

ここがいいね!

生産から加工、販売までを会員が連携し完結するばかりでなく、その過程に地域との協働が組み込まれている素晴らしい取り組みです。事業に関わる会員間にある互いを尊重する会話が『やりがい』の基なのではないでしょうか。

＜事業の内容＞

「所沢うどん」の製作・販売を行っています。麦から育て実りを得て、それを地粉にして会員が心をこめておいしいうどん作りに励んでいます。

麦の畑では、近隣の小学生に麦踏体験をしてもらい、所沢うどんのパッケージデザインを地元の高校生に作成してもらうなど、世代間交流も行いながら作り上げた「所沢うどん」です。

地域の方々に手作りのおいしさと魅力を広めていくことを喜びとして活動しています。



♪会員からの一言♪

「うどん作りが天性の仕事だ！」など会員同士、互いに教え合ったり、お喋りをしたりしながら活動することで、チームワークも深まりました。

●センターからの「イチオシ！」

センターの独自(自主)事業として、営農事業による小麦作りから小麦粉により地産地消の地粉を使い、名物「所沢うどん」打ちを始めました。

所沢うどんの美味しさを堪能いただくほか、センター会員の“うどん愛”も併せて知って頂きたいと思っております。

その他小麦粉・乾麺も販売していますので、ご賞味ください。

【センター概要】

| | |
|--------------|---|
| センター名 | 公益社団法人 所沢市シルバー人材センター |
| 住所 | 〒359-1141 埼玉県所沢市小手指町1-5 小手指タワーズエバースカイトワー203 |
| 電話・FAX | 電話 04-2928-8695 FAX 04-2924-0630 |
| URL / E-mail | URL: http://www.sjc.ne.jp/tokorozawa/ E-mail: tokorozawa@sjc.ne.jp |