

食と農の



今日だけオープン！畑の中の幻レストラン

達人祭

豊友会とは

職業も年齢も様々だけど、
筑豊を愛し、食や農を見つめ、
ヒト、モノ、コトのネットワークを
大切にするとところは同じ……そんな、
志のある個性豊かで楽しい人たちの
緩やかな連携の会が豊友会です。
仲間になりたい人大歓迎！

「筑豊の人！筑豊の食！筑豊が熱い！」筑豊にはきらきらな食や農がいっぱい。かたくなに合鴨とつくり続けてきたお米、自然の中で元気な鶏が育んだタマゴ、農家に伝わる地域食と文化、身土不二が詰まったお酒など、まるで筑豊発・畑の文化祭！あなたが知らなかった筑豊と出会う一日。筑豊の風土が演出するすばらしき食や農の祭典があなたを待っています。

2008.10.26(日) [入場無料]

午前10時30分～午後4時30分

ラピュタファーム

福岡県田川郡川崎町大ヶ原 Tel 0947-47-4000 <http://www.iizuka-net.ne.jp/~laputa/map.html>

主催 = 豊友会 共催 = 田川地域観光推進会議

後援 = JR九州日田彦山鉄道事業部、平成筑豊鉄道、飯塚井筒屋、西日本鉄道、西鉄旅行

お問い合わせ先 = ラピュタファーム (担当杉本) Tel 0947-47-4000

福岡県「まちとむらネットワーク」支援
事務局：財団法人福岡県農業振興推進機構
福岡県担当：農林水産部 農山漁村振興課



見て、聴いて、食べて、話して…

今日一日、とっておきの筑豊を楽しんでください！

【食べる・飲む】

米、野菜、加工食品、そしてお料理…。豊友会のメンバーには真面目に良質なものを作る名人がたくさんいます。わいわい、がやがや、おいしい料理とお酒で楽しいひと時を過ごしませんか。

●地元の食材を活かした体に

優しいお料理の屋台風ビュッフェ

筑豊が誇る料理の達人、長野路代さん、末時千賀子さんが作る素材を活かした郷土料理、レストランラピエタの当日限定特別メニュー、そして豊友会のメンバーみんなの自慢の一皿などなど。作り手の顔が見えるお料理にお腹も心も大満足！

●無農薬米で作ったお酒

地元で140年の歴史を持つ蔵元が、合鴨米で造った微発泡の日本酒。シャンパン感覚でグラスでどうぞ。

●国産小麦を使った手作りパン

国産小麦と天然酵母で造った無添加のパンはおいしくてしかも安心。



【出会う・集る】

11時～16時まで30分ごとのリレー講演。
豊友会メンバーや仲間が食や仕事について語ります。
めったに聞けない珍しい話や楽しい話が盛りだくさん。
ときには怖い話も？

●古野隆雄（合鴨水稲同時作）

●佐藤弘（『食卓の向こう側』）

●手嶋洋司（『天気と食は西から変わる』）

他豊友会メンバーによる講演

●たがわ観光推進者交流会

【観る・聴く】

自然の中で音楽やダンスなど楽しいライブをどうぞ。

●県立大学の学生CDR21による「パラパラ炭坑節」

●地元グループによる太鼓演奏

●ホルン演奏



【買う】

豊友会メンバーによるバザー
生産者の顔が見える品物ばかりです。いろんな質問も大歓迎！作り手とのやりとりも楽しんでくださいね！

●筑豊発祥の合鴨米の新米

●畠中育雛場の元気たまご

●命が香る旬の野菜

●お料理を引き立てる器

●食に関する本など



■最寄り駅

JR 日田彦山線「豊前川崎」駅から車で5分

駅～会場
までの
送迎あり