

日韓生活デザイナー交流プロジェクト

(対象国：韓国，テーマ：食文化を通じた交流 - 発酵，伝統，地産地消などに関して)

1. プログラム概要

食材生産者や料理研究家，レストラン経営者，フードスタイリスト，伝統酒研究家と 6 次産業の従事者などの食関連分野で活動しているメンバーが秋田を中心とした東北を訪れ，「食を通じた交流 - 発酵，伝統，地産地消」をテーマに，食文化関連の企業，団体，機関などを視察・交流及び情報交換を通じて相互理解と新たな交流ネットワークの構築を図りました。帰国後は，それぞれの参加者の活動分野での交流や感想を SNS や雑誌，ファッション雑誌のウェブサイトなどに掲載発信し，交流成果を紹介しました。

【訪問地】

秋田県，岩手県，宮城県

2. 日程

3月1日(水)

入国(仙台空港)

【交流】農家民宿対面式，農家民宿での交流

3月2日(木)

【視察・説明】浅舞酒造「酒造りについて視察・説明」

【講演・体験】横手発酵文化研究所の「横手の発酵文化について」講演，

旬菜味噌茶屋「くらを」で米麴活用料理体験・料理教室，横手発酵文化研究所メンバーによる「横手味噌づくり」体験

【交流会】横手発酵文化研究所との交流会

3月3日(金)

秋田市内へ移動

【視察】秋田市民市場，秋田今野商店

【説明・意見交換】フリーマガジン「のんびり」編集長による説明・意見交換

【講義】秋田今野商店で麴菌・酵母・微生物に関する講義

【講義・意見交換】秋田農業試験場で秋田の食文化や秋田の米産業についての講義，秋田や韓国の食文化の差についての意見交換

3月4日(土)

【視察】角館武家屋敷

【体験】「内陸縦貫列車ごっつお玉手箱列車」乗車

【視察】小玉酒造訪問

【ワークショップ】参加者によるワークショップ実施

3月5日(日)

【視察・説明】「ORAE」で伝統野菜を保存するための活用について説明，意見交換

【視察・説明】「山のはちみつ屋」で養蜂についての説明意見交換

3月6日(月)

【説明・体験】うどん作り

【視察】地域の生産物を中心に販売している道の駅視察

3月7日(火)

【視察・体験】自家栽培の野菜畑視察

出国（仙台空港）

3. プログラム記録写真

	
3月2日 農家民宿お別れ会(秋田県仙北市)	3月2日「浅舞酒造」視察(秋田県横手市)
3월 2일 농가민숙송별회 (아키타현 선보쿠시)	3월 2일 아사마이 주조 시찰 (아키타현 요코테시)
	
3月2日 旬菜味噌茶屋「くらを」で米麴を活用した料理説明および体験(秋田県横手市)	3月2日 横手の発酵文化研究所の活動についての講演(秋田県横手市)
3월 2일 순사이미소차야 구라오.누룩을 활용한 요리 설명 및 체험(아키타현 요코테시)	3월 2일 요코테 발효문화 연구소의 활동에 대한 강연(아키타현 요코테시)

	
<p>3月2日 横手味噌作り体験(秋田県横手市)</p>	<p>3月3日 秋田市民市場視察, 秋田なんも大学運営者による講義, 質疑応答(秋田県秋田市)</p>
<p>3월 2일 요코테미소 만들기 체험(아키타현 요코테시)</p>	<p>3월 3일 아키타 시민시장 시찰, 아키타 난모대학 운영자 강연, 질의응답(아키타현 아키타시)</p>
	
<p>3月3日「麹菌, 酵母, 微生物」に関する講義(秋田県大仙市)</p>	<p>3月3日 秋田の食文化についての講義(秋田県秋田市)</p>
<p>3월 3일 누룩, 효모, 미생물에 관한 강연, 질의응답(아키타현 다이센시)</p>	<p>3월 3일 아키타 식문화 강연(아키타현 아키타시)</p>
	
