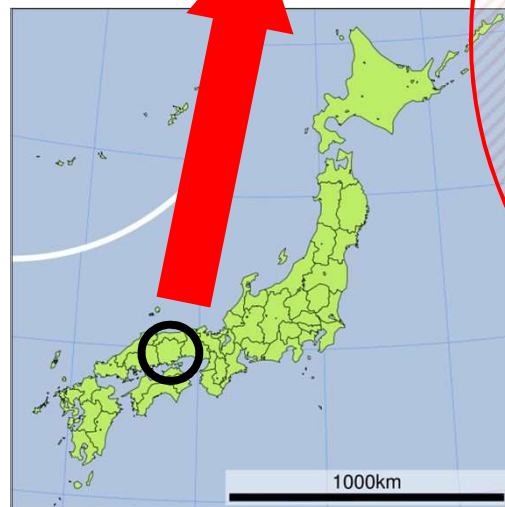


みんなが主役で持続可能な地域づくり 備前福岡の市15年の経験から

備前福岡の市圏地産地消推進協議会
会長 大倉秀千代

1. 備前福岡の場所

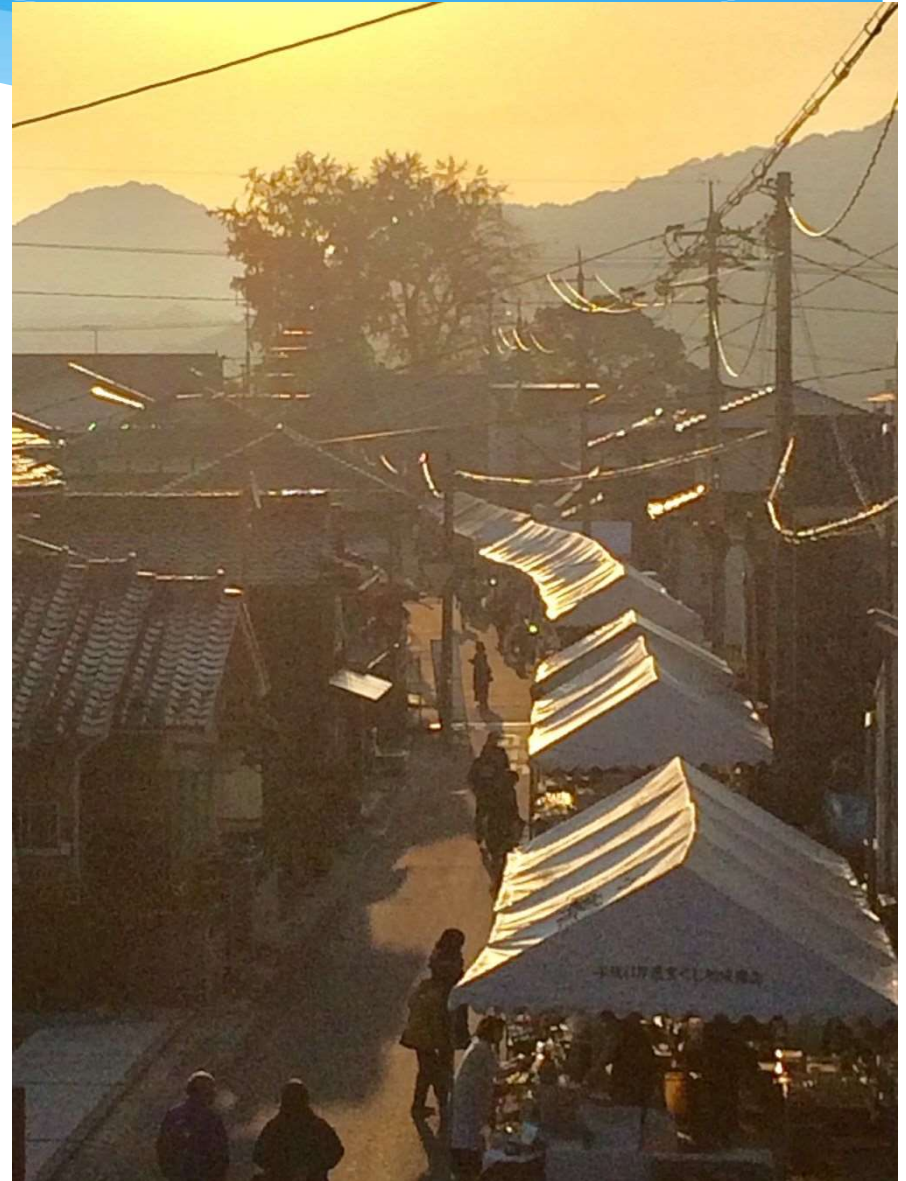


2. 国宝一遍聖絵に描かれた 中世福岡の市



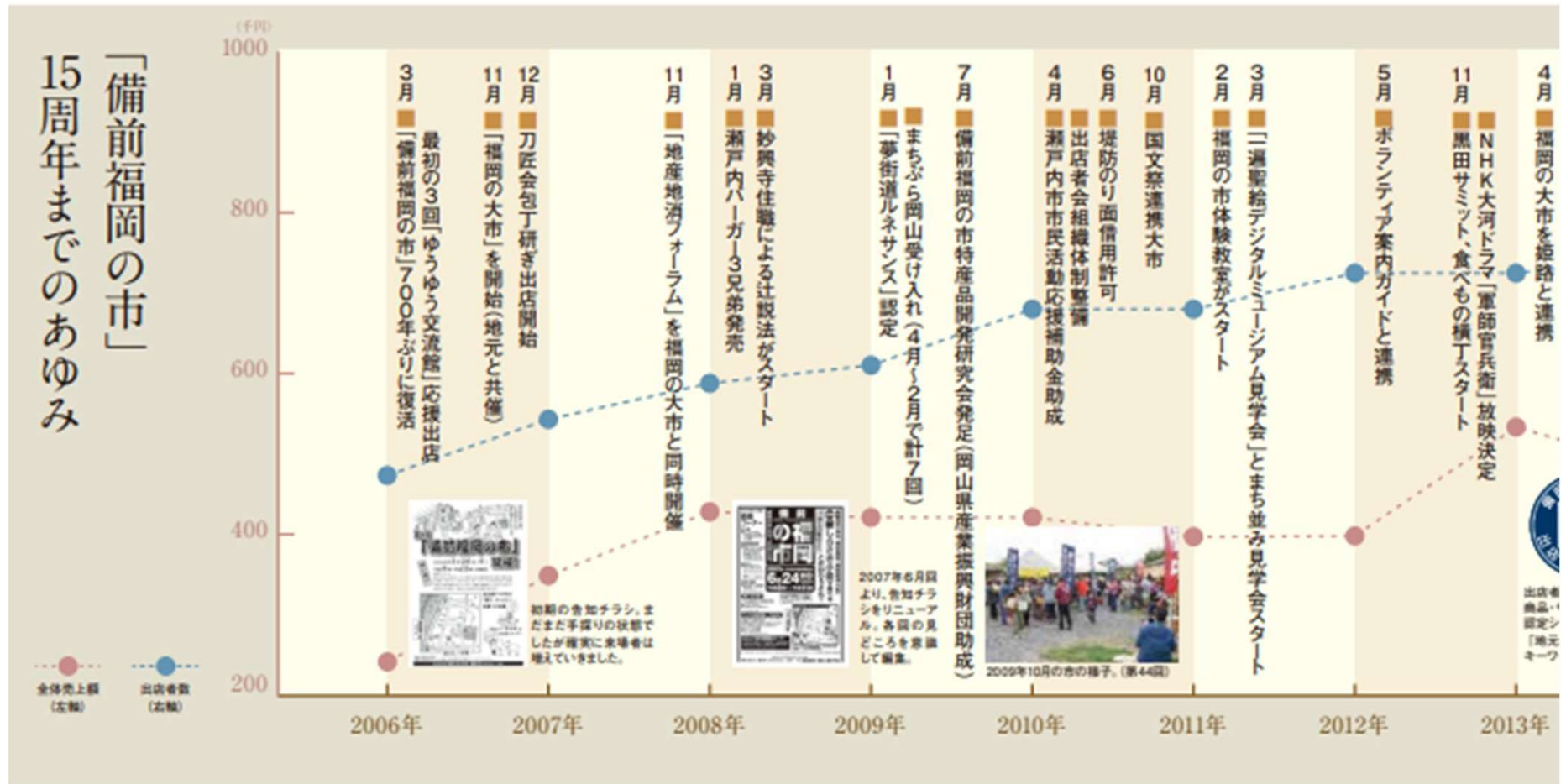
3. 復活した現代版福岡の市





4.備前福岡の市の歩み

でした。せひ



5. 「私の市」から「うちの市」へ

出店者として未来へ伝えたい想い (出店者の一部。順不同)



備前福岡の市
出店者会 会長
大倉 秀千代
hidechiyo okura

「備前福岡は多くの歴史的人物のゆかりの地だが福岡の市はここにしかない。だから地域の誇りなんじゃあ。」当時の郷土館館長の言葉を始め、地元の皆様のご支援の中早15年。市が始まったころは、今日は何店舗出てくれるんだろうかと会場で気をもむこともありましたが、それがいつか、「うちの市は」と出店者が言ってくれ、主体的に引っ張っていただけるようになりました。「100年続く市」にするには、世代を超えて繋がるのが不可欠です。古きよきものを残し、常に新しいものを取り入れつつ前に進めてきたつもりです。あたたかく見守り、育てていただいた皆様に心より感謝申し上げます。



