일본 농촌의 마을만들기 경험과 사례

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　眞室川

Asahi

料理カード
まむろがわ
食の文化祭

小松助さんの秘伝
梅積
すべて 生きづくし
材料は小松農園産
塩だけ メキシコの
天然荒塩
焼酎をチョッチ身せて
飲めと言われてその気になって
飲んだあげくがこの顔さ
大地と海の恵の結晶さ
ジメンゼン
H16.10.23
助

伝統文化と食が結びつく「行灯番楽」

釜淵行灯番楽
樂番淵釜
釜淵番
釜淵番楽

純米酒

2008.2.

（食と器の文化祭）

（三）
大師講（二）
12月13日
大師講（一）
12月3日
大黒様の

米粉パン
ポテットパン
おやきパン
雑穀パン
ハーンズ・コッペパン
ハム・ピクルス

漬物
真室川のお母さん
自慢の漬物たち

おにぎり
寿司
おふかし

このテーブルのパンは、

きのこそば粉入り
さんぴらそば粉入り
さつまあん紫芋粉入り
黒豆そば粉入り
高菜と小女子
桜あんたかきび粉入り
ヒジキそば粉入り
おやき切り干し大根
しそまき
金時豆たかきび粉入り

コーヒー

くだもの

おにぎり

山形県まむ
真室川

（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」

（旨くて新しい　異型州のうでなし）

（パンづくり、はじめました）

（「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)

배우는 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
開会
あいさつ
報告
試食
会

博多まるきた
Saran Wrap

(焼きたてを食べてもらうために)
Rinnai

（身近なものをいかす）

りんごジ
クルミ入りなんばん味
ご卵カレーバター

ジャガイモのカレーソテー

玄米
南部小麦
干し柿
小豆
もちきび
桜の塩漬け
真室川のくるみ
なんばん味噌
米あめ
栗
酵母
黒豆
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