<p>3月4日 「ごっつお玉手箱列車」搭乗(秋田県仙北市)</p>	<p>3月4日 小玉酒造訪問(秋田県湯上市)</p>
<p>3월 4일 곱쓰오 다마테바코 열차 탑승(아키타현 센보쿠시)</p>	<p>3월 4일 고다마주조 방문(아키타현 가타가미시)</p>

	
3月5日 ORAE 訪問 (秋田県仙北市)	3月5日 山のはちみつ屋訪問 (秋田県仙北市)
3월 5일 ORAE 방문 (아키타현 센보쿠시)	3월 5일 야마노하치미츠야 방문 (아키타현 센보쿠시)
	
3月6日 稲庭うどん作り体験 (秋田県湯沢市)	3月7日 もろやファームキッチン訪問 (宮城県仙台市)
3월 6일 이나니와 우동 만들기 체험 (아키타현 유자와시)	3월 7일 모로야팜키친 방문 (미야기현 센다이시)

4. 参加者の感想 (抜粋)

◆韓国 社会人

・「ORAE」で地元の食材を使ったメニューを作り、また伝統野菜については遺伝子組替えもせずに食材の保存のために努力しているという話がとても印象深かったです。

・今野商店の麴や微生物に関する研究成果、人類の利益のために共有しようとする今野代表の哲学を聞き、尊敬できると思いました。韓国とも多くの交流をしているという事実にびっくりし、その成果物を私たちがすでに口にしていると考えるととても親近感が湧いてきます。

・秋田の全生産地の歴史とプライドが感じられました。稲庭うどんの手作業の生産ラインの視察や製造過程の体験がとても興味深く、レストラン「ORAE」の契約栽培野菜や在来食材の使用、スタッフたちの矜持とプライドが感じられました。

・秋田県民のおもてなしに感銘しました。50種類以上の作物を直接栽培して冬の間保存食品に発展させ、またひとつひとつ心のこもった料理を準備して直接「ごっつお玉手箱列車」でサービスして下さる様子に感動しました。

・横手の「くらを」で麴料理がとても新鮮に感じられました。味噌作り体験は新しい経験でした。また、増田の雑貨屋で出会った住民の温かいおもてなしは忘れられません。

5. 受入れ側の感想

◆農家民宿受け入れ家庭「星雪館」

食関係の仕事をしている参加者たちと両国の農家の実生活や食文化、それから両国の農業政策に関して熱い討論までできたことがとても印象深く残っています。秋田の伝統料理をおいしく食べてくれてとてもうれしいです。

◆「なんも大学」エディター

韓国の食関連の人との交流は貴重な機会でした。秋田の食や「なんも大学」の活動、フリーペーパー「のんびり」の秋田の食に関する取材の話などを熱心に聞いてくださり、もっとじっくりお話したいくらいでした。

◆旬菜味噌茶屋くらを運営者

横手は発酵食が発達し、ほかの地域と比べて麴屋がまだ町にいっぱい残っており、この文化をもっと楽しく発信していきたいです。韓国も発酵文化としては共通点のある国であり、皆さん発酵の話やレシピに大変興味を示し、つくり方などにも関心を持ってくれました。今度は韓国に行って韓国の食材や食文化、特に発酵関連について見学してみたいです。

◆横手発酵文化研究所

発酵や漬物、秋田の食文化に対する関心が高く、質問なども専門的な内容が多く、その熱意が伝わりました。さまざまな体験が今後につながるようにし、発酵文化研究所も今度は韓国に出向き、相互交流ができるようにしていきたいです。

