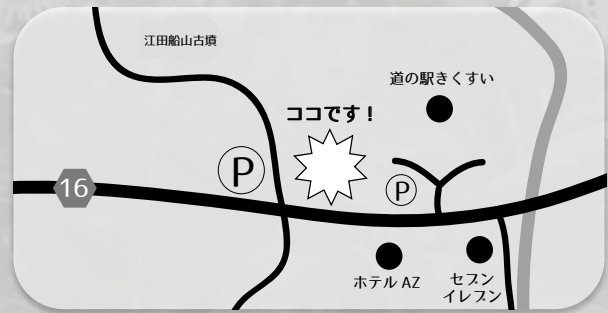
種まき以降も草刈りなど活動は
定期的に行いますので随時ご参加ください！

【参加連絡先】

和水町まちづくり推進課 ☎0968・86・5721

メール：nagomi.kyoryokutai@gmail.com

協力隊SNSのメッセージなどでも受け付けています



和水町地域おこし協力隊
和水ひまわりプロジェクト
始まります！

突然ですが、和水町の町花が何か知っていますか？
そう、ひまわりです！でも意外と知られていない？

せっかく町花に指定されているなら
和水町の夏の景色にはひまわりがあって欲しい

子どもたちが大人になった時に
記憶の中にひまわりがあって欲しい

そんな思いから2年前から米川隊員が江田船山古墳
公園入口の畑にひまわりを作り始め、去年は和水町
青年団の団員も一緒に活動をしました。

でもせっかくなら地域の皆さまと一緒に育てたい！
ということで今年は一緒にひまわりを育ててくださ
る方を大募集します！

老若男女問わず、どなたでも参加できます。

ぜひ私たちと一緒にひまわりを咲かせてみませんか。
アドバイスもお待ちしています！



よなかわ ひろこ
米川 博子

協力隊活動記 Vol.22

Nagomi大豆CoffeeがANA機内食の材料に！

商品開発担当としてずっと携わっている『Nagomi大豆Coffee』ですが、このたび嬉しいお知らせがあります。

なんと2019年3～5月のANA国際線ファーストクラス機内食の材料として使用されています！デザートやスイーツの材料のひとつになっているそうで、「そうか、スイーツの材料にもなるんだ！」と私たちも驚いていると同時に、Nagomi大豆Coffeeが持っている利用方法の無限の可能性があることを発見することができました。ANAシェフの皆さん、ありがとうございます！

皆さんも「Nagomi大豆Coffeeを使ってこんなのできたよ！」というのがあれば、ぜひ教えてくださいね。



味噌づくりは意外と
重労働なんです

なごみの郷高野PR映像

by 九州ローカルハッピーアワード

昨夏に行われた『九州ローカルハッピーアワード2018』。これは九州内でもあまり知られていないすばらしい「しあわせ体験」を、九州のみんなで選ぶコンテストで、なごみの郷高野地域づくり協議会の活動を団体部門に応募し、結果は見事、団体部門でグランプリを獲得！

そして先日、副賞のPR動画撮影が行われ、毎年恒例の手作り味噌やNagomi大豆Coffeeの製造のようすを映像に収めていただきました。

協議会の活動が映像になったこと、その活動がたくさんの方々に支えられ今に至ること、さらにその礎があってこそ私たち協力隊が活動できているのだと改めて気づくことができました。

完成した映像は、九州ローカルハッピーアワード公式サイトや協議会Facebookで見ることができます。ぜひ皆さま、和水町で感じられる「心あたたまる幸せ時間」を映像で観てみてくださいね！

九州ローカルハッピーアワード公式サイト▶



未来に向かって輝け！

わが町のがんばる企業！

～和水町企業等懇話会 企業訪問～

今回も和水の
魅力たっぷり！
とても美味しい
取材をさせて
いただきました！

和水町企業等懇話会は、町内企業の繁栄と町の振興を目指すことを目的として設立し、現在23社の会員企業で加入さまざまな交流活動を行っています。今回は、会員企業の株式会社武双庵さんを訪問しました！



株式会社 武双庵 (和水町内田)

熊本県玉名郡和水町内田2211 ☎0968-86-5870

健やかなおいしいタネは「おから」でした。

食べものに、自然の恵みに「ありがとう」の気持ちから誕生したパン。

おからの恵みをお届けします！

新鮮な「生おから」を使ったパン！
もう召し上がりました？

皆さんは、今話題の「生おからパン」って知っていますか？とにかくモチモチでずくおいしいパンです。その「生おからパン」を製造しているのが、株式会社 武双庵です。開発の経緯について尋ねると「和水町地域雇用創造協議会からの提案で製造にトライしてみました。豆腐工場の関連会社ということもあり、その思いで引き受けました」と、坂本課長は当時のようすを振り返りながら話します。

全ての工程を手作りで!!
愛情を込めてより美味しく!!

今回特別に製造工場を見ることができました。取材時、従業員2人で、パンの製造をしていて、お互いに協力しながらテキパキと一つのパンに愛情を込めて作られていました。



ロールパンの製造のようす

～きらり★輝くなごみびと～



私たちと一緒に働きませんか？

株式会社 武双庵

製造担当 清水 奈美さん(左)
馬渡久美子さん(右)

特に気を使うのが温度とのこと。詳しくは企業秘密ということでしたが、「生おからパン」のおいしさの秘訣が伝わってきました。「生おからパン」の原材料となる「生おから」は、その日のうちにできた新鮮な「生おから」を使用しているとのこと。豆腐工場に隣接した工場だからできることだと納得しました。

現在の商品は「生おから丸パン」「生おからロールパン」および「生おから食パン」の3種類だそうです。

「生おからパン」は、緑彩館および丸美屋の菊水工場と南関工場の直売所で販売されています。ぜひお問い合わせください！

野木悟社長は「今後は「生おからパン」を主力商品として、販売の実績を上げます」と力強く抱負を語っていました。

株式会社 武双庵は、株式会社 丸美屋のグループ企業で、主に食品の卸売り・販売をしている会社です。社屋は丸美屋本社内にあります。

取扱商品は、丸美屋で製造された豆腐や納豆で、九州、中国、四国地方以外の地区が担当とのこと。

(文責 まちづくり推進課・居石)