

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）





















(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」









(左に桜もち、右に、奥平川もち)









(パンづくり、はじめました)





재료	분량	配合%
분량		
500g	500g	100%
7g	7g	1.5%
50g	15g	
25g	15g	
260g	20g	
	260g	
	817g	

지역의 농산물 가공 보급 사업

「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)





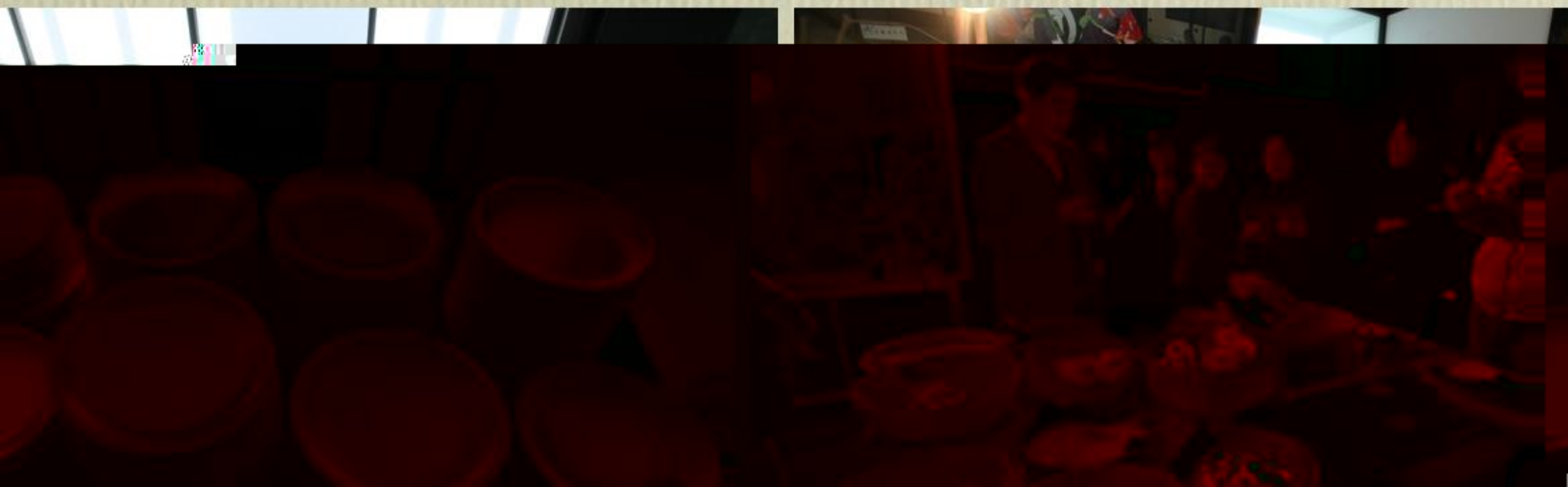
























真室川

開会

あいさつ

報告

食言

会

力

会



marukita 博多まるきた



Saran Wrap 30 SQ



(焼きたてを食べてもらうために)















(身近なものをいかす)





いんげん

カニ入りおねばり味

卵カシバター



舞茸おろし味噌あえ



ジャガイモのカレーソテー



干し柿

玄米

南部小麦

小豆

もちきび

桜の塩漬け

真室川のくるみ

栗

なんばん味噌

やまぶき油

米あめ

黒豆

酵母

米粉 (真室川産)

石臼ひき全粒粉









この日は、イタリア料理の夕食（パスタ）で、食事



























