

微
住[®]
com

2022-2025



微
住

金山町×微住[®]

金山微本

2022-2025



緣鄉



目錄

微住®喜啥咪?.....P3	金山微住 #02 2023P15	微日記 by LingP37
歷屆金山微住者介紹.....P4	微の瞬間 by DingP21	微の詩 by AmiP39
來去山形縣金山町!.....P5	金山人們 by Hannah.....P23	金山的嘍咪呀給P41
金山微住 #01 2022P7	金山微住#03 2024.....P27	微住的後遺症P43
好吃的時間P11	微の食譜 by 老斌 & TiffP33	結語/SPECIAL THANKS.....P45

微住[®]喜啥咪?

為期一至兩週，
體驗地方生活，孕育屬於自己的「緣鄉」。

「微住[®]」(以下簡稱「微住」)是由台日文化交流製作人、生活藝人田中所提倡的新詞，指的是一種既非一般的觀光，也非正式的移居，而是像在當地生活一般，停留一至兩週，享受在地生活的旅行方式。這不是所謂的消費型或打卡式的「觀光」，而是一種體驗生活、與當地居民建立關係，培養屬於自己的第三故鄉「緣鄉(ゆるさと)」的旅行。即使在疫情影響之下，「微住」的理念仍未受阻，甚至在日本國內也逐漸發展成一種新的地方旅行文化，也在日本其他具有相同理念的地區逐漸擴展開來。



「互益共作」
寬鬆的責任感

喜歡上地區的「不完美」，
透過積極的「互益共作」，
建立起對地區的歸屬感和連結。

關於
「微住」的
三大概念

有「緣鄉」
這樣的存在
與地方同心協力，
創造屬於自己的
「第三故鄉」。

「一期三會」
以上的關係
人與土地都必須
見面三次以上，
才能建立真正的「關係」。

微住[®] 提倡人

生活藝人

田中



職業，生活藝人。透過自身的生活，以原創新詞彙傳播/策劃新的價值觀和文化。關注台灣於亞洲之重要性，自2011年起往返於日本和台灣之間，從事台日之間的企劃、製作、撰稿和統籌等活動，作為「台日系文化」的關鍵人物活躍著。

提倡新型態的在地旅行方式「微住[®]」。於2018年榮獲「Top Design」設計大獎。繼2020年至2021年徒步巡遊故鄉福井縣17個市町的「微遍路」之後，2023年至2024年，進行為期半年徒步巡遊台灣全境的「台灣微遍路」。主持新型態的台灣國語教室「Culture Gogaku」。

著作有《UP的台灣案內》(Little More出版)・《Culture Gogaku ~享受台灣旅行的田中式溝通術~》(Insects出版)。

歷屆金山微住者介紹 2022-2024

2022



- ① 今野 颯
職業/東北藝術工科大学(現任山形縣朝日町協力隊)
出生地/秋田縣仁賀保市
- ② 稻葉 彩夏
(筆名:稻葉野々)
職業/繪本作家
出生地/神奈川縣
- ③ 内海 悠
職業/影片導演
出生地/東京都
- ④ 森本 絢
職業/攝影師
出生地/千葉縣
- ⑤ 渡邊 大路
職業/平面設計師
出生地/秋田縣大館市

- ① 張益銓
職業/茶師、設計師
出生地/台北市
- ② 楊舜斌(老斌)
職業/農夫
出生地/屏東縣
- ③ 賴映如(Q)
職業/設計師
出生地/台中市
- ④ 翁啟原(多多)
職業/設計從業人員
出生地/新北市永和區
- ⑤ 林禹彤(嶼彤)
職業/藝文工作者
出生地/台中市
- ⑥ 林佩儀(佩佩)
職業/活動企劃
出生地/雲林縣斗南鎮
- ⑦ 官靖純(官官)
職業/民宿經營
出生地/台中市

2023



- ① 曾稔文(Ami)
職業/音樂工作者
出生地/新北市
- ② 黃于馨(Hannah)
職業/攝影師
出生地/彰化縣
- ③ 郭昱君(Tiff)
職業/影片導演
出生地/東京都
- ④ 丁立樸(Ding)
職業/攝影師
出生地/雲林縣斗六市
- ⑤ 簡翊真(Jenny)
職業/自由接案設計師
出生地/新北市
- ⑥ 周靈卉(Ling)
職業/上班族
出生地/桃園市

