

令和3年12月1日

一緒に作って一緒に食べよう！ 第1回「いいたて村の村民食堂」開店！

飯舘村における学生の活動拠点「までいな家」を会場に、「いいたて村の村民食堂」が開店します！

村民食堂は、飯舘村の村民と福島大学の学生が協働で運営する、「みんなの食堂」です。村民や大学生が集まって、みんなで作ってみんなで食べる、食べた後はわいわいがやがやと、村のこと、人生のことについて語り合います。

第1回「村民食堂」の提供メニューは、村の女性たちがつくる「漬物」をメインにした「一汁一菜」膳。村でできた米と漬物のおいしさを楽しむイベントです。

さらに今回は、飯舘村の米が持つ可能性を拓くワークショップも開催します。

「出世魚」ならぬ「出世米」。米から出発して、村民や学生たちが手をかけ、までいに育てることで、飯舘の「米」は煎餅やピザ、甘酒や饅頭に「出世」します。飯舘米を出世させるため、私たちに何ができるのか——村民の皆さんと学生との「米」をめぐる新しい協働が始まります。

これまで、飯舘村民60名の「自分史」を聞き書きして出版したり、村民たちがつくるNPOとともに帰村した高齢者を訪ね歩く見守り事業に加わったりと、飯舘村の復興を村民とともに歩んできた福島大学行政政策学類の大黒ゼミが、2021年度から新たに、「いいたて村の村民食堂」プロジェクトを開始します。

「いいたて村の村民食堂」は、飯舘村民と福島大学生が協働で運営する「みんなの食堂」です。村内における学生の活動拠点である「までいな家」を会場に、定期的に（月に一回程度）、村の農産物や村でよく食べられているレシピで作った料理、留学生を含む福島大学生の地元料理などを提供していきます。

12月21日（火）に開催される第1回「いいたて村の村民食堂」で提供されるのは、村の女性たちがつくる「漬物」をメインにした「一汁一菜」膳です。わたしたちは、梅干しからきゅうりの「どぶ漬け」まで、村の女性たちがつくる漬物のおいさと種類の多さに感動してきました。この「漬物」をメインにしたメニューにしたい、ということで考えだされたのが今回の「一汁一菜膳」。数種類の漬物をメインに、本年度村内での栽培が復活したもち米「あぶくまもち」を使っ

たおこわ、そして東北各地から来る学生が考案した味噌汁からなる、「村民×学生」合作の一汁一菜膳をみんなで食べ、わいわいがやがや、今後の村民食堂について語り合いたいと思います。

今回の「村民食堂」では、飯舘村の米が持つ可能性を拓くイベントも開催します。村でできる「米」は、村民や学生たちがさまざまに加工し、までいに手を加えることで、米から米糍へ、糍から甘酒へ、そして甘酒から酒まんじゅうへと形を変えていきます。「出世魚」ならぬ「出世米」。うるち米は「煎餅」に、「もち米」はピザクラストに。村民のみなさんと意見を交わしながら、みんなの宝物である飯舘米を、までいに育て出世させるワークショップです。

「いいたて村の村民食堂」では、第1回への参加者を募集しています。

「みんなで作って、みんなで食べよう」。ぜひ多くの村民のみなさんや関心のある市民の方々のご参加をお待ちしています。

日時：令和3年12月21日（火）

会場：飯舘村までいな暮らし普及センター「までいな家」

プログラム：

① 11:00～13:00 「定番」ランチタイム

② 14:00～16:00 いいたて米を出世させる真剣ワークショップタイム

なお、本事業の実施にあたっては、一般財団法人飯舘までい文化事業団と協働しています。

（お問い合わせ先）

行政政策学類・准教授 大黒太郎

電話：024-548-8026

メール：a027@ipc.fukushima-u.ac.jp

「出世魚」ならぬ「出世米」。

こしこし

うるち米が糲や煎餅に「出世」する、

もち米が甘酒になり、

それがさらに酒まんじゅうに

なるという「大出世」。

無限の可能性を秘めた飯館の米。

どこまで「出世」できるか試みます！



参加者大募集
一緒に作って
一緒に食べよう！

2021年 **12月21日** (火)

会場 **までいな家**

〒960-1892 \役場隣り/
飯館村伊丹沢字伊丹沢 580 番地

プログラムは裏面

\までいな暮らし普及センター/

主催 一般財団法人飯館までい文化事業団 協力 福島大学行政政策学類大黒ゼミ 助成 令和3年度福島県避難者・帰還者心の復興事業
お問い合わせ 一般財団法人 飯館までい文化事業団 事務局 tarotaro@furusato-bunka.jp

参加者大募集

一緒に作って

一緒に食べよう！

飯舘村のみなさん、福島大学生、
村や大学と関わりのある方など
誰でも大歓迎！

村民や関係者じゃなくても大丈夫！
みなさまのご参加お待ちしております！

※5人以上のグループでお越しになる場合は、事前にご連絡をお願いします！
参加費無料 ※会場での感染症対策にご協力ください。

いいたて 村民食堂

いいたて村民食堂とは
福島大学行政政策学類大黒ゼミの学生が、
村の方々がいつもこちそうしてくれる
おいしい飯舘村の食事を一緒につくってみたい！
という思いから生まれたのが
「いいたて村民食堂」です。

プログラム①

午前 11 時 先着 50 名

「定番」ランチタイム

おこわを作って、おいしく食べる
飯舘で機会あるごとに、ずっと食べられてきた「おこわ」
みんなで作って、みんなで食べる
村のかーちゃんたちの漬け物と、福大生が考案した味噌汁を添えて
みんなでガヤガヤ、おこわの思い出を話そう

プログラム②

午後 2 時 先着 20 名

「いいたて米」を出世させる真剣ワークショップタイム

おにぎりや餅、おこわだけではつまらない
もち米をもっと出世させてやろう！
うるち米だってもっと活躍できるはず！
煎餅を七輪で焼いてみよう！餅を使ってピザを焼いてみては？
糍を甘酒に、甘酒を酒まんじゅうに大出世させる！
※飯舘村大久保外内で育った「荳胡麻」や、深谷で収穫した「唐辛子」も使います！

今年復活栽培した
「あぶくまもち」を
利用します