

移住&職サポート情報

よさのワーキングステイ・トライアル 2017 「酒蔵編」

トライアルとして、実際に10日～2週間程度与謝野町で働き、暮らしていくことによって、魅力たっぷりの与謝野町の人や地域コミュニティに触れていただくことができます。明治20年創業世界を目指す小さな酒蔵で1年に1回、今しかできないお酒の仕込み体験を！

実施時期 2018年1月24日(水)～1月31日(水)

滞在日数 8日間

体験場所 与謝娘酒造

参加料金 15,000円(体験研修費用)

※食事代、保険等別途

参加方法 ウェブサイトフォームにて参加申込み→

確定のご連絡→ご説明・実施

<http://kyoto-iju.com/yosano-wst/>?page_id=8

宿泊場所 与謝野町内の住宅を手配

その他 仕事はインターナンシップ的なものですが、希望によっては継続も可能

・ご不明な点はお気軽に担当までお問合せ下さい。

お問合わせ先 与謝野町観光交流課 担当：福西さん

TEL: 0772-43-9016

MAIL: kankokoryu@town.yosano.lg.jp

<http://kyoto-iju.com/yosano-wst/>?program=sakagura

Minnanote is supported by

福島県



発行者：一般社団法人みんなの手

近鉄「桃山御陵前」駅より徒歩2分
京阪「伏見桃山」駅より徒歩1分

〒612-8082

京都市伏見区両替町4-319



オフィス TEL: 075-632-9352

カフェワークショップ：イベント申し込み
TEL: 075-632-9352

お問い合わせ・相談
TEL: 070-5656-5621

メールアドレス：minnanote123@gmail.com
ホームページ：minnanote.org
フェイスブック：www.facebook.com/minnanote

謹賀新年

明けましておめでとうございます。

昨年はワークショップ、交流会やバツツアーや、「ふるさとつながろうツアー」などを通じて、多くの方々とお会いして、絆を深めることができました。今年は昨年以上に多くの方々とお会いして輪を広めていきたいと思います。皆さんのが楽しめる企画やイベントを実施いたしますので、お気軽にご参加ください。

今年も多くの幸せが訪れますように、心からお祈りしております。

Event Info

2018年の交流ツアーオ誘い 雪遊び＆スキー＆温泉 in 滋賀ツアーア

ふるさとでは身近にあった雪。関西ではなかなか触れる機会が少ないですね。今年は、全国的に雪に恵まれ、多くのスキー場はベストコンディションだそうです。そこで、雪山に出かけて、思いっきり雪をエンジョイしませんか？雪山をエンジョイした後は、温泉にゆっくり浸かり日頃の疲れまでとりましょう！寒い2月に楽しくって、あったかいツアーハー一緒に行きましょう！

日 時 2018年2月17日(土)

