

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）

















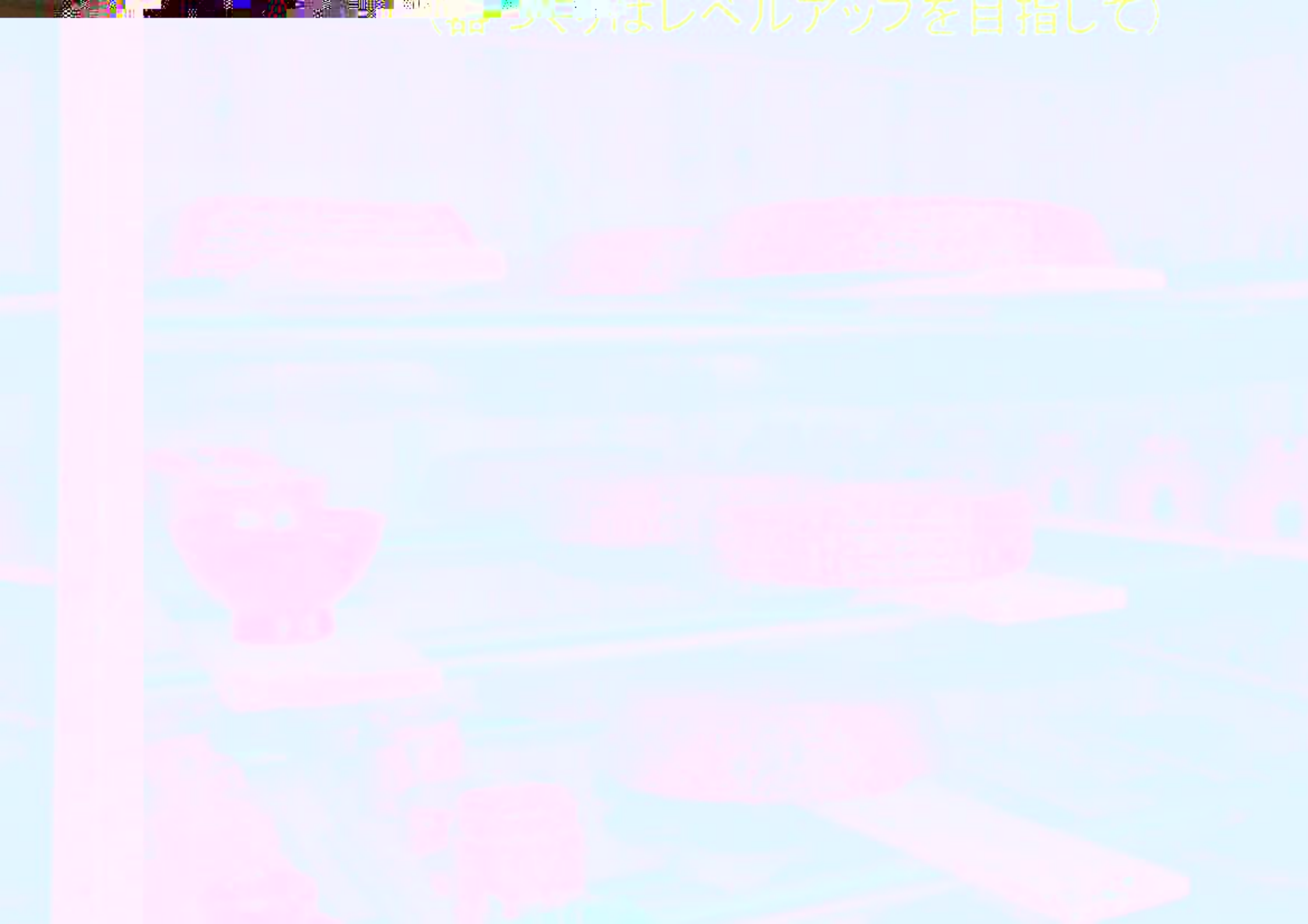


(みんなの力で「地域の食卓」をつくる)





(船がモリ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、奥州のちりめん)









(パンづくり、はじめました)





分量	材料	分量	配合	配合率
500g	部小麦	500g	100%	35g 7%
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

力

会

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

梅の塩漬け

真室川のくるみ

黒豆

五米

南部小麦

小豆

もちきび

米あめ

なんばん味噌

米め

菜

味噌

米粉 (真室川産)

石臼ひき全粒粉









この日はイタリア料理家「オサマ」の「イタリア料理」



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







