

# 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、右に、奥に川、中へ)

















(パンづくり、はじめました)







| 分量   | 材料  | 分量   | 配合   |
|------|-----|------|------|
| 500g | 部小麦 | 500g | 100% |
| 7g   |     | 7g   | 1.5% |
| 50g  |     | 15g  |      |
| 25g  | 油   | 15g  |      |
| 260g |     | 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

カレミ入りおれぱれ味

ー卵カシーバター

ースト





舞茸おろし味噌あえ



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

葉

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 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

閉会

















