2024

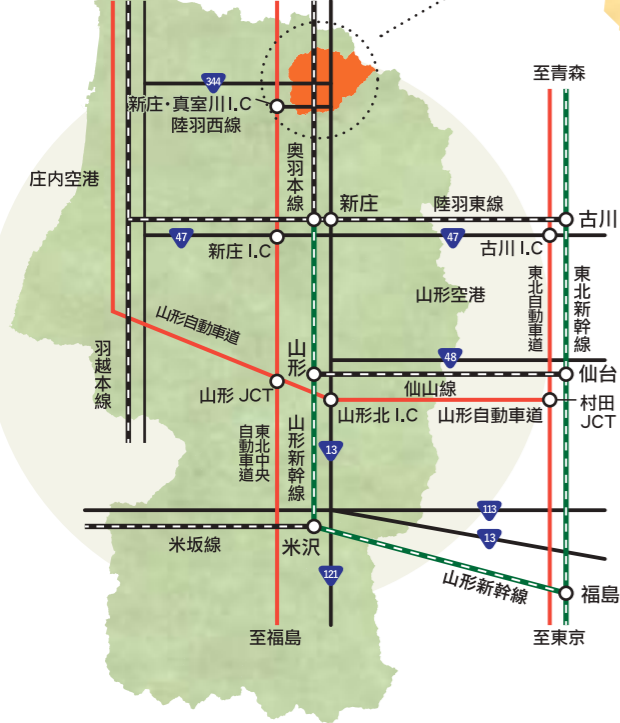


來去山形縣 金山町!



山形縣金山町是一座能夠感受四季變化的小鎮。這個小小的山村，與其說適合觀光，不如說更適合體驗生活。人口約4,500人，四分之三的土地被森林覆蓋，主要產業為農業與林業。金山町的氣候特徵是全年溫差較大，特別是冬季降雪量豐富，被指定為特別豪雪地帶。當地特產「金山杉」，以及以白牆、切

妻式屋頂與杉木板構成的「金山住宅」街景，以及放養鯉的石造農業用水路「大堰」，都展現了金山町在景觀保護與營造上的特色。此外，町內的「綠谷神室 (Green Valley Kamuro)」地區擁有旅店、溫泉和滑雪場。夏季可享受露營與岩魚垂釣，冬季則能體驗單板或雙板滑雪，一年四季來訪都能樂在其中。



交通指南

- 搭乘飛機** ■ 仙台機場 ▶ 仙台站 ▶ (山交巴士「新庄~仙台線」) ▶ 新庄站 ▶ (山交巴士「往金山」) ▶ 金山町
- 搭乘JR** ■ 乘坐山形新幹線，在 JR 新庄站下車，搭乘山形交通巴士[往金山町]方向。
※ 提供從新庄站接駁服務 (需預約入住「Schönes Heim Kaneyama」旅館)。
- 開車自駕** ■ 東北自動車道/村田JCT ▶ 山形自動車道/山形JCT ▶ 東北中央自動車道/新庄・真室川IC ▶ 國道13號 ▶ 金山町
- 東北中央自動車道/福島JCT ▶ 新庄・真室川IC ▶ 國道13號 ▶ 金山町
- 東北自動車道/古川I.C ▶ 國道47號 ▶ 新庄市 ▶ 國道13號 ▶ 金山町
- 仙台市 ▶ 國道48號 ▶ 東根市 ▶ 國道13號 ▶ 金山町

