

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

























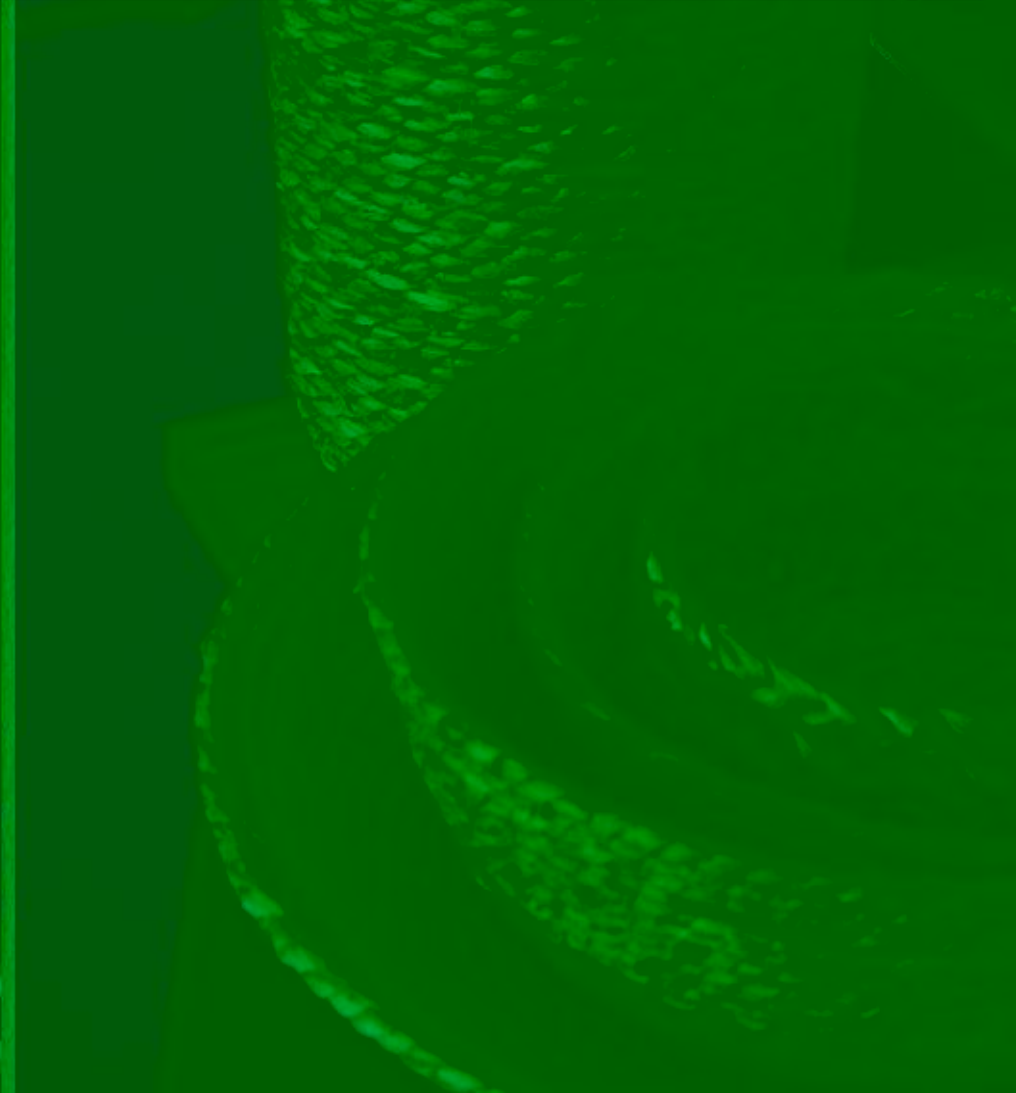




















（食と器の文化祭）









このテーブルのパンは、
...を味わった。













(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」









(左に桜もち、右に、奥平川もち)









(パンづくり、はじめました)





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

지역의 농산물 가공 및 유통

「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)



























真室川駅周辺地区
まちづくり活動

真室川米パン

開会
あいさつ
振替
...



（中身は）

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 50



(焼きたてを食べてもらうために)















(身近なものをいかす)





いんごミ

カミミ入りおれぱれ味

卵カシーバター



糴苴おんぱん味噌あえ



ジャガイモのかしーソテー



干し柿

玄米

南部小麦

小豆

もちきび

柿の塩漬け

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家 佐々木 浩子 (ひろこ) さんの「食事」



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・意見交換会

























