

地域おこし協力隊 令和7年度活動報告

市川 菜緒子

自己紹介

- ・ 市川 菜緒子
- ・ 趣味：ぬか漬け
- ・ 労働者協同組合 鮭酒造の一員



労働者協同組合 鮭酒造

労働者自身が経営者であり、出資者であるという新しい法人格



現在の活動・一年の流れ



今年度の実績

・ 無農薬の米作り

→ 酒造り

→ ぬか漬



株式会社

市川常子

600本・1ヶ月で完売





今年度の実績（鮭酒造）

- ・ 応援者・ファンとの交流
- ・ 多古町のイベント出店（あじさい祭り、いきいきフェスタ）

関係人口：約200名→移住者：1名





メディア露出（鮭酒造）：19件

- 新聞：5件
- 雑誌：3件
- WEB：5件
- TV：1件
- 講演：5件



千歳
高尾山遊王院





「冷やしても熱かんでもおいしい」と純米酒「鮭」をPRする市川さん（多古町で）

町内の稲作農家・大橋誠（まえばらまこと）さん（想ら有志5人は、昨70万円が集まった。年11月に労働者協同組合「鮭酒造」を設立。2029年の酒造開業を目指しており、クラウドファンディング（CF）で建設資金を

町内有数の米どころ多古町で、地元のコメを活用する酒蔵の建設を計画している有志たちが、委託醸造した純米酒の販売を始めた。「多古の田んぼを表現する酒造りの第一歩だ」として、SNSなどを通じて購入を呼びかけている。

「鮭」酒蔵建設計画 第一歩に

多古の酒米で純米酒

同町の稲作農家・大橋誠（まえばらまこと）さん（想ら有志5人は、昨70万円が集まった。年11月に労働者協同組合「鮭酒造」を設立。2029年の酒造開業を目指しており、クラウドファンディング（CF）で建設資金を市川菜穂子（なほこ）さん（33）も、酒造りの技術を磨くため、仕込み作業に加わった。材料は多古町産の酒米だ。無駄を減らすため、精米歩合は食用米と同程度の90%にとどめた。手間のかかる生酛造りという製法を取り入れ、通常より時間をかけてもろみを低温発酵させるなどし、4月に5000リットル、酒蔵6000本の純米酒「鮭」ができあがった。仕上がりは酸味が利いて、どっしりとした味わいになったという。市川さんは「満足いく酒に仕上がった。味わっていたいた方にも好評です」と話す。鮭酒造は5月上旬、CF支援者に約2000本を発送し、今月からは一般向けのオンライン販売を始めた。同酒造の組合事務所（多古町西古内）でも直接購入できる。

6日は、の横断歩道へ出さずに、まずよく周りと登校中のた。通過す

市川菜穂子（なほこ）さん（33）も、酒造りの技術を磨くため、仕込み作業に加わった。材料は多古町産の酒米だ。無駄を減らすため、精米歩合は食用米と同程度の90%にとどめた。手間のかかる生酛造りという製法を取り入れ、通常より時間をかけてもろみを低温発酵させるなどし、4月に5000リットル、酒蔵6000本の純米酒「鮭」ができあがった。仕上がりは酸味が利いて、どっしりとした味わいになったという。市川さんは「満足いく酒に仕上がった。味わっていたいた方にも好評です」と話す。鮭酒造は5月上旬、CF支援者に約2000本を発送し、今月からは一般向けのオンライン販売を始めた。同酒造の組合事務所（多古町西古内）でも直接購入できる。