聯絡方式 金山町產業課商工觀光係
〒999-5402 山形県最上郡金山町大字金山324-1



金山町詳細地圖



Wi-Fi 可使用免費Wi-Fi的設施
・金山町公所
・交流沙龍 ぼすと

上述設施提供 Wi-Fi 服務，密碼請參閱各設施內的公告。

2022

2022.9.5-11

金山微住 第一屆



感受「無共款」

展開與以往

的旅程

2022年，金山微住在疫情期間迎來了日本國內的創作者們，共同前往金山町。
 金山町與微住的這段緣分，可以追溯到兩年前。
 當時，田中在金山町鄰近的新庄市舉辦了一場座談會，並在那裡結識了金山町的職員——丹健一郎先生。
 兩個月後，田中收到來自丹先生的邀請，前往金山町進行考察。
 當時的行程僅有短短兩天一夜，在丹先生的帶領下，僅能粗略地走訪金山町。
 要在有限的時間內介紹一座城鎮，導覽者勢必要以最有效率的方式，將其特色簡明扼要地呈現出來。
 回顧當時對金山町的印象，老實說，當時的感受大概只能停留在「一座美麗的鄉間小鎮」而已。
 其實不僅是金山町，日本各地的城鎮皆擁有各自獨特的魅力，只是旅人往往難以真正感受其中的細微差異，而「時間」正是這道障礙的關鍵。
 金山町在推廣地方觀光時，將「金山的時間」作為核心概念。
 在這個「CP值（Cost Performance）」至上的時代，「TP值（Time Performance, TP）」亦逐漸成為人們衡量價值的重要標準。
 然而，或許正是因為旅人與當地居民能夠共享的時間稍長於一般觀光模式，才讓這段旅程發酵出獨特的緣分與羈絆。
 在微住結束後，心中留下了一種難以言喻的黏著感。而這次旅途中受到非常多照顧的大工棟梁——渡部先生，也不禁感嘆：「雖然之前有許多來自不同地方的人都來過這個小鎮，但這一次，總感覺『無共款』阿！」
 這或許正是微住這場旅程最獨特的「滋味」所在吧。

臨時參加生日的朗讀會！



街道「掃描」——
慢步探索



微住初期，參與者盡可能會以步行的方式來探索街區。剛抵達時，微住者腦中的地圖還模糊不清，但隨著時間不斷更新與補充資訊，會漸漸培養出對這片土地的熟悉感。親自走進城鎮，發現感興趣的事物便踏入其中，觸摸、交談、品味——從這些體驗中，地方的「趣味」便會慢慢滲透出來。微住者之一、繪本作家稻葉野野在漫步途中，偶然遇見了當地的育兒支援中心老師。而隔天正好有一場兒童生日會，便邀請她一起來繪本朗讀。此外，我們還遇到了正在工作中的木工棟樑——渡部俊治先生。在與渡部先生交談

時，我們得知他竟然是一位歌唱金山之情的演歌歌手。在微住者探索城鎮的過程中，的確不時能在街道上發現演出的海報。微住者提到想要聽聽看渡部先生的歌曲時，他笑著說：「DVD在電器行裡有呢。」於是，一行人前往附近的「ホーヤマヤ電器行」，在店內的電視欣賞了他的MV。令人驚訝的是，這首歌曲的作詞、作曲、攝影等工作，都是由金山町的叔叔伯伯們共同創作完成。與這些「創造」自己生活的在地前輩們的相遇，正是微住生活中我們想珍惜的緣分。

在地方拜師學藝

身為木工藝術家的今野眼，因為對這個小鎮的銘木「金山杉」感興趣，所以參加了金山微住計畫，希望能體驗比一般觀光更深入的金山杉文化。在旅途中，遇見了「岸家具店」的店主岸先生，這間家具店專門販售以金山杉製作的原創產品。店鋪後方直接就是工廠，堆滿了各式各樣的木材，在今野眼裡，這裡簡直就是一座寶庫。如果是短暫的旅行，可能只能參觀一下工藝製作現場，或是體驗一些簡單的活動就結束了。然而，因為微住是一場「帶著時間」的旅行，能夠更深度的體驗，微住期間，正式拜入岸家具店門下當學徒。起初感到緊張的今野，每天前往工廠，不知不覺間也融入了工廠的氛圍，每次去看他，都能感受到他與師傅之間的關係日漸深厚，彷彿真的成為了師徒。所謂的「有模有樣」，正是融入在地生活的表現吧！



挑戰自己做相框！





熟識彼此， 累積小小的約定

在金山町這樣的小鎮，更容易與遇見的人們頻繁相見。多次拜訪喜愛的店鋪或餐廳，這也是微住獨特的旅行方式之一。我們幾乎每天都去町內的雜貨店「一心堂」。老闆總是額外送我們一些小物或給予折扣，一天一天彼此的關係逐漸變得親近。繪本作家稻葉野野也想回報這份溫情，於是她畫下老闆的肖像，並將閒談間讓她印象深刻的隨口一語，作為「小鎮名言」寫在一張明信片上，送給對方作為禮物。微住珍視的並非「一期一會」，而是「一期三會」的理念——「明天再見面吧！」這樣的小小約定日復一日地累積，雖然無法帶來很大的變化，但經過時間的累積，這些互動會漸漸發酵，讓彼此的關係慢慢加深。

