

市川 菜緒子

基本情報



【年齢】
32歳
【出身地】
千葉県鎌ヶ谷市
【転出元】
千葉県鎌ヶ谷市
【前職】
会社員（石井食品）
【活動時期】
R7.4～

協力隊に応募したきっかけ

多古町に酒蔵を作りたいと思い応募しました。

酒造りに興味を持ち、勤めていた食品メーカーを辞め、秋田県のクラフトサケの酒蔵で酒造りを学びました。千葉県は醤油やみりんをはじめ名産の発酵食品が多いですが、日本酒の産地というイメージは薄いと思います。自分の手で育てた、おいしい多古町の米で日本酒を造り、千葉に恩返ししたいと考えています。

今後の抱負・任期後の目標

3年間の任期中に酒蔵の建設を進め、任期後は多古町に定住し、日本酒の醸造（クラフトサケ、輸出用日本酒、どぶろく）、酒蔵の経営を行いたいと考えています。

活動内容

●活動内容①：酒

労働者協同組合 鮭酒造（さけしゅぞう）の一員として、活動をしています。建設予定地は、東松崎エリアです。仲間と共に、酒造りを通して、幸せな気持ちや豊かさを実感できる場をつくっていきたくと考えています。



●活動内容②：米

鮭酒造の仲間と共に、合鴨を使った自然栽培米（合鴨農法）作りを行います。田植えイベント、稲刈りイベントなどを主催し、多古町に関わる人材（関係人口）の創出にも貢献できればと考えています。



●活動内容③：ぬか漬け

多古町を知ったきっかけは、趣味のぬか漬けです。原料である「米ぬか」を求めた結果、自然栽培の米農家と出会い、ともに米作りをしていく中で自然の豊かさを実感しました。多古町でぬか床のワークショップを実施し、ぬか床人口を増やしたいと考えています。ぬか床をお持ちの方、今からぬか床を始めた方はぜひ、インスタグラムで繋がってください！
[\(ぬかこ | 糠漬けアーティスト\)](#)



連絡先

【メディア等の取材連絡先】
（メールアドレス（市川）） ichikawa.ncook@gmail.com
（メールアドレス（鮭酒造）） salmonbrewery@gmail.com

【活動の様子を発信しているSNS・ブログなど】
市川菜緒子Instagram : <https://www.instagram.com/nukazuke.artist/>
鮭酒造Instagram : <https://www.instagram.com/salmon.brewery/>