同町の稲作農家・大橋誠（まえばらまこと）さん（想ら有志5人は、昨70万円が集まった。年11月に労働者協同組合「鮭酒造」を設立。2029年の酒造開業を目指しており、クラウドファンディング（CF）で建設資金を市川菜穂子（なほこ）さん（33）も、酒造りの技術を磨くため、仕込み作業に加わった。材料は多古町産の酒米だ。無駄を減らすため、精米歩合は食用米と同程度の90%にとどめた。手間のかかる生酛造りという製法を取り入れ、通常より時間をかけてもろみを低温発酵させるなどし、4月に5000リットル、酒蔵6000本の純米酒「鮭」ができあがった。仕上がりは酸味が利いて、どっしりとした味わいになったという。市川さんは「満足いく酒に仕上がった。味わっていたいた方にも好評です」と話す。鮭酒造は5月上旬、CF支援者に約2000本を発送し、今月からは一般向けのオンライン販売を始めた。同酒造の組合事務所（多古町西古内）でも直接購入できる。

交通、四街道署 通事故が増 合わせ、登 ライバーに かけている う慣れたか 11日まで、 学校を対象 に警察官が う。

千葉市内 ルで水泳の いる。 同市若葉

小学校 プールで水泳

15日、あじさい祭りに出店

鮭酒造、初の醸造酒販売



「多古愛」町に有志5人 600本完成

町内の稲作農家・大橋誠（まえばらまこと）さん（想ら有志5人は、昨70万円が集まった。年11月に労働者協同組合「鮭酒造」を設立。2029年の酒造開業を目指しており、クラウドファンディング（CF）で建設資金を市川菜穂子（なほこ）さん（33）も、酒造りの技術を磨くため、仕込み作業に加わった。材料は多古町産の酒米だ。無駄を減らすため、精米歩合は食用米と同程度の90%にとどめた。手間のかかる生酛造りという製法を取り入れ、通常より時間をかけてもろみを低温発酵させるなどし、4月に5000リットル、酒蔵6000本の純米酒「鮭」ができあがった。仕上がりは酸味が利いて、どっしりとした味わいになったという。市川さんは「満足いく酒に仕上がった。味わっていたいた方にも好評です」と話す。鮭酒造は5月上旬、CF支援者に約2000本を発送し、今月からは一般向けのオンライン販売を始めた。同酒造の組合事務所（多古町西古内）でも直接購入できる。

あじさい祭りに出店

千葉 高尾山薬王院 心のふるさと新すみみ山 県内の天気 千葉 茨城 栃木 群馬 埼玉 東京 山梨 長野 富山 石川 福井 岐阜 愛知 三重 滋賀 京都 大阪 和歌山 奈良 徳島 香川 高松 愛媛 福岡 佐賀 大分 熊本 鹿児島 沖縄



今年度の実績2

クラファン：昨年度と合わせて約650万円。

多古米で有名な千葉県・多古町に酒蔵を建てる！

自由に酒を造りたい！
だから「みんなの酒蔵」を建てます。
酒造りを楽しみましょう！

鮭酒造



現在の支援総額
3,705,833円

100%
目標金額は2,000,000円

支援者数
255人

募集終了まで残り
終了

「みんなの酒蔵」を
自分たちで建てる！

そのための「製材機」が必要です

千葉県多古町 鮭酒造



現在の支援総額
2,803,750円

70%
目標金額は4,000,000円

支援者数
160人

募集終了まで残り
終了



メディア露出

- ・2026年2月27日（金）読売新聞
多古の酒米でどぶろく 労協組合「鮭酒造」CF返礼品などに
- ・2026年2月20日（金）労協新聞紙面
酒造り通じ豊かさ取り戻す
- ・2026年2月19日（木）東京新聞
多古の米で今年も美酒 鮭酒造、佐原で「三段仕込み」 念願は「自前の酒蔵」 支援募る
- ・2025年6月13日（金）東京新聞
▼鮭酒造、初の醸造酒販売 「多古愛」胸に有志5人、600本完成 15日あじさい祭りに出店
- ・2025年6月10日（火）読売新聞
▼多古の酒米で純米酒 「鮭」酒蔵建設計画 第一歩に
- ・2025年4月20日（火）コトノネ
▼連載「協同労働」という生き方14
自立する労働者
- ・2025年4月18日（金）無印良品
▼つながるガイド/千葉002



今年度の実績（ぬか漬け）

2/13発売

書籍『はじめてのぬか漬けレッスン』

🏆 Amazonベストセラー1位・3冠

（田舎暮らし/日本酒カテゴリ/食品科学）

・ 多古町の本屋／BASHIにて取り扱いあり

育てて楽しむ、ゆるりと整う はじめてのぬか漬けレッスン (料理とお菓子)

5.0★★★★★(2)

ベストセラー1位 - カテゴリ 食品科学

育てて楽しむ、ゆるりと整う

はじめてのぬか漬けレッスン



市川菜緒子



五感を使って、
自由で楽しい
ぬか漬けライフを
始めよう!

