

# 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  
...



（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)





いんげん豆

カシミア入りおれんじ味の

チーズバター

ースト





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

なんばん味噌

やまねこはじき油

葉

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



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

























