



うるしの里
いきいき協議会

**食と農と伝統漆器を連携させて
地域活性化を目指す**

うるしの里いきいき協議会

うるしの里いきいき協議会
会長 杉本颯子

ユネスコ遺産登録「和食・日本人 の伝統的な食文化」鯖江市の措 置事例



福井県鯖江市河和田地区



おしどりが棲む



蛍が舞う



1500年の歴史ある
越前漆器の産地



継体天皇のいわれがある
桃源清水



桃源清水





神事・餅まき



福井豪雨からの復旧復興



「河和田アートキャンプ」学生との交流



平成16年
福井豪雨ボ
ランティアの
京都の大学
生ボランティアが事業に。



事務局が河和
田町に常駐。
夏1ヶ月間、学
生100人余が
滞在。若者が、
ものづくりの魅
力から移住定
住。古民家改
築に行政支援



キャンプイン交流会
私達の料理で
おもてなし

うるしの里いきいき協議会発足

平成5年～ 地区婦人会が中心になり、各家庭で生ごみ
みたい肥で有機野菜作り

平成15年～NPO法人かわだ夢グリーン、小学校へ地
元の安心安全な野菜納入

安心安全な野菜
をもっと
食べてもらいたい



漆器・食文化、農
地産地消による
活性化



平成17年「うるしの里会館」
リニューアルオープン



平成17年6月 女性を中心に、地域の4つの活動団体がネットワークして、うるしの里いきいき協議会 発足

食材も器も地産地消 喫茶「椀椀」平成21年5月オープン



毎週土・日曜日営業



漆器に盛りつけた料理を提供

食材は、旬・安心安全地元のもの

- お米

減農薬栽培にこだわる専業農家から



- 豚肉

近隣の養豚農家から



- 野菜

会員や地元の人が栽培したもの



- 味噌

大豆を農家から直接購入し、麴から手作り



伝統の食と漆器を活かした 創作料理を研究

浄土真宗の行事食
報恩講料理



葉ずし



山うに



+

伝統の越前漆器

+

今風テースト

➡

「うるしの里ご膳」
デビュー



うるしの里ご膳



本膳の八十椀

二の膳

お膳や漆器は、大切に保管されていたものです

うるしの里ご膳で地域活性化



漆器まつり(5月3、4日) 要予約



新米と漆器ツアーで一流料理人に提供

第21回



うるしの里
いきいき協議会

食アメニティコンテスト 農林水産大臣賞受賞



平成26年4月から毎日営業 喫茶椀椀

うるしの里御膳料理(予約)



「山うに」ランチ 豚丼



旬の食材を、地産池消でふるさとの味

「山うに」ランチ とろろ丼



「山うに」ランチ 揚げカレー



ミニバイキング付き

「山うに」ランチ 温たま丼



「山うに」ランチ うどん



海はないのに「山うに」まつり



平凡社新書



766

向笠千恵子
MUKASA CHIEKO

和食は 福井にあり

鯖街道からコシヒカリまで

766

和食は福井にあり

鯖街道からコシヒカリまで



9784582857665



1920277008006

ISBN978-4-582-85766-5
C0277 ¥800E

定価：本体800円(税別)

著者紹介

向笠千恵子(むかき ちえこ)

フードジャーナリスト、食文化研究家。東京・日本橋出身。慶應義塾大学卒業。本物の味や郷土料理、和食の現場を知る第一人者。生産者、民俗、歴史、食育などから現代の食文化をとらえる。内閣府と農林水産省の「ディスカバー農山漁村の宝」審査委員、「食アメリティコンテスト」審査会長、「本場の本物」審査専門委員。郷土料理伝承学校校長。著書に『すき焼き通』『食の街道を行く』(以上、平凡社新書)、『日本の朝ごはん』(新潮文庫)、『日本のごちそう すき焼き』(平凡社、すきや連との共著)など。

2015年3月、北陸新幹線金沢開業で福井がますます便利に!



舌も心も大満足!

かぶ、ひょうたん、こぶ、米、そば、日本酒、伝統野菜、そして和食を支える昆布...



HEIBONSHA
100th
ANNIVERSARY

定価：本体800円(税別)

平凡社新書

Y800

食材から行事食、食器から包丁に至るまで、この県には和食を彩るすべてがそろっている。もしかすると、福井県の食文化を調べること、和食全体を俯瞰することができるとも、しれない。——そんな思いつきから、和食と福井県の結びつきをたずねた。

「まえがき 和食の原点がわかる『考福学』より」

平凡社新書



2014/5/3



うるしの里
いきいき協議会



**漆器と和食文化のまち
うるしの里・河和田でお待ちしています。
ありがとうございました。**