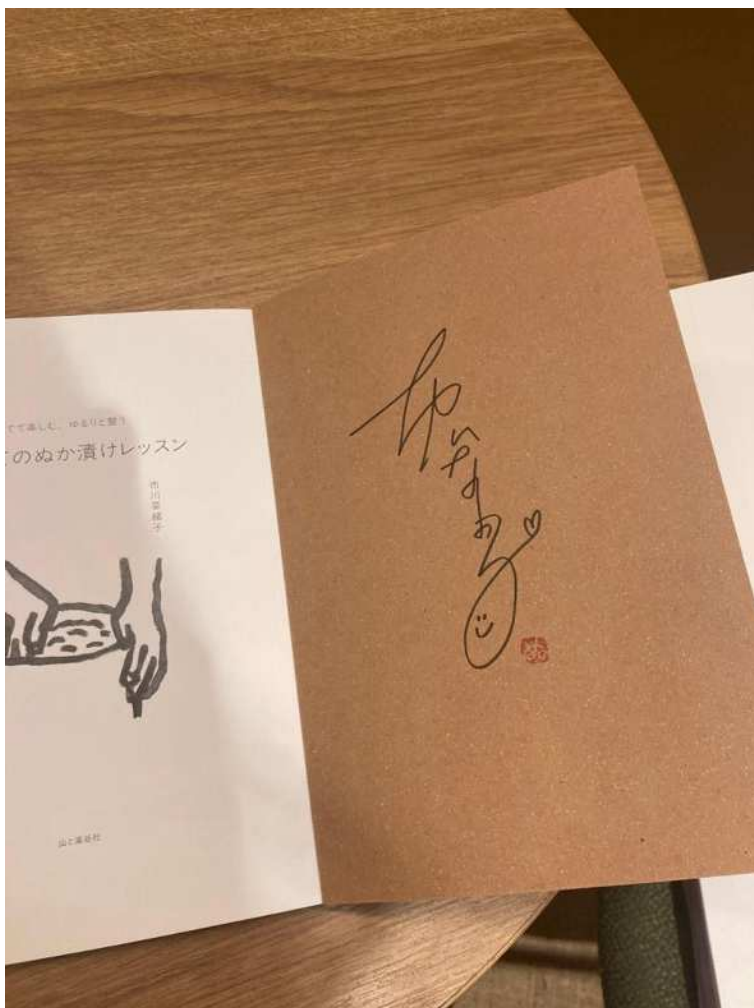
SNSで注目の
糠漬けアーティストの
初著書！
「ぬかこ」が贈す
おいしいぬか漬けの
秘密を教えます



山と美谷社







【元種&サイン入り書籍付】ぬかこのぬか床
スターターキット（出来上がり2kg）

¥5,500 税込

今年度の実績（ぬか漬け）

ぬか床作り教室の実施

関係人口：**約30名**

4月以降：イオン、恋する豚研究所（30名）



今年度の実績（ぬか漬け）



メディア露出+α

合計 5件

雑誌：1件 (anan)

WEB：3件 (天然生活)

大学での講演：1件



かぶと新じゃがの「ぬか漬け」レシピを最高のごちそうに/
ティスト・市川菜緒子さ



垢つぶしの「ぬか漬け」がきっかけで脱サラ。人生を変えたぬか床
"ぬかこ"との5年間/雑漬アーティスト・市川菜緒子さん

2022.02.18

ぬか漬けの仕方が違ったり、人生が180度変わった記事は、雑漬アーティストの市川菜緒子さん。3000坪の工房で、毎日朝早くから晩までぬか床を育てる市川さん。ぬか床の魅力を伝えるべく、全国各地で講演活動を行っています。市川さんのぬか床の魅力を、ぜひご覧ください。



