

# 豊かな「田舎」に 触れたり食べたり



昔は田舎でよく作られていた「灰汁で固めたこんにやく」を食べたことはありますか? 「こんにやく」と聞いて新しさを感ずる人は少ないと思います。が、現代に脈々と受け継がれている日本の食文化には、日本人が古くから自然と共存しながら愛してきた、古き良き風土がたくさん詰まっています。そんな貴重な風土がまだまだ残る松阪市「波瀬」にて、田舎暮らしを体験できる、1日限定のカフェをオープンします。

田舎の良さに触れる、とっておきの1日

# ワンデイカフェ

in 波瀬ゆり館 vol.03

2022年3月27日(日曜)  
OPEN 10:00~15:00

開催場所/波瀬ゆり館 (休校中の松阪市立波瀬小学校)  
〒515-1725 三重県松阪市飯高町波瀬675

【お問合せ先】 松阪市地域おこし協力隊 横山陽子 宛  
Tel. 070-1639-7535  
Mail. matsusaka.kyouryokutai@gmail.com

【イベント企画&運営】 横山陽子 (松阪市地域おこし協力隊)  
【広告デザイン&写真】 高杉亮 (松阪市地域おこし協力隊)

入場無料

予約も不要です



Local Vitalization Cooperator  
Matsusaka Mie Japan



# 田舎の良さに触れる、とっておきの1日

伝統こんにゃくを作りながら、田舎暮らしの話を聞いてみる



**体験イベント** 当日会場で受付ます

えごまの灰汁を使った  
伝統のこんにゃく作りを  
おばあちゃんから習う

日本で昔は当たり前で作れていた「えごまの灰汁」を利用した伝統無農薬こんにゃくを、名物87才の峰子おばあちゃんから習います。

10:00受付/10:30開始 限定10名

参加費 **500円** 当日会場で現金でお支払い下さい

## その場で「地域の美味しさ」を楽しむ

無添加スパイス鹿カツカレーや  
こだわりのスイーツや焼菓子など  
地域の美味しさを沢山集めました

- のんびり屋/無添加スパイス「鹿カツカレー」
- 北川京子/チーズケーキとフルーツパイ
- 地域おこし協力隊横山/からだに優しいオーガニック素材を使った焼菓子
- 地域おこし協力隊高杉/無農薬無肥料栽培の発酵茶
- 幸せの太陽パン/自家製天然酵母パンと焼き菓子
- おとぐりす/こだわりのスイーツを心を込めて作っています
- カフェ-sierra/山水で入れた自家製珈琲とカヌーや山の紹介
- 山林舎マスター/きんかん砂糖煮、子供用綿菓子(子どもは綿菓子無料)
- 野呂さん家のシフォンケーキ



## 「地域の良品」を買って帰る

- とっときみそ/無添加・非加熱で酵母が生きる地元の生味噌
- Kanbara leather works/本革を手縫いで仕立てるお財布屋さんです!
- 隆二の手作り木工品
- 波瀬割箸/国産材を使用し化学薬品不使用の安全な割箸
- 波瀬の野菜
- 飯高中学校/中学校の店を出店。タオル・ハンカチetc販売
- 飯南高校応援団Circle/地域企業や中学生と協働制作した商品を販売

## 移住に関する相談をしてみる

松阪市の移住担当スタッフが  
移住に関する質問・疑問にお答えします

- 空家バンクで住む場所を探してみたい
- 田舎暮らしお試し住宅を利用してみたい
- サテライトオフィス珍布を利用したい
- 松阪市の地域おこし協力隊の募集に興味がある  
など、気になることは何でもご質問ください

当日は、登録有形文化財「田中家資料館」も公開しています。ぜひそちらもご覧ください。

コロナウィルス感染拡大の状況次第で、当イベントを中止する場合がございます。あらかじめご了承ください。