& ブレッド
池田 里和子
riwako ikeda

備前福岡の市の事を考えると、昔はこんな風だったかな、あんな風だったかな、行商の人達は遠くは何処から来て、どんな物を並べていたんだろう…とワクワクが尽きません。現在の市も、ここで生まれ育った方や、遠くの街のご出身、海を越えて出逢い参加されている方も居られます。色々な文化や想いが交差している場所、それはきっと昔と変わらないと思います。続けていくという事は、歴史を伝えていく事です。お客様はじめ出店者の皆さんと、楽しくて喜びに溢れたこの朝市を創り続けていけたら幸せです。いつも本当にありがとうございます。



Ito 一穂
池田 由衣
yui ikeda

私達の暮らしのベースは農業。先人の方々が、地形や空気、水の流れを観察し、知恵を絞って田畑を作って下さったおかげで今日作物を育てる事が出来ています。そこに根を張り、芽を出す。種には古くからの想い、叡智が詰まっています。私達は毎シーズン育てた作物から種を採り、また翌年もそこに種を蒔く。その営みを繰り返すこと。種を未来へ繋ぐことに重きを置いています。そうすることで少しずつ、その土地や気候に順応していき、農業や肥料に頼らず作物を育てる事ができます。私たちが作物を育て、提供することの意味。その背景を感じてもらえることで、次の世代の未来へと繋げられたらと思います。



ワッカファーム
清水 晶
akira shimizu

waccafarm の初出店は第3回目。178回目を迎える福岡の市に出店し続けられたこと、大きな感謝と誇らしげな気持ちです。めまぐるしく変化を続ける世の中、とどまらないこと新しくあることが価値であるかのよう。でも福岡の市の魅力は、変わらないことにあるのではと思う。いつもの日いつもの場所に市が立つ。出店者も来場者もそれぞれがあわだたく変わり続ける日常を生き、月に一度いつもの福岡の市で顔を合わせて互いの色々を分かち合いひとときの間交わる。楽しくて刺激的で、同時にホッと安心できる場所。変わらないからこそその温かい雰囲気大切に、次の世代へ引き継いでいくのが私たちの使命なんだろう。



koti brewery
妹尾 悠平
yuhei seno

koti brewery は備前市に醸造所を構え、空気中から自家採取した自然酵母でビール製造をしています。この仕事をするなかで「豊かさ」について考えることが多くなりました。今の時代はものが溢れ、全国どこからでも欲しいものが手に入る一方で、その買ったものはどこから来たのか？誰が作ったのか？そんなことを考えない（考えられない）ようになってきている気がします。ものが溢れ、大量消費することが「豊かさ」なのか。「備前福岡の市」にはそこにはない「豊かさ」があると私は思います。毎月、様々な生産者さんが集まり直接会話をしながらものを売り買いする。これまでの当たり前の風景が当たり前であり続けて欲しいと思います。



名刀味噌本舗
高原 陽平
yohei takahara

備前福岡の市はつくり手が自慢の品をお客様へ直接販売する市場ですが専門家と直接対話ができる学びの場でもあります。お買い物で食にまつわる情報や暮らしを豊かにするヒントを得ることができ、生産者も生活者も潤う関係が成り立っている、これからの社会に必要な高いかたちなのではと考えています。かつては当然にあったお買い物の風景をこれまでもこれからも当たり前前に続けられるように本質を大切に变化する生活様式にも柔軟に対応しながら、皆様の健康と豊かな暮らしのお役に立つ市でありたいと思っています。出店者もお客様も共に楽しみ、皆で備前福岡の市をつくっていただけると幸いです。これからもよろしく願いいたします。

6. 国宝一遍聖絵とまち歩き



7. 合言葉は、「対面・体験・学び」

EVENT

妙興寺住職辻説法
9時～「不要不急」

吉井川河床採取遺物の展示
中世大福岡の面影か? 陶器片など展示
8時～11時 大内内館DOMAギャラリーにて

歴史探訪】 地元を知りつくしたガイドが案内
備前福岡まち歩き
中世にタイムスリップ、備前福岡郷土館 国宝「一瀬聖人 鎧冑(アラクカシ)コンテツツ、吉良新(仲時)」、黒田藩所蔵の本が満載、中世の備前福岡の歴史を学ぶ。参加費500円(入場料込)、予約優先(当日受付可) 市会集会所出陣、市会時間約90分 瀬戸内市観光協会 0869-26-2978

