

名人推薦書

都道府県

市・町・村 No.

基礎情報	氏名		(写真) ※顔写真を添付 最寄駅ないしバス停 同居するご家族 ご本人含め 人
	性別・年齢 生年月日	男・女 歳 大正・昭和 年 月 日	
	連絡先	自宅 〒 -	
		自宅(電話) (ファックス)	
		職場(名称) (電話) (ファックス)	
		携帯電話	
		メールアドレス	

概要	職 種	※何の「名人」かが、具体的にわかるように記入ください。(例〇〇名人、〇〇採り、〇〇職人、〇〇づくり等)
	経験年数	約 年
	仕事内容	米伝統的あるいは特徴的な技術等があれば、あわせて記載ください。
	地域活動 後継者の有無等	

備 考	※高校生が取材するにあたり留意すべき事項等があれば記載ください。
-----	----------------------------------

※ご本人に関する参考資料があれば添付ください。(新聞・雑誌記事など)

基礎情報	氏名	〇〇〇〇	(写真) ※顔写真を添付	
	性別・年齢 生年月日	男・女 80歳 大正 昭和 13年 〇月 〇日		
	連絡先	自宅 〒 〇〇〇 - 〇〇〇〇 〇〇県〇〇郡〇〇町〇〇〇 〇-〇〇〇		最寄駅ないしバス停
		自宅(電話) 〇〇〇〇-〇〇-〇〇〇〇 (ファックス) 同上		
		職場(名称) 無し (電話) (ファックス)		
		携帯電話 〇〇〇-〇〇〇〇-〇〇〇〇		
		メールアドレス 不明		
同居するご家族				
ご本人含め 3人				

概要	職種	トチ餅づくりの名人 <small>※何の「名人」かが、具体的にわかるように記入ください。(例〇〇名人、〇〇採り、〇〇職人、〇〇づくり等)</small>
	経験年数	約 55年 (結婚し、姑から教わる)
	仕事内容	<p>毎年、9月中旬にトチの実の採取を行っている。 採取したトチの実は川で一週間ほど、さらし、1~2ヶ月ほど天日乾燥する。 その後、鬼皮をむいて、さらに1週間ほど皮にさらし、木灰で煮て、灰汁を抜く。 煮すぎず、ほどよい加減で灰汁をぬくタイミングを、〇〇さんは熟知している。 灰汁を抜いたトチは、蒸かした餅米と一緒に搗いて餅にする。 〇〇さんは、そのままの餅と、中に餡子を入れた餅の2種類をつくり、近隣の直売所にも出荷している。 そのほか、豆餅やよもぎ餅など、季節によって様々な餅を出荷している。 トチの実のほか、栗や山菜などの採取・保存にも詳しい。</p> <p><small>米伝統的あるいは特徴的な技術等があれば、あわせて記載ください。</small></p>
地域活動 後継者の有無等	<p>〇〇町〇〇地区は、約〇百ヘクタールの財産区があり、トチの大木が自生している。 かつては非常食として、トチの実の採取が盛んに行われてきたが、今は、あまり行われていない。 そこで、地域の婦人会が中心となり、伝統食の保存のための勉強会を毎年、開催している。 〇〇さんは、その講師としても活躍している。 地域の収穫祭では、トチ餅を観光客に振舞い、喜ばれている。</p>	

備考	<p>夜は早く休むため、夜9時以降の電話連絡は控えてほしい。</p> <p><small>※高校生が取材するにあたり留意すべき事項等があれば記載ください。</small></p>
----	---

※ご本人に関する参考資料があれば添付ください。(新聞・雑誌記事など)