 <p>이철성님 새로운 사진 9장을 추가했습니다 — 박성희님과 함께 3월 3일 오후 12:46</p> <p>100년이 넘는 역사를 지닌 순사이미소차야 구라오. 겨울이 길고 눈이 많은 아키타의 특성상 보존음식, 즉 발효음식이 발전했다. 거기에 쌀이 풍부하다는 장점으로 누룩을 이용한 여러 요리가 발전했다. 특히, 아키타의 미소(된장)는 일본 다른 지역의 미소와는 다르다. 비열은 종과 누룩의 비율이다. 종의 세 배 분량 누룩을 넣어 만든 아키타 미소는 맛이 다를 수밖에 없다. 구라오에 방문하면 미소를 직접 만드는 과정을 체험할 수 있다. 즐겨 느껴졌던 재향(아키타) 건물 역시 문화유산(아키타)에서 종을 만지기 시작하면 어느새 이마에 알밤들이 맺힌다... 더 보기</p>	 <p>yukihime_park 100년 넘는 종균 연구소 '곤노상점' 곤노대표님 강연. '악성'을 같은 지점 상태에서는 모두 독성을 가지고 있는데, 같이 같은 상태에서 스스로 살아남기 위한 독소연구. 그러한 살아남기 방법(항아리)가 독성이 사라지고 좋은 균(발효균)으로 바뀌는 것은 온지 상태(항아리)에 따라 달라진다는 것을 알게 되었습니다.</p>
<p>3月3日 旬菜味噌茶屋「くらを」 100年以上の歴史を持つ旬菜味噌茶屋「くらを」 冬が長く雪の多い秋田の特性上、発酵食文化が発達した。秋田の味噌は豆と麴の割合が異なるのだ。</p>	<p>3月3日 秋田今野商店 100年以上の種菌研究所今野代表の講演。劣悪な環境で生き残るための毒性。しかしながら慣らす方法によって毒性が無くなり、良い菌(発酵菌)に変わるのです。</p>
<p>3월 3일 순사이미소차야 「구라오」 겨울이 길고 눈이 많은 아키타의 특성상 발효음식이 발전했다. 특히 아키타의 미소(된장)는 일본 다른 지역의 미소와 다르다.</p>	<p>3월 3일 아키타 곤노상점 100년 이상의 종균 연구소 곤노 대표님 강연. 열악한 환경에서 스스로 살아남기 위한 독성. 그러나 길들이는 방법에 따라서 독성이 사라지고 좋은균(발효균)으로 바뀌는 것입니다.</p>

7. 마스コミおよび関連機関記事掲載

 <p>秋田の高級感アピール 「食文化伝えたい」 興コ・テネスター! 林さんに聞く</p>	 <p>한일 생활디자이너 교류 프로젝트 소개 한일 생활디자이너 교류 프로젝트 소개</p>
<p>3月7日 秋田魁新聞 (日本) 秋田の食文化について韓国に伝え、交流を続けて行きたいという内容</p>	<p>3月17日 秋田県公式ブログ (韓国) 日韓生活デザイナー交流プロジェクトの紹介</p>
<p>3월 7일 아키타 사키가케신문(일본) 아키타활동인 크리에이터교류 프로젝트에 관한 기사</p>	<p>3월 17일 아키타 한국 공식블로그(한국) 한일 생활디자이너 교류프로젝트 소개</p>

	
<p>VOGUE KOREA (韓國) 秋田感性旅行紹介 秋田の食文化と人情のあふれる秋田の隅々を体験できるとても特別な旅行の紹介</p>	<p>Tour de Monde 4月号 (韓國) 日韓生活デザイナー交流プロジェクト紹介記事</p>
<p>보그코리아 (한국) 아키타 감성여행 소개 아키타의 식문화와 정남치는 아키타의 구석구석을 체험하는 매우 특별한 여행 소개</p>	<p>뚜르드몽드 4월호 (한국) 한일 생활디자이너 교류프로젝트 소개 기사</p>

7. 報告会 (帰国後)

	
<p>帰国後 (3月21日), 日本での経験と現地交流関連記事, SNS情報発信関連報告</p>	<p>帰国後 (3月21日), 日本での経験と現地交流関連記事, SNS情報発信関連報告</p>
<p>귀국 후 (3월 21일), 일본에서의 경험과 현지 교류 관련 기사, SNS 정보발신 관련 보고</p>	<p>귀국 후 (3월 21일), 일본에서의 경험과 현지 교류 관련 기사, SNS 정보발신 관련 보고</p>