

自己紹介

② 松本 彩佳 氏 令和2年4月1日 採用 (R5.3.31まで)

福井県福井市出身 京都府京都市から勝山市へ転入

【担当する業務】

- ・勝山の伝統食の維持・促進に向けた取組み
- ・外国人に向けた日本酒のプロモーション
- ・地域資源を生かした道の駅づくりへの協力



【主な活動】 ●将来的な店舗運営を見据えたそば打ち・ピザづくり（スキルアップ）
 ●いなか暮らし体験の再開に向けたコンテンツの掘り起こし

1年間の取り組み

- ・SNSでのコンテンツ発信
- ・オンラインバスツアー福井「勝山編」第1弾・第2弾
- ・野菜づくり
- ・勝山産の米粉を広める活動/米粉レシピの研究
- ・ふるさと茶屋オープンに向けてお手伝い
- ・イベントのスタッフ

コンテンツ発信/歴史文化の紹介

ホーム グループ イベント 投稿 レビュー

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).



ホーム グループ イベント 投稿 レビュー

Ma prima di continuare la storia dei signori 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 da l'opportunità al riso di crescere in salute.



11:18 4G 88%



biologica. Voglio abbattere l'idea che sia un lavoro faticoso. Attraverso la coltivazione biologica, si cambia anche se stessi - continua Minami - si deve entrare in sintonia con la propria risaia. Penso che attraverso la natura si coltivi il proprio spirito arrivando a vedere l'essenza stessa delle cose che ci circondano. In futuro continuerò a lottare per fare in modo che ci si interessi alle colture biologiche. Continuo perché mi diverte, se non fosse **divertente** non continuerei. Ad Iwagano, la mia città natale, il 10% dei coltivatori fa coltura biologica. Vorrei che diventasse un luogo dove tutti possa riconoscere la bellezza di coltivazioni organiche -.

【2021年8月15日、県民福井掲載】
勝山市で有機栽培に取り組む農家さんについてご紹介します。



ほし天味しい!

今回は失敗したとおっしゃっていましたが、どこ失敗したのか私には分かりませんよ😊

醤油糀につけて焼いて食べるとさらに美味しいくなる
そうです😊

Usiamo solo farina di riso e utilizziamo solo prodotti vegetali. (Olio di riso, zucchero di barbabietola, sciroppo di agave, sciroppo di acero, Salsa di soia sale marino)



popolazione sempre minore della città. La
tradizione riprenderà successivamente, nel 2000.

Quest'anno, con l'emergenza Coronavirus, la cerimonia è stata fatta in formato ridotto per evitare il più possibile i contagi. I cittadini hanno indossato vestiti rossi, gialli, colorato la testa di bianco, dipinto spessi baffi, folte sopracciglia e hanno girato la città con grandi scope mimando l'atto di pulirla e purificarla.



bianco splendente alla vista e sottice al palato.

Il gusto è dolce e delicato. Un vera delizia che ti fa venire voglia di prenderne una seconda (o terza) porzione. Io ne ho mangiate tre ciotole. 😊

Il riso è a produzione limitata e non viene venduto nei normali super mercati, ma può essere comprato solo andando direttamente allo stabilimento del Signor Minami.

Nelle foto numero quattro potete vedere il riso e la rispettiva farina di riso.

Nella numero cinque il cartello posto all'entrata dello stabilimento, che certifica come il riso venga coltivato in modo assolutamente biologico e senza utilizzo di sostanze chimiche quali pesticidi.

