

はじめましてこんにちは！



今から約10分間よろしくお願ひします！

皆様へお願い

**現在、矯正治療中で
上手く喋れません。**

ご了承ください() 

本日の目標

自分がどういう人間で、どんなことをしている地域おこし協力隊で、
何を目指しているかを、
ここにいる皆様に知ってもらおうこ
と

どういう人間？

出身地：福井市（**あまり福井のことを知らない**）

京都とイタリアで学生生活を終えて勝山に来ました

好きなこと：ピザの研究、歌うこと、スポーツ

特技：水泳、言語

当初の目的

地元の野菜を使ったピザで地域おこし

協力隊が作るピザで勝山市を盛り上げていくイメージを抱いていました。



いまやっていること

料理を中心とした伝統文化を発見し、
勝山の魅力を海外の人に紹介するプロモーション活動

田舎暮らし体験の再開に向けたコンテンツの掘り起こし



イタリア語で紹介

funghi, salsa di soia, mirin, sale)

2) Kinpira Gobō (carote e scorzanera cotte in padella con salsa di soia e olio di sesamo)

3) Insalata di Cavolo di Pechino (mandarino, cetriolo, prosciutto mischiato a yogurt e cereali fermentati)

4) Satoimo no koroni e Daikon (abbiamo già parlato del Satoimo no koroni)

5) Zuppa di miso con cavolo di Pechino, Daikon e Uzumakifu (farina impastata con acqua)

6) Nimono di Daikon e Yuzu (agrume tipico dell'asia orientale)

7) Fritto di pesce (merluzzo)

8) Tempura di verdura di montagna (zucca, fungo Maitake)

Anche questa volta ci salutiamo con la pancia piena. Toneremo sicuramente una delle prossime volte a visitare Jōmon No Sato, con uno sguardo agli interni, alla cucina e magari assistendo anche alla preparazione delle pietanze.

Alla prossima!

<https://www.facebook.com/104425294902503/posts/108577797820586/>



24
リーチした人数

9
エンゲージメント数

投稿を宣伝

👍❤️ 2

コメント5件

👍 いいね!

💬 コメントする

➦ シェア

関連度の高い順 ▾

Le meraviglie di Katsuyama ふくい勝山ワンダーランドとしてコメント 📷 📷 📷

Isabella Jorno
Grazie per la spiegazione! In effetti quando ho cercato i mochi essiccati non li avevano, alla fine li ho trovati a Kanazawa 😊

超いいね! · 返信する · メッセージ · 4週間前

→ 返信2件

Laura Antolini
Le tradizioni del passato sono belle da ricordare e rivivere! 🍷❤️

大切だね · 返信する · メッセージ · 4週間前

→ 返信1件

コメントする...

Le meraviglie di Katsuyama ふくい勝山ワンダーランド
1月29日 · 📷

Buongiorno e bentornati!

地域体験

かき餅作り

ジオサイトめぐり

荒土町の炭焼き作業お手伝い

コースター作り

そば打ち

ブルーベリー狩り

鮎焼きイベント

村岡山登山

小原エコプロジェクト×福井県立大学生周遊フィールドワーク

地域のお手伝い

弁天そば会イベントフライヤー作成

雪室弁当パッケージデザイン制作

弁天そば会出店の準備・当日のお手伝い

田舎暮らし体験の再開に向けたコンテンツの掘り起こし

自然農法塾 かき餅づくり体験 雪山登山

羽釜炊き体験 ピザづくり体験 古民家×ヨガ×音楽

山菜採り体験 野菜の栽培・収穫体験

自然農法塾

松本彩佳
2月14日

【自然農塾】

スキヤセイタカアワダチソウは、中が空洞になっているため微生物が繁殖しやすくなるんです





かっちゃん天そば
11月15日(日)の1日限定!

おにぎり100円
天ぷらそば600円

会場：秋の体験フェスタ
越前大仏前町
時間：10時～16時
※販売数が400食にて完売
かっちゃん天そば会







取引先拡大へのチャレンジ

ゆめおーれ絹石鹼試供 イタリアへ

Le meraviglie di Katsuyama ふくい勝山ワンダーランド
2020年12月22日 · 公開

SAPONE DI SETA
(Prodotto dall'azienda Yumeole Katsuyama)

Buongiorno!
Oggi vi presentiamo il sapone di seta, prodotto dalla Yumeole Katsuyama, azienda che produce molti prodotti, anche tessili e prodotti di bellezza.
Il sapone di seta è l'articolo più popolare dell'azienda ed è fatto utilizzando bozzoli di baco da seta di produzione locale. Dai bachi, che vengono cresciuti negli impianti tessili dell'azienda, viene preso il bozzolo di 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



閲覧/反り/いいね

Le meraviglie di Katsuyama ふくい勝山ワンダーランドとしてコメント

Isabella Jorno
Che meraviglia! Mi piacerebbe provarlo

いいね! · 返信する · メッセージ · 7週間前

投稿者
Le meraviglie di Katsuyama ふくい勝山ワンダーランド
Isabella Jorno Ciao Isabella! Grazie per aver letto il post, sono contenta 😊
Spero troverai interessante questa pagina. Se sei interessata a provare il sapone c'è la possibilità di spedirlo!

いいね! · 返信する · 7週間前

Isabella Jorno
Le meraviglie di Katsuyama ふくい勝山ワンダーランド si, mi interessa tutto quello che riguarda il Giappone. Per il sapone devo contattare il produttore o è il tuo lavoro?

いいね! · 返信する · メッセージ · 7週間前

投稿者
Le meraviglie di Katsuyama ふくい勝山ワンダーランド
Isabella Jorno Faccio da tramite con l'azienda! sentiamoci direttamente su messenger!

いいね! · 返信する · 6週間前

Le meraviglie di Katsuyama ふくい勝山ワンダーランドとして返信

これからの取り組み

- ・ **雪室弁当販売に向けたプロモーション**
- ・ **ふるさと茶屋のランチメニューの開発**
- ・ **田舎暮らし体験に向けたコンテンツの掘り起こし**



雪室とは、天然の雪を利用した冷蔵庫のことで、雪冷熱の活用でお米や野菜の質を落とさことなく保存し、貯蔵品を冷やします。
 いやいも、にんじんなどはデンプンが糖に変わり甘味が増し、お酒や味噌などの醸造品では、熟成が進むことでアミノ酸は味わいに生まれ変わります。

勝山市では、平成26年度から勝山市雪室ブランド推進会議が中心となり、雪を貴重な大地の資源・財産として見直し、地域の魅力を高めるものへと変えていくため、雪室を活用した取り組みを進めています。
 さらに、私達は環境に配慮したエコ容器を使用したエコエネルギーの活用にも取り組んでいます。排出しない「雪室」のエコでクリーンなエネルギーの活用にも取り組んでいます。



野望

ピザで
地域おこし



ご清聴ありがとうございました！