内 容 スキー場で雪遊び（そり・スキー・スノーボード）&交流ランチ&温泉入浴

日 程 集合：7時半 JR桃山駅 8時 京都駅発

10時—15時 雪遊び（内 ランチ）

1530-17時 温泉入浴

解 散 京都駅 19時 解散 桃山駅 19時半

場 所 滋賀県のスキー場

参 加 費 中学生—大人 1,000円 小学生&幼稚園児 500円

未就園児 無料

他にスキー&スノーボードレンタル代等はかかります（ご相談下さい）

ウエアのない方にはレンタルあります（ご相談下さい）

初心者の方には、スクール等もあります（ご相談下さい）

お問い合わせ みんなの手 西山まで 070-5656-5621

minnanote123@gmail.com

お申込み みんなの手まで参加代表者氏名、連絡携帯電話番号、eメール

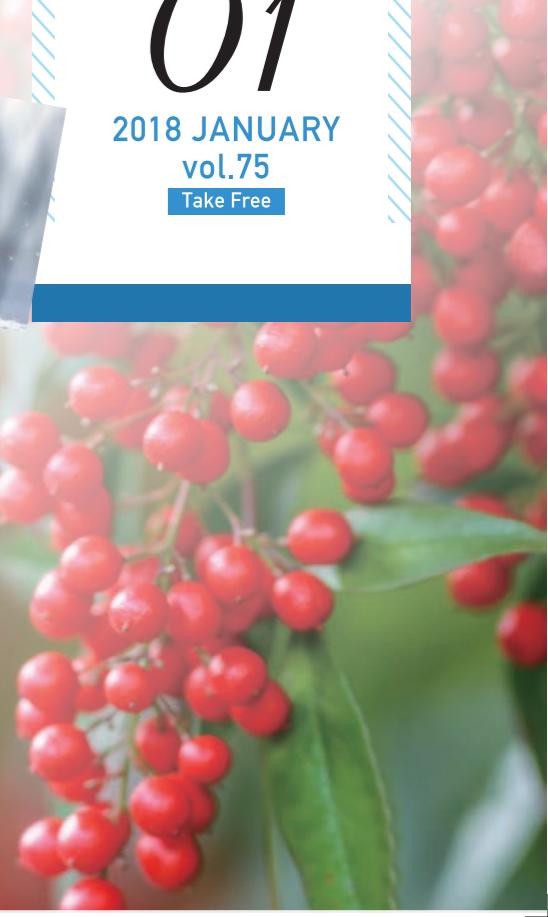
アドレス、参加人数（大人、子供、幼児）レンタルの有無、スクール参加希望の有無をメールもしくは郵送でお申し込みください。



ニュースレター

01

2018 JANUARY
vol.75
Take Free



Event Info

避難者の方にリクエストの多かった！夕食会！避難者交流会 @みんなのカフェ

昨年の忘年会でリクエストのあった夕食会を開催いたします。夕食と一緒にいただきながら、避難者同士の絆を深めましょう。今回は、スペシャルゲストをお招きして、ふるさとの話を聞きながら、ふるさとの交流も図ります。キャリアアップカウンセリングも同時にありますのでぜひお誘い合わせの上、お出かけください。

内容 夕食会

心と体のワークショップ（希望者）&
キャリアアップカウンセリング（希望者）
ふるさとのスペシャルゲストを招聘

参加費 夕食 500円～（メニューオプションあり）

小学生以下 無料

お申し込み みんなの手まで参加代表者氏名、連絡携帯電話番号、eメールアドレス、参加人数（大人、子供、幼児）を明記の上、メールもしくは郵送でお申し込みください。

ふるさとつながろうツアー

避難者&在住者との繋がりを深めながら今の福島を体験しましょう！

三春のデコ屋敷ツアー巡り&三春駒作り体験ツアー

日程 2018年3月25日（日）

集合・解散 10:15 郡山駅集合

16:00 郡山駅解散

内容 デコ屋敷の古民家探索ガイドツアー / 三春駒や張り子の絵付け体験 / 震災後の三春町の取り組みのお話（予定）

お申し込み方法 申込書を郵送、もしくは申込内容をメールで、みんなの手のHP上でお申し込みください。

現在申し込み受付中

みんなのカフェ特別セミナー



みんなのカフェ特別セミナー

「健康子育て育児セミナー『食』」
一体は食べ物から作られている。
食を正せば薬いらずの丈夫な子に育つ！—

シリーズで開催している育児セミナーの2017年最終セミナーのご案内です。カイロプラクター、3児のパパ、保育園の園長である清水先生のわかりやすくなるセミナーです。

日 程 2018年2月14日（水）10時—11時半

参加費 無料

内 容 免疫力を高める食材と食べ方 薬いらずの子に育てよう！

講 師 あすか保育園長&アディオライフカイロ院長 清水友浩先生

お申し込み 参加者氏名、連絡携帯電話番号、eメールアドレスを明記の上、メールもしくは郵送でみんなの手までお申し込みください。

その他 セミナー後、育児相談受付けます。希望者は、清水先生と参加者との育児に関する情報交換できる「いくママ交流ランチ」に参加も可。別途ランチ代負担ください。



Workshops

カフェワークショップ

月曜日 MON	火曜日 TUE	水曜日 WED	木曜日 THU	金曜日 FRI	日曜日 SUN
毎週 キッズ英語 （小学生クラス）	第3 楽ちん抱っこ （小学生クラス） 第4 グルーデコ	毎週 キッズ英語 （幼児クラス） 予約 鍼灸マッサージ 第1・4 気功クラス	毎週 大人英語 （中上級） 毎週 キッズ英語 （小学生クラス） 第2 うたごえカフェ	毎週 大人英語 （中上級） 毎週 キッズ英語 （小学生クラス） 第2 うたごえカフェ	第2 ベビーマッサージ 不定期 朝ヨーガ（9/24） 第2 箫笛カフェ
毎週 大人英語 （入門、初中級）					
第4 うたごえカフェ					
第4 ベビーマッサージ					

