

令和4年度活動報告会

地域おこし協力隊員
松本彩佳

SNSで勝山の魅力を発信 **伝統・食・観光**

Bancarelle aperte alle feste serali



Buongiorno!
Sta arrivando la primavera!
Vi piacciono i sakura(fiori di ciliegio)? 🌸🌸

Fiori di ciliegio di katsuyama. ↓



In Giappone, grazie al forte tasso di umidità e ai cambiamenti climatici repentini che avvengono fra le 4 stagioni, la produzione di legno è varia e abbondante. Sin dall'antichità si è molto sviluppata la lavorazione del legno nel quale sono valorizzate le belle venature naturali.



"nonna" speciali. Veramente una delizia!

Come si vede dalle foto, in Giappone si ha l'abitudine di cuocere i mochi su di una stufa e gustarseli mentre si guarda la neve scendere. In questo modo si apprezzano di più, non credete? ^Q I mochi si possono mangiare in svariati modi, ma quello più comune è avvolgerli nell'alga nori e condirli con un po' di salsa di soia.



Minami, facciamo una piccola digressione sullo stato attuale delle coltivazioni di riso in Giappone. Il riso riconosciuto come biologico è pari al 0,2% di tutta la produzione giapponese, ne consegue che il 99,8% del riso viene coltivato con metodi "tradizionali", usando fertilizzante chimico. In Italia, per esempio, le coltivazioni di riso riconosciute come biologiche sono il 14%. Per questo negli ultimi anni le coltivazioni biologiche, in Giappone, hanno preso sempre più piede.

Tornando al signor Minami, abbiamo avuto l'occasione per farci spiegare il metodo che lui ed il suo gruppo di agricoltori usano per coltivare il riso. Si sceglie l'erba da usare come fertilizzante, se ne studiano le caratteristiche e si decide il tipo di coltivazione più adatta. Così facendo, l'erba sedimenta nei migliori dei modi e dà l'opportunità al riso di crescere in salute.



vengono usate corde di paglia. La preparazione potrebbe sembrare semplice, ma come potete vedere dalle foto ed i video postati, la tecnica utilizzata è tutt'altro che facile! Per capire la difficoltà, dovrete provare anche voi! In realtà i kakimochi non sono tipici di Katsuyama ma vengono fatti anche in altre parti del Giappone (per esempio a Kanazawa), ma il motivo per cui i kakimochi di Katsuyama sono considerati i più buoni, che il tempo e più in generale le condizioni meteorologiche risultano favorevoli per la riuscita di buoni kakimochi.



La sala del Buddha ha una facciata di 58 metri quadrati, una profondità di 48 metri e la struttura in cemento armato è alta 52 metri. La pagoda vanta un'altezza di ben 75 metri e come abbiamo già scritto è uno degli orgogli di Katsuyama, insieme ai dinosauri (ne abbiamo parlato in uno dei vecchi post 😊). Questa volta, purtroppo, non ci è stato permesso salire in cima alla pagoda, dove si trovano tre statue di altrettanti Buddha (Amida Buddha, Shaka Buddha, Yakushi Buddha).



seta che contiene una sostanza proteica chiamata "fibroina", utilizzata nella preparazione del sapone. Al tatto, la schiuma risulta voluminosa, liscia e quindi è un sapone adatto anche per chi soffre di dermatite. La pelle del viso rimane idratata a lungo. Speriamo vi sia venuta voglia di provare la morbida sensazione che lascia sulla pelle questo sapone.

#katsuyama #ゆめおーれ勝山



possibile assistere alla preparazione del ris con questo particolare strumento. Un'esperienza interessante, non pensate? Inoltre il ristorante è circondato da uno splendido giardino in tipico stile giapponese che potrete visitare e che renderà unica la vostra esperienza (foto N°5). Allora, che ne pensate? Vi è venuta voglia di provare qualche piatto? Noi vi aspettiamo qui a Katsuyama! 😊



Oggi si è svolto l'evento organizzato con Jacqueline, una ragazza messicana che sta partecipando ad uno scambio culturale. Jacqueline è arrivata in Giappone ad agosto di questo anno e lavorerà al comune di Katsuyama. Ha studiato per 4 anni all'università in Texas cultura e lingua giapponese. Nella sua tesi di laurea ha scritto riguardo la differenza di valori e visione del fan della musica pop giapponese in Corea e della musica pop coreana in Giappone.

乗換は皆で感謝状をかって合す。



米粉クッキーで平泉寺産米粉をPR



地域交流・社会参加 野菜づくり、雪かき、企画など



国際交流員・星の蔵と合同企画 トルティーヤ、ピザ作り



海外で絹石鹸をPR、一人のファンを



3年間を振り返って

1年目は自分のやりたいことが分からず、地域の行事に参加しながら2年目の活動に向けて模索してきました。そのためにも積極的に社会活動に参加し、地元の人達との交流を心掛けることが何より大事だと痛感。3年目は米粉のPRを中心に活動を展開してきました。

荒土町の炭焼き行事のお手伝いを始め、コキアを植えるプロジェクト、野菜づくり、雪室弁当の企画、オンラインツアーガイド、国際交流員との合同イベント、大野市とのマラソン企画、雪かき、恐竜太鼓フェスタのスタッフ、平泉寺朝市/縄文の里で米粉クッキーの販売、サウナイベントのスタッフ、星の蔵で雪室そば粉ピザ試食会、現地で絹石齧PR、ふるさと茶屋のメニュー提案・スタッフ、との蔵でピザづくり、そば打ち体験などなど、様々な分野において貴重な体験ができたからこそ、勝山の良さを自分の言葉で伝えられたことは誇りです。

活動をサポートして下さった勝山市の方々、3年間有難うございました。ひとりでも多くの勝山ファンをつくるために発信する事を続けていきます。

ご清聴ありがとうございました