

ブース名	「山の文化」から生まれた食
サブタイトル	たたき・葉っぱ・山仕事弁当(行事暦と合同展示)
会場	2階写真室
ブーススタイル	展示のみ
コンセプト(=ブース表示看板用コメント)	林業をはじめ、山と隣り合わせで暮らしてきた真室川町の人々。山は神様のいる場であり、水をはじめ、さまざまな食料を授けてくれる豊かな場所だったにちがいありません。そんな山の暮らしの中から生まれたとみられる食文化も数多く残っており、ここにその一部を紹介します。様々な伝統行事との関わりも多いことから「真室川の行事暦と食暦」と合同展示となっています。
展示内容	行事暦に合わせてその時期時代の山文化を織り交ぜ、素材の豊富さや保存の技、加工の技、知恵などをパネル、写真、食品、料理、現物、関連する道具などの展示によって紹介していく。
共通物品	<input type="checkbox"/> 立机6本 <input type="checkbox"/> クロス6枚 <input type="checkbox"/> パネル6枚 <input type="checkbox"/> 支柱7本
パネル掲示物	<input type="checkbox"/> ブース表示看板 <input type="checkbox"/> 葉っぱボード <input type="checkbox"/> 青漬けボード <input type="checkbox"/> 瓶詰ボード <input type="checkbox"/> 炒り物ボード <input type="checkbox"/> 乾燥保存ボード <input type="checkbox"/> 山仕事弁当ボード
個別物品	<input type="checkbox"/> 山仕事道具、鉋、鋸、斧、アテスコ、ハコなど(企画課・歴史民俗資料館) <input type="checkbox"/> たたきの道具、石、まな板、鉋、金槌、木槌、すりこぎ、包丁、ハサミ(大沢食べ事会) <input type="checkbox"/> 一升枧2個(松沢栄子) <input type="checkbox"/> 藁ぼっち2個(松沢栄子)
食品(展示)	<input type="checkbox"/> 蕨青漬(高橋タツ子) <input type="checkbox"/> 独活(未定) <input type="checkbox"/> 山人参青漬(石川チワ子) <input type="checkbox"/> 薊青漬(佐藤栄子) <input type="checkbox"/> すかんぼ(搜索中) <input type="checkbox"/> 落青漬(高橋ウタ子) <input type="checkbox"/> 栗・平茸・かのか・剥茸瓶詰(中川喜久子) <input type="checkbox"/> 塩蔵あけび(柿崎安子) <input type="checkbox"/> 鷹茸瓶詰(高橋タツ子) <input type="checkbox"/> みずぼんぼ瓶詰(井上順子) <input type="checkbox"/> 干し柿・ずいき・豆各種(高橋好子) <input type="checkbox"/> 干舞茸・干椎茸(佐藤マキ子) <input type="checkbox"/> 干あけび(小野キシエ) <input type="checkbox"/> 干赤ごみ(佐藤栄子) <input type="checkbox"/> 干わらび(木田由喜子) <input type="checkbox"/> 干薇(柿崎安子) <input type="checkbox"/> ぎんなん(柿崎幸子) <input type="checkbox"/> 栃の実(八鍬) <input type="checkbox"/> 薇炒り(小野キシエ) <input type="checkbox"/> 落炒り(木田由喜子) <input type="checkbox"/> 独活炒り(高橋タツ子) <input type="checkbox"/> 筍炒り(松沢栄子) <input type="checkbox"/> 舞茸炒り(高橋智恵子) <input type="checkbox"/> 鷹茸炒り(梁瀬たい子・中川喜久子) <input type="checkbox"/> 朴葉・笹葉(及位食べ事会) <input type="checkbox"/> 山仕事弁当(佐藤富美子) <input type="checkbox"/> うさぎたたき(高橋キワ子) <input type="checkbox"/> 山の神の餅(弥一郎・岸雄) <input type="checkbox"/> 田の神のぼた餅(弥一郎・岸雄) <input type="checkbox"/> 山・田の神用あんこ(購入)
器関連	<input type="checkbox"/> わっぱ(木田・中川トシ子) <input type="checkbox"/> 青漬展示用タッパー10個 <input type="checkbox"/> 干し柿・ずいき展示用フック <input type="checkbox"/> 豆展示用一合枧10個 <input type="checkbox"/> 干し物展示用竹箆(大盆箆or小箆10個) <input type="checkbox"/> 炒り物用鉢6種 <input type="checkbox"/> うさぎたたき汁用えっぺ椀
事前作業	<input type="checkbox"/> 器類を発注 <input type="checkbox"/> 歴史民俗資料館に借用申請。 <input type="checkbox"/> 1/9午後から食品以外の用具(掲示物・展示物)すべて運び入れ、使用食器についても配膳まで完了しておく。 <input type="checkbox"/> 食品では、「炒り物」と「山仕事弁当」以外の保存食関係はすべて1/9に展示完了させる。 <input type="checkbox"/> 山・田の神の餅・ぼた餅は、弥一郎・岸雄組より提供を受け、1/9に作り、1/10から公開。
当日作業	<input type="checkbox"/> 朝8時半までに「炒り物」「山仕事弁当」が届くので、盛り付け展示作業を開場時間まで済ませておく。
ブース担当	高橋伸一／食べ事会