気功クラス

ゆっくりと息をしながら自分の心に向きます。（予約制）

9:30～11:00（第1・第4水曜日）

参加費：無料／講師：長谷川和枝

鍼灸マッサージ＆癒しのセッション

お一人30分のセッションです。マッサージの施術を受け悩み相談ができます。

水曜日 15:00～17:00

予約要／参加費：無料／講師：松岡善雄

ふわふわベビーマッサージ教室

生後2ヶ月～2歳のお子さんが対象です。（予約制）



参加費：200円（オイル代込）

第2金曜日・第4月曜日

10:30～13:30

持ち物 バスタオル、フェイスタオル等
講師：こもざわとえみ、せとあつこ

楽ちん抱っこ楽しいおんぶ

素手抱っこやスリング体験、紐の調整など知って楽ちんなコツを伝授します。



第3火曜日 9:30～11:00

※先着5名

参加費：500円

講師：山田今日子

「みんなのカフェ」では定期的なワークショップや、楽しいイベント、交流会を企画しています。お友達もお誘い合わせのうえ、ふるってご参加ください。

朝ヨーガ（1/28）

鍼灸師の先生がインドの伝統的なヨガを伝授。呼吸を意識し無理なく身体を動かします。シニアの方にもおすすめ。

不定期開催／日曜日 9:30～11:00

参加費：無料／講師：松岡善雄

箫笛カフェ「笛吹体験」

講師が吹き方を丁寧に指導しますのでどなたでもお気軽に参加できます。楽器のない方には笛をお貸ししております。（予約制）



キッズ英語（予約制）

楽しみながら基礎英語力を養います。4スキルを伸ばします。

受講料：月額2,500円（月4回）

その他教材費は実費
幼児英語（幼稚園生対象）

水曜日 14:50～15:40

小学生英語
月曜日 17:10～18:10
木曜日 17:00～18:00

大人の英語クラス（事前予約不要）

目的やレベルに合わせた指導で、英語で話せ考える力を養います。

受講料 1回500円

入門クラス 月曜日 16:00～17:00

初中級クラス 月曜日 14:50～15:50

中上級クラス 木曜日 9:30～10:40

講師 西山祐子

（キッズ英語、大人英語）

みんなの手の活動報告

避難者忘年会 2017年12月23日開催



クリスマスイブの前日、みんなのカフェで2017年の忘年会を行いました。寒い中、京都市や宇治市から避難者の方々や支援者の方々が集まり、鍋を囲んで楽しい時間を過ごすことができました。久しぶりに再会された方々もおられ、震災当時を振り返り思い出話に花が咲きました。体も心も温まるお鍋のパワーのおかげで、交流を深めることができ、「やっぱりみんなで食べると美味しいね」「また一緒に集まって食事会をして交流したい」という声を多くいただきました。その声を受けて、今後も交流の場を持ち続けたいと思います。

ふるさとつながろうツアー 11月1月～11月4日 飯坂温泉ツアー

11月のふるさとつながろうツアーは、飯坂温泉の老舗旅館のナカムラヤ旅館を訪れ、5代女将のお話を伺いました。飯坂温泉は福島駅から飯坂電車に乗り20分で到着する福島市民馴染みの温泉。その温泉で、江戸、明治、大正、昭和時代と守り抜いてきた旅館は地震のため半壊。改修費が多額にかかることから再開は断念しようと思っていたところ、お客様から、「いつになったら開けるんだ」とお叱りを受けて、一気奮起して、旅館の再生に取り込んだとのことです。

震災直後は、避難区域の方に無料でお風呂を提供したり、炊き出しのお握り作りをしたりするなど震災の対応に追われていたエピソードもお聞きしました。大工の棟梁の協力で、崩壊した建物を改修してもらい、ガスも温泉も戻り、やっと復旧することができたそうです。

6年半を振り返ると、風評被害により、団体客や個人の宿泊者が少なくなっている

けれど、なかなか難しい時代の中でも、「自分がいいからとやめられないから、残さなければならない気持ちでやっている」と女将さん。「人生は置かれた場所で咲きなさい」という言葉を信じこれまでやってこられたそうです。

館内にある調度品も年代物。100年—200年前にタイムスリップしたような趣のある旅館に佇んでいると、喧騒を忘れて静かに時間が過ぎるのを感じました。

お客様はナカムラヤ旅館に魅了され、リピートするファンのお客様が多いそうです。それもそのはず、1日数組の宿泊者限定なので広々と利用することができるからです。源泉掛け流しの温泉で貸切利用ができることも人気の秘密です。

