

# 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  
金  
引き





（中身は）

真室川  
開会  
あいさつ  
報告  
食言  
試力  
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)







ースト

いれごミ

カミミ入りおれぱれ味

ー卵カシーバター









干し柿

玄米

南部小麦

小豆

もちきび

桜の塩漬

やまぶき油

真室川のくるみ

なんばん味噌

米あめ

葉

酵母

米粉 (真室川産)

石臼ひき全粒粉

黒豆



















この日はイタリア料理家 吉村 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

閉会

















































