

일본 농촌의 마을만들기 경험과 사례 1

日本農村の地域づくりの経験と事例

- 真室川における食と器の文化祭を中心に -

2007. 4

유키 토미오 (일본 민속연구가)

結城登美雄 (民俗研究家)

傳統を大切にしてきた町 具至川











伝統文化と食が結びつく「行灯番楽」

釜淵行灯番楽













































(食と器の文化祭)









パン作りワークショップのご案内

本ワークショップは、小麦粉、酵母、水、塩、砂糖、油脂、果物、野菜、豆類、ナッツ、ドライフルーツ、スパイス、などを使用して、様々な種類のパンを焼くことができます。

参加費：無料

所要時間：約2時間

予約：必要

お問い合わせ：03-XXXX-XXXX

カンパニーユ

- 小麦粉
- 酵母
- 水
- 塩
- 砂糖
- 油脂
- 果物
- 野菜
- 豆類
- ナッツ
- ドライフルーツ
- スパイス

このテーブルのパンは、
すべて手作りされました。













(みんなの力で「地域の食卓」をつくる)





(器づくりはレベルアップを目指して)





テーマは「真室川の神様と食」













米を活かすための取り組み「すし」









(左: 花見寿司、右: 奥州州旗)









(パンづくり、はじめました)





分量	材料	分量	配合率
500g	部小麦	500g	100%
7g		7g	1.5%
50g		15g	
25g	油	15g	
260g		20g	
		260g	
		817g	

包子粉 35g 7%

지역이 본교을 사기 번을 배

「楽しみ」だけで終わらない。他者から評価されるものづくりを目指して)



구운 빵 (おやきパン)



우는 것만으로는 끝나지 않는다
(学ぶだけでは終わらない!)



食づくり講



(地域の仕事場づくりを目指して)





























真室川
開会
あいさつ
報告
試食
力言
会



博多まるきた



Saran Wrap

博多まるきた

(焼きたてを食べてもらうために)















(身近なものをいかに)





ースト

いれごミ

カレミ入りおれぱれ味

ー卵カレバター



舞茸おんべん味噌あえ



ジャガイモのかしーソテー



干し柿

五米

南部小麦

柿の塩漬け

小豆

もちきび

真室川のくるみ

やまぶき

栗

なばん味噌

米あめ

黒豆

酵母

米粉 (真室川産)

石臼びき全粒粉







真室川駅周辺地区
まちづくり活動

真室川米

開会
あいさつ
報告
試食
助言・意見
閉会

