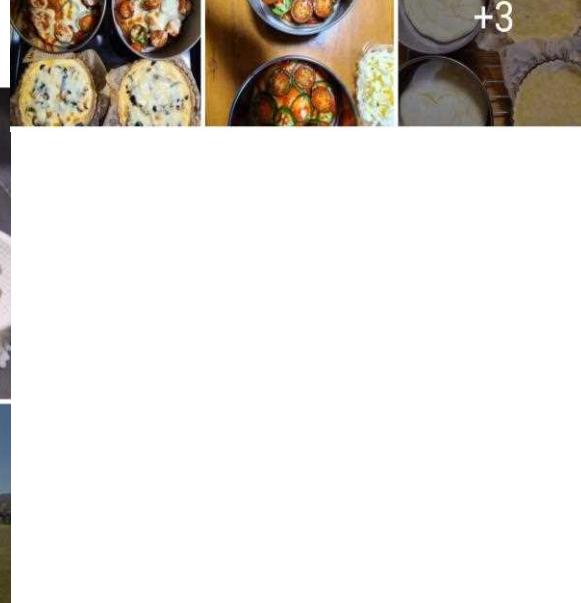
Infine nelle restanti foto potete vedere i campi dove viene coltivato il riso. Anche dalle foto si percepisce la calma del luogo e vien quasi naturale pensare che il riso, coltivato in campi come questi, cresca in modo speciale e gustoso.

...-.-

Pizza fatta con la farina di riso.
Torta salata senza glutine.



+3



+5

オンラインバスツアー福井「勝山編」



野菜づくり





Buongiorno a tutti:

Oggi è martedì 14 settembre, il cielo è nuvoloso. Ho dato tanto amore ai miei piccoli bambini vegetali. Stamattina al lavoro ho rimosso quelli che crescono lenti e quelli che purtroppo sono stati mangiati dagli insetti.

【9月14日】

今朝、かぶ間引きをしてきました。

ご覧の通り、虫に食べられているところも。。



Lunedì 13 settembre, il cielo è sereno seguito da annuvolamenti.

7 giorni dopo aver piantato i semi, sono spuntati i primi germogli

【9月13日 お野菜さんたちおはよう 水やり】
種をまいてから7日後、かぶの芽が畠の表面に顔を出してくれました！



televisivo che guardavo (e guardo anche ora) in TV che si chiama

小さな村イタリア (chiisana mura Itaria).

Per me è la prima prima volta,

quindi voglio imparare molto.

Ho seminato il daikon, il ravanello,

la rapa, gli spinaci e gli spinaci cinesi.

勝山市で野菜の栽培始めました。

もともと野菜を育てることに興味があったのでわくわくします。

9月7日に、辛味大根、普通の大根、かぶ、ほうれん草、チンゲン菜、京水菜の種をまきました。

毎朝、おはよう。って声をかけてあげることが大事なんだそうです。

なんだか、子育てに似ていますね 😊



ふるさと茶屋オープンに向けて



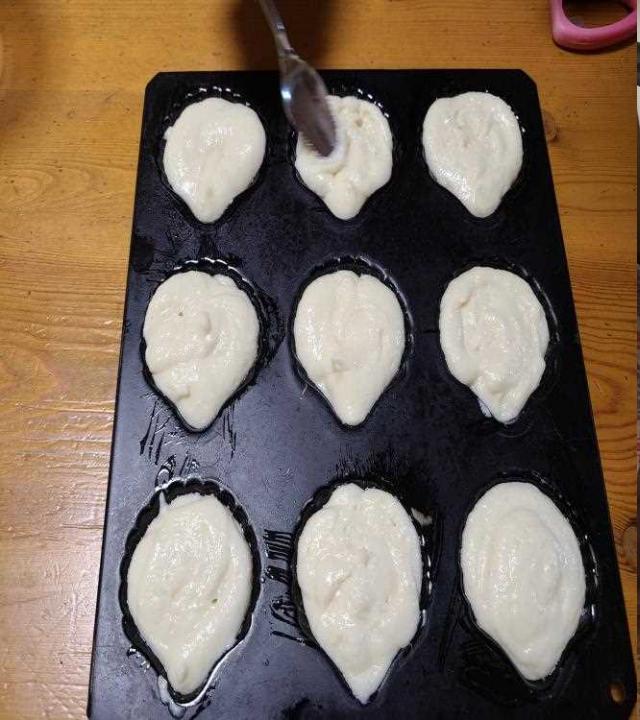
勝山産米粉のパン / レシピ研究















今後の活動

- ・米農家を救うために、米粉関連の取り組みを加速させる。
- ・地域とのつながりに加え、勝山にまつわるユニークな情報を発信し、地域資源を発掘。
- ・新たに試みとして、荒土町の「炭」を活用した取り組みに挑戦したい。