

有償ボランティアえぷろん (加子母)

- 活用年度 令和5年度
- 会員 13人 ■ 代表 熊澤 恵美子さん

Q1.加子母では高齢化が進み、一人暮らしの高齢者が増えてきました。万賀地区で高齢者サロンを開いているメンバーの中から、「介護保険のサービスでまかなえない部分のちょっとした困りごとをお手伝いしたい!」という声が上がリ、メンバーの多くが同じ思いを持っていたので立ち上げました。

Q2.利用者の要望によって、さまざまなお手伝いをしています。これまで「家族が留守の間、昼食を作ってほしい。」「薬を飲むのを確認してほしい。」などの依頼がありました。利用する方には、10分あたり100円と交通費を負担していただいています。
ケアマネジャーや地元のNPOとも連携しながら取り組んでいます。

お話もできるから、一人で作って食べるよりおいしい!



Q3.やはり、利用者の方に喜んでもらえる励みになりますね! 活動を通していろいろな話ができるのは、高齢者の方にとっても自分たちにとっても、良いことだと感じています。

Q4.利用する方の交通費の負担を少しでも軽くできるよう、万賀地区だけでなく、各地区にメンバーがいるといいなと思っています。
まだ利用件数は少ないですが、少しでも地域の方が安心して暮らせるように、今後もサポートしていきたいです!

中村区NMR23 (中津南)

- 活用年度 令和元年度~令和4年度
- 会員 20人 ■ 代表 足立 稔さん



Q1.「いが栗の里 中津川マロンパーク」を訪れるお客さんに「栗ひろい以外にも地元の栗を楽しんでもらいたい。」という思いがありました。高齢者の生きがいづくりになればと、中村区の女性たちに呼びかけて発足しました。

「NMR」は「N=中村区」「M=マロン」「R=リング(輪)」の略です。

Q2.9~10月の土・日・祝日に、栗おこわを製造・販売しています。前日から仕込みを始め、1日200パックほど作ります。マロンパークのほか、にぎわい特産館などでも販売しています。



大きな栗がいっぱい!

Q3.お客さんからの「おいしかった」の一言に尽きます。コロナ禍で困難もありましたが、今では評判が広まり、県外から来てくれる方やリピーターの方も増えてきました。

Q4.栗園を、特産品である栗の発信地にしていきたいです。
栗おこわ作りは、製造量や販売先などを維持しながら、交流の場として継続していきたいです。



制度の詳細や活動事例集はこちら



市では、市民同士の「絆」を深めるため、「がんばる地域サポート事業」として、創意と工夫を生かした地域づくりを行う団体に補助金を交付し、活動を支援しています。
この事業を活用し、これまでに150以上の団体が特色ある地域づくりに取り組んできました。これまでの補助金活用団体の中から、3団体の取り組みを紹介します。

◆がんばる地域サポート事業 補助金額と補助対象事業

絆づくり部門	最大20万円 1団体につき 最長3年間	<ul style="list-style-type: none"> ・地域の課題解決や住みよい地域づくりにつながる活動 ・地域の特色を生かした地域づくりにつながる活動 ・地域づくりの進展に寄与する事業
立ち上げ部門	最大5万円 1団体1回のみ	<ul style="list-style-type: none"> ・地域づくりを行うための団体設立事業 ・NPO法人などの設立に向けた準備

※補助金額は市の予算の範囲内で交付しますので、上限を確約するものではありません。
※令和6年度の活用に向けた要望書の提出は終了しました。令和7年度の活用を検討されている方は担当課までご相談ください。
※今後の制度変更などで補助対象事業や補助金額が変更となる場合があります。

～がんばる地域サポート事業 活用事例紹介～ 活用されている団体の皆さんに聞きました!

- Q1. 設立の経緯は? Q2. どんな活動をしているの?
- Q3. 活動のやりがいは? Q4. 今後の目標は?

じいばあず (付知町)

- 活用年度 平成25年度~平成27年度
- 会員 6人 ■ 代表 田口 泉さん



Q1.付知町には、家庭で味噌を仕込む風習があり、原料となる米糀は欠かせないものでした。しかし、町内にあった糀屋さんが無くなってしまい、「思い出の味噌を自分たちの手で守りたい!」と会を結成しました。

Q2.米糀や4種類の味噌、地だまりを作り、市内外のスーパーや道の駅などで販売しています。地産地消、無添加にこだわって、安心・安全な製品づくりを目指しています。



Q3.米糀は、使用する菌や工程を何度も試行錯誤して、4年前にようやく製品として販売できるようになりました。味噌も少しずつ買ってくれる方が増えて、今では飲食店や学校でも使ってもらえるようになりました。みんなで集まって、にぎやかに活動するのが楽しいです。

Q4.付知町内でも、家庭ごとに味噌の味は全然違うんです。米糀を使って、以前のように家で味噌を作る方が増えたらうれしいですね。男性メンバーも募集中です!