多古町での田舎暮らしの提案

天然生活

HOME 家庭料理 季節の家仕事 収納 掃除 健康 防災 生活 生活雑貨 ハンドメイド 暮らし術 プレゼント

HOME > レシピ > 暇つぶしの「ぬか漬け」がきっかけで脱サラ。人生を変えたぬか床



暇つぶしの「ぬか漬け」がきっかけで脱サラ。人生を変えたぬか床
「ぬかこ」との5年間／糠漬けアーティスト・市川菜緒子さん

2020-03-12

[おいしいもの](#) [レシピ](#) [家庭料理](#)

Summary

ぬか漬けとの出会いがきっかけで、人生が180度変わったと話すのは、糠漬けアーティストの市川菜緒子さん。2020年のコロナ禍、在宅勤務で余った時間を使ってぬか床を育て始めたのがすべての始まりでした。「ぬかこ」と名付けたぬか床の相棒の声を耳を傾けながら日々を重ねるうちに、やがて会社を辞め、田舎へ移住することに。名前をつけて愛おむぬか漬けライフ。その魅力とは？

天然生活

HOME 家庭料理 季節の家仕事 収納 掃除 健康 防災 生活 生活雑貨 ハンドメイド 暮らし術 プレゼント

HOME > レシピ > プロに教わる「ぬか漬け」の基本とコツ。『空気抜き』が野菜をおいしくする／糠漬けアーティスト・市川菜緒子さん



プロに教わる「ぬか漬け」の基本とコツ。「空気抜き」が野菜をおいしくする／糠漬けアーティスト・市川菜緒子さん

2020-03-14

天然生活

LOGIN MENU

HOME 家庭料理 季節の家仕事 収納 掃除 健康

HOME > レシピ > かぶと新じゃがの「ぬか漬け」...



かぶと新じゃがの「ぬか漬け」レッスン。春野菜を最高のごちそうに／糠漬けアーティスト・市川菜緒子さん

来年度からの計画



鮭酒造 酒蔵建設ロードマップ(2026-2029)

2026年



2027年



2028年



2029年



2029年冬

2029年冬

農地の整備と
山林での木材伐採

資金調達と
ターボソーミル
による製材

酒蔵の建設開始。
「蔵の学び舎」
講座の開催

酒蔵の完成と
醸造開始

多古町の
酒蔵が完成

来年度からの計画

- 今年度の日本酒：どぶろく **2000本**を予定（どぶろく/ゆずどぶろく）



来年度からの計画2

- 6月初旬（あじさい祭り）お披露目予定
- ふるさと納税
- 卸売 - 道の駅、町の酒屋、飲食店
- 多古町周辺のイベント出店



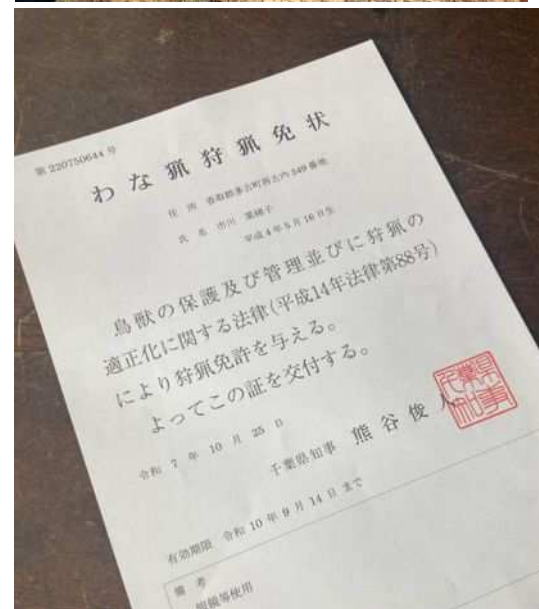
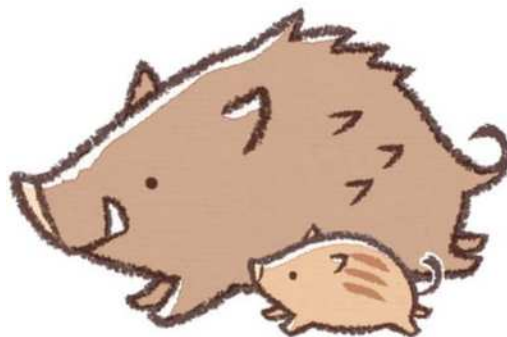
来年度からの計画3