アンテナ】 季節のごはん
和製食器 調味料各種 季節のごはん
一文字・福の市
石臼挽き小麦粉、一文字乾麺、ピロシキも 備前福岡郷土料理「どどめせ」
ピトウキピロシキおつまみ 黒蜜糖も サトウキビソフトクリーム
Inori キッチン、手作り加工品
NOMON FACT どんぐり糖 どんぐりを使ったお菓子
naturel mercil
季節のごはん、お菓子
プロレストカーゴ ドーナツ
備前福岡産小麦粉使用

おやつ・おかず

野菜の漬物 米、もち米
黒豆、黒豆のボン菓子、新鮮野菜
シフォンケーキ付 米粉シフォンケーキ
炙り味噌 名物味噌の盛り取りも あたたい甘酒ドリンク
高輪合衆製法研究会
合鴨米(玄米・白米)販売
どんぐり餅の野菜類 野菜各種 さつまいも、EM栽培のこだわり小松菜

おチャブルのり
備前福岡産小麦使用 地ビール(ホワイトエール)販売り
Itto 一箱一箱 固定種・在来種の野菜を使ったお食事、焼菓子など

おフレット
焼から育てるパン屋さん 季節ごとの小麦と酵母の味わいを 感じるひよこ屋 イタリアン野菜、手作りお菓子各種
ワッカファーム 無農薬野菜各種、天然酵母パン
アブラホ 西条倉村より 食用油各種
神土農園 野菜等各種、布で作ったわらじ
関本養蜂園 無添加・非加熱 万富の崖山はちみつ
結露菓(のせが) チョコレート、チョコレートドリンク、コーヒー
箱文(はたけ) チャパティサウンド

Azuki 手作りニット小物(靴下、ベッセーターなど)
大友製 漆器から大皿まで 窯出し展示販売
santi spacio ハンドマッサージ

名物 刀鍛冶の包丁研ぎ ●森 刀匠 ●包丁1本/600円～
大人気、刀匠会会員による本格的な「研ぎ」で、切れ味抜群の包丁に生まれ変わります。ご自宅の包丁をご持参ください。

中世の商都「福岡の市」を再び、
2028年一週上人福岡の市社説法750年

備前 対面・体験・学び
福岡の市

2021年 第188回 備前福岡の市
10月24日 雨天決行

第4日曜日の定期市
備前福岡の市 10時～11時
午前8時～午前11時

福岡の市のお買い物券が当たる
スタンプラリー開催

備前福岡 地元特産品コーナー
備前福岡の市、併設ショップ「福の市」に、地元備前福岡の自慢の品々が勢揃い。お気兼ねにお立ち寄りください。
瀬戸内市長船町福岡 一文字うどん 電話 TEL 0869-26-2978
定休日・水曜日、第1、第3火曜日(市開催日以外も開催中)

10月の市 特別出店

SETOUCHI FARMERS MARKET

オーガニックな農家グループによる新しいファーマーズマーケットが福岡の市にやってくる!

無農薬野菜、穀物、加工品の販売と取り組み紹介。岡山市開成町で第1・3日曜日開催。
ワッカファーム、-Itto-社、風の谷、toita、つちのり aka

会場にあたりお客様へのご留意

- 1 入場時、検温と手指消毒をお願いいたします。発熱・咳等の症状のある方はご遠慮いただきます。
- 2 入場時、もしもの時の連絡用に、もしも福岡市のQRコードの読み込みまたは各店舗に各自のQRコードの読み込みをお願いします。
- 3 以上のご留意をお願いいたします。会場では、1m以上の距離をとってお願いします。
- 4 会場での販売は、お持ち帰りを基本とします。その場で食事をされる場合は、テーブル・イスの配置を広く取っていただきますので、動かさず、できるだけ15分以内でのご移動にご協力をお願いします。
- 5 出入口等には、消毒液が用意されています。ご協力をお願いします。

備前福岡町並略図 ★スタンプラリー/スタンプ設置所

備前福岡の常設市 福の市 | 備前福岡 一文字うどん

Facebook

AMDA (アム)の基金にご協力願います

備前福岡の市 お問い合わせ / 出店者会(一文字うどん内) TEL 0869-26-2978
牛恋朝市 毎月第2日曜日 午前8時30分より 牛恋漁協前にて開催

8. 継続の力は、出店者の主催者意識

- ①あんたらは、ようやっとる。場所は狭いし、駐車場はないわで、ようやっとる。(京橋朝市実行委員長)
- ②地域資源との結合、地域の誇りの下支え
- ③出店者が主役の運営スタイル。
- ④出店者同士、出店者と来場者との交流の中で、主催者へと成長していく。
- ⑤このサイクルの中で、採算ベースにのっていきける。