

(別紙様式)

【事業区分：経営力向上・高付加価値化】

MISO 八つ花

○グループの紹介

平泉町長島で昔ながらの製法を守りつつ、味噌の製造販売を継続していきたいと考えているグループ。2025年からグループとして活動を開始し、これまで各地に研修・視察などを行いながら、ヤーコン甘辛味噌を製造販売といった活動を実施してきました。



○人数

7人（うち女性5人、男性2人）

○経営区分

農業4名・その他3名

○事業目的

長島地区で伝承されてきた手作り味噌を活用し、地元農産物の一次加工品を組み合わせた6次産業化商品の開発及び販売を拡大させ所得の向上を図り、長島味噌存続事業の可能性を探る。

○事業実施実績

実施内容 (具体的な内容・方法)	時期	場所	備考
地域に根差した味噌工房見学	8月1日	花巻 鷹巣堂産 土農産加工様 東和町 さうす りばああい 豆 千代様	参加人数4名 (うち女性2 人)
豆腐削り研修	10月22日、11月 10日	川崎町 赤柴生 活研究グループ 様	参加人数3名 (うち女性2 名)
地域の特産品を知る	1月13日	道の駅雫石 あ ねっこ他	参加人数6名 (うち女性3 名)
漬物研修	1月14日	株式会社浅舞婦 人漬物研究会	参加人数6名 (うち女性3 名)

○活動の成果

- ・会員7名で色々な所へ研修・視察などに参加させていただき、同じような悩み（後継者がいない、地元を中心に販売しているため需要が少なくなっているなど）があることを知った。昔と今では家族構成が変わってきていることを念頭に置き、今現在の需要を把握し、それに基づいて商品を開発していく、さらに販路拡大は最重要項目であることを再認識できた。

花巻市 鷹巣堂産土農産加工様 令和7年8月1日

昔ながらの味噌づくりを守り抜き、深みのある美味しい味噌でした。



令和7年8月1日

東和町 さうすりばあい 豆千代様

若いメンバーが味噌の研修で味噌・麴にひかれ、現在に至る。

新商品を生み出し販売拡大を図っている。



川崎 赤柴生活研究グループ様 令和7年10月22日

本格的な豆腐づくりを学びました。にがりの量をその日の湿度などで微妙に調整するなど職人技だと感心しました。



赤柴生活研究グループ 令和7年11月10日

二度目、訪問させていただきました。80歳代の方々と一緒に豆腐をつくりながら味を引き継いでもらう環境づくりの重要性を実感しました。



株式会社 朝舞婦人部漬物研究会 令和8年1月14日
東海林社長から、市場調査とされに伴った商品開発
マスコミ、SNSでの情報発信をしていくなど、具体的な話を伺い、勉強になりました。



○次年度に向けて

- ・次年度も視察や研修を行いながら、地元農産物を使った加工生産物の探求、長島味噌研究会の存続事業の可能性を探っていきたい。