- ・ イベント開催（ファンづくり）



来年度からの計画4

- ・ 狩猟免許の活用

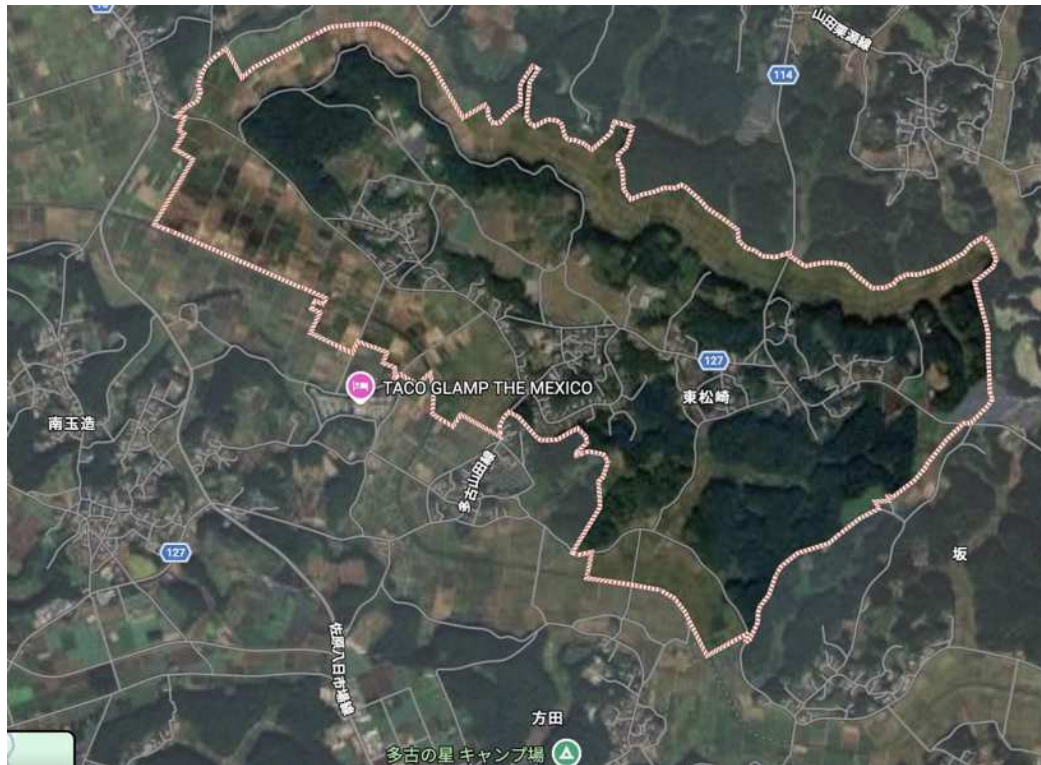


多古町の人口

1995年（約1.8万人）をピークに人口減
高齢化の進行（高齢化率39.3%）・少子化
2040年には約8,800人まで減少する見通し。

令和8年3月1日現在（）内は前月比		
男性	6,719人	（-4人）
女性	6,369人	（-6人）
合計	13,088人	（-10人）

建設予定地：東松崎



建設予定地：東松崎



多古町にインバウンド、観光客、雇用を生む



ご清聴ありがとうございました！



¥サイン本あります！



1,760円（税込）