

## 輝く未来へ今、袋井が動き出す！

# 門前再興プロジェクト始動

先行型取組事例

まち

ひと

しごと

## 門前空き店舗の利活用×有識者座談会（有志が集う）

H27.12.18 法多山尊永寺「研修会館」

### 建築やデザイナー、マーケティングや金融機関など専門家がやる気のある挑戦者を応援する新たな仕組み！

法多山尊永寺や門前関係者らが企画・実行する門前活性化に向けた取組を支援するため、地方創生の一環として市が呼びかけ人となり、大学や建築家、デザイナー、金融機関など、趣旨に賛同した有志らで構成する産官学金労が連携したプロジェクトチーム。





# 地方創生「総合戦略」～抜粋～

## 挑戦2 ふくろい「場のチカラ」を向上させる挑戦

### 取組1 遠州三山「寺のある暮らし」推進プロジェクト

本市を代表する観光拠点である遠州三山を中心に、情報発信を強化し、国内外からの観光交流客の誘客と滞在時間を増やすプランの創造やおもてなし環境の整備を推進する。

#### ■新しい賑わいの場づくり

「ここならではの」のお土産づくりやメニューの充実、統一感のある門前（雰囲気）づくりのほか、四季折々のイベントを開催するなど、年間を通じた場づくりを推進する。

#### 先行型取組事例

### 統一感のある門前づくりの第一弾 門前通りの「おでん」食べ歩き

今冬“パンフレット”完成発表



ないもの探しからあるモノ探しへ  
門前の伝統と若手デザイナーとの共同企画

門前通りの「おでん」食べ歩き

日ごとに変化してくると食べ歩くのが、おでん。遠州三山の門前通りでは、昔からおでんを出すお店が多くあります。七三三や絵留で、蒸すなど、秋や冬の寒い時期にお参りすることが多かったため、からだが温まるおでんは御神酒に喜ばれていたとか。定番は、こんにゃくにおみそをかけた「みそおでん」。蒸籠製みそに出汁など、お店ごとにこだわった味付けのちがいを食べ比べてみよう。

 【みそおでん】 風流ある遠いところにおでんを蒸す。おみそと白みそを合わせたみそ。ごぼうやごぼうをだしで煮出したおでんをみそをたっぷりかけていただくのがおでん。	 【吉田屋のおでん】 「おでん」を三層の蒸籠で蒸す。ごぼうやごぼうをだしで煮出したおでんをみそをたっぷりかけていただくのがおでん。	 【ともしや茶屋のおでん】 おみそにこんにゃくを入れたおでん。おみそは、おみそ海苔から変わらず、おみそだけでなくておでんも、おみそやこんにゃくを、おみそは御神酒と煮る。	 【坂本屋のおでん】 おでんがりのお出汁のきいたおでん。おでんがりのお出汁のきいたおでん。おでんがりのお出汁のきいたおでん。	 【山田のおでん】 おでんがりのお出汁のきいたおでん。おでんがりのお出汁のきいたおでん。おでんがりのお出汁のきいたおでん。
---	--	---	--	--