女将の熱のこもった話を聞いた後、館内を巡り、タイムスリップの旅を楽しみました。どこを見ても年代物の装飾品が飾られており、贅沢な空間だと感じました。

次に、これまで飯坂温泉の花柳界を支えてきました町田三味線屋さんを訪れました。そこで、三味線の先生に、三味線、津軽三味線、そして飯坂温泉の歴史についてお聞きし、実際に津軽三味線を弾いていただきました。コードも書いていない弦を勘所で弾く三味線。力強い津軽三味線の音色に心が洗われました。この音色を聞きながら温泉でのんびりできるのは贅沢なことだと思ったほどです。

最後に、「花もの湯」を訪れ、3種の源泉の湯にのんびり浸かりました。

福島市内にある地元の方に馴染みの飯坂温泉。ツアーを通じて、そこで温泉を守り抜こうとしている方々に出会いました。この出会いを通じてふるさとに更につながり続けることができるきっかけになっていただければと願っています。

12月29日 郡山市田村 自然酒酒造の仁井田本家訪問ツアー

郡山から南東に約10キロ。懐かしい故郷の風景を目にしながら、田んぼを通り、仁井田本家に到着しました。仁井田本家の創業は1711年（江戸中期）。金賓自然酒が代表銘柄。

社長自ら杜氏（とうじ）として酒造りの指揮をとり、社員全員がお酒造りのプロと発酵の達人を目指して、夏は田んぼ作り、冬は酒造りに取り組みます。

そんな酒蔵を福島県から東京以西に避難した参加者20名で訪問しました。まずは、ヨーグルトのような味わいの米と麹のみで作られた発酵食品「まいぐると」をいただきました。その後、社長のご挨拶、営業課でかぶとえび生育担当の馬場様からお話を伺いました。

仁井田本家が目指しているのは、「日本の田んぼを守る酒造」になること。有機肥料も使わず、草取りは除草機、田車、かぶとえびのみを使用して、「日本の田んぼを守る」酒造を目指し実践しています。創業300年である平成22年度からは蔵の夢である自然米使用率100パーセントと純米100パーセントを達成しました。

「山が豊かで、きれいな川が流れ、元気な田畑が広がり、たくさんの生き物がいて、よい米や野菜がどれ、人が集う」そんな町作りのビジョンも持ちながら「田村町自然の里計画」を実行しています。

震災後は、思いも寄らなかった売り上げの落ち込みも経験しました。その落ち込みを解消するために、「何とか、蔵に来てもらおう」とイベントを開催。感謝祭、月に一度のスイーツディーや田植えから稻刈りまでを体験する「田んぼの学校」などのイベントを開催したこと、口スをカバーしただけでなく、多くの仁井田ファンを増やすことに成功しました。

確かに震災で辛いこともあったけれど、販売促進会で多くの方々の熱い支援をいただいたことは決して忘れられないことだと馬場さんは振り返ります。

お話の後は、実際に酒蔵を見せていただきました。米



乾かす「釜場」。お酒をつくる醸をつく
る「醸場」。発酵の終了にもろみを詰め、絞る「槽場」。こ
こで清酒と酒粕ができます。麹の力で酒がボコボコと音
を出して発酵している様が、多くの参加者にとり、特に
興味深かったようです。

試食の時間には、仁井田本家で作られているお酒、
発酵食品の甘酒、麹を原料に作られたチョコレートもい
ただきました。麹チョコの美味しさに子供たちも大喜び。
お酒の試飲に大人は大喜び。楽しいひと時でした。

最後に、販売コーナーに立ち寄り、お酒、酒粕、麹チョ
コ、飴などのお土産を購入し、家庭でも気軽に使えるこ
だわりのみりんをお土産にいただいてから、仁井田本家
を後にしました。

福島県の酒蔵であるがゆえに、震災後はマイナスから
のスタートであったのにも関わらず、ブレないビジョンを
もち、原料と製法にこだわり、こだわり抜いて、自然酒
100パーセントという最高水準の酒を作り上げて来られ
たこと。そして、酒蔵から、田んぼを守り、循環型の町
作りを多くの人々を巻き込んで取り組んでいること。その
前向きの姿勢に多くの参加者が元気づけられているよう
でした。これからもふるさとで輝き続けていただきたいと
願っています。

