



阿賀野川  
えとこだ  
プロジェクト

阿賀野川  
えとこだプロジェクト



阿賀野川  
エコ  
ミュージアム

阿賀野川  
エコミュージアム

フォーラム 第2回

阿賀野川が迎った光と影の歴史から、流域再生の未来を探る。

# 阿賀野川エコミュージアム を目指す流域再生フォーラム

日時

平成24年3月25日(日) 咲花温泉 佐取館  
10時～13時30分(開場9時30分～) (五泉市佐取3008番地)

場所

定員

60名  
(※事前申込が必要)

参加費

1,000円  
(※食の交流会費[昼食代])

申込方法  
など詳細  
は裏面へ

## 第1部 新潟水俣病の経験に向き合い、乗り越えるために



### ■ 紙芝居の上演

「こっこ」制作による紙芝居三部作の完結編。新潟水俣病を調べるため流域を駆け巡る小学生の成長物語。

阿賀野川  
えとこだ  
プロジェクト

阿賀野川  
エコ  
ミュージアム

### ■ 流域再生プロジェクトの解説

現在進行中の2つの流域再生プロジェクトの“これまで”と“これから”を解説し、阿賀野川流域の未来像を考えます。

## 第2部 まぼろしの阿賀の逸品を、これからの阿賀野川ブランドに活かす

流域再生の取組の過程で発掘された逸品の数々。私たちは豊かさ引き換えに何を忘れてきたのか、見つめ直します。

### ■ 蒸しかまど炊飯体験

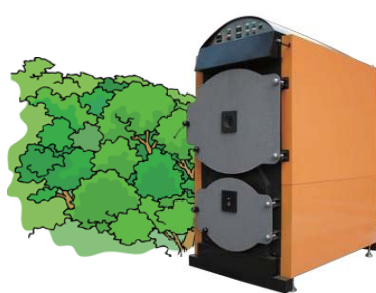
●かつて流域でも使われていた幻の「蒸しかまど」を発掘しました。大昔の器具なのに、高級炊飯器より美味しい絶品のお米が炊けます！



食文化

### ■ ガンファイアーで沸かした足湯体験

●薪を燃料とする高燃焼効率のボイラー。山林が豊富な上流域から調達した薪を燃料に沸かした足湯をご体験ください！



足湯

### ■ 阿賀野川上流と中流 一食の交流会！

●右の料理のほか、蒸しかまどご飯のおにぎり、ニシンの麴漬け、帛(きぬ)トロ、川蟹汁などなど…流域再生の過程で見出した阿賀野川上流域・中流域で発達した独自の食文化を、当日は味わえます。



泥漬け

黒菜

ズナミの油漬め