沒想到和服著裝的達人就在這裡！



在微住的據點「Schones Heim Kaneyama」旅館，某天晚上，稻葉隨手拿起攜帶式卡拉 OK 麥克風，唱起了一首演歌，讓在場的所有人都深受感動。有人提議：「要是能和棟梁渡部先生來場二重唱，應該會很有趣吧？」於是，隔天立刻去找渡部先生商量。這次的微住參與者幾乎都是創作者。攝影師森本絢、設計師渡邊大路、影像創作者內海悠等人，一拍即合，決定在微住期間合力製作演歌海報與 MV，

意想不到的企劃就此展開。即興組成的演歌二重唱——棟梁與稻葉，平時的練習場地就在ホーヤマ電器行的電視前，或是當地的卡拉 OK 酒吧。MV 與海報的拍攝場景則選在金山杉環繞的大美輪大杉與大堰公園。然而，這場突如其來的企劃，難免有許多不足之處。於是大家決定向微住期間結識的在地居民求助。演出服由「岸家具店」老闆娘提供，服裝穿搭與髮型設計則交給「Cafe 草々」的阿部老闆娘，令人驚訝的是阿部老闆娘原來曾經是專業的和服著裝的老師。就這樣，微住者與在地居民各自發揮專長，將一場即興發想的計畫，一步步讓創意在交流中逐漸成形。

互補所缺

微住者與居民的即興合作，

MV 正在
拍攝中!!!!



我也要來
大展身手!



微住者與町民
合作的演歌表演

微住即將進入最後兩天。在這段旅程中誕生的演歌組合，迎來了首次公開演出。設備由「ホーヤマ電器行」的伊藤先生負責，演奏則由民謠歌手柴田先生擔當。而完成的演出海報，恰好裝進了今野拜師學藝後製作的第一件作品——金山杉相框。來到現場的，都是在微住期間結識的鎮上居民。如果沒有這場微住，當地居民可能也無法看到這樣的景象吧。微住結束半個月後，收到丹先生傳來的一條訊息：「每次見到渡部先生，他們總會聊起微住時的回憶……(笑)。」這對我們來說，是最令人欣喜的消息。

與兩年前離開金山町時相比，這次的歸途帶來了截然不同的感受。相同的風景中，卻蘊含著微妙的變化。或許，這便是對我們的「緣鄉」油然而生的情感吧。

生活中的光榮舞台

居民與微住者共同打造

我的故鄉 (我が里) 金山微住 ver.

<https://www.youtube.com/watch?v=bBvPn4hQur8>

我的故鄉 MV
youtube QR



凝望故里的神室之山
今日依舊賜予生機之水
秋風吹拂，稻穗搖曳
杉樹環繞，寧靜安詳的故里
賦予我們生存的喜悅
啊，啊，時光啊，願你永遠停駐
感謝你，我的故鄉

擊愛故里的龍馬之山
今日依舊若鏡閃耀
夏日燃燒，番樂離子
鼓笛之聲回盪山野
對村莊的未來，寄予希望
啊，啊，時光啊，願你永遠停駐
感謝你，我的故鄉

守望故里的藥師之山
今日依舊春風飛舞
山野甦醒，撫慰人心
御藏訴說著時光的流逝
白牆閃耀著光芒，美麗的村莊啊
啊，啊，時光啊，願你永遠停駐
感謝你，我的故鄉



好吃的時間



在金山微住期間發掘的美食們。那些讓人喜歡的店家和食物，我們一吃再吃，百吃不厭。每天像當地人一樣，造訪那些深受他們喜愛的店，甚至和店裡的人也漸漸熟識了起來。



肴や太郎



肴や太郎
☎0233-52-2251
山形県最上郡金山町
金山422

【米之娘豚丼、海鮮丼、鮭魚卵丼】
都超好吃，言語無法表達，就是要來就對了！米之娘豚油脂如奶油般香滑順，海鮮食材鮮美甘甜、鮭魚卵濃厚甘美，配上金山好米，個個都是絕品。(Ling)



【鮭魚卵丼(太香仔了)、天丼、綜合生魚丼、炸起司】
真的是鎮上最喜歡吃的午餐，每一個料理都想吃過一遍！聽說之前是魚店？所以海鮮特別好吃。份量很大又很便宜，飯前的漬物也很喜歡(尤其茄子)。講到這裡已經太想念金山了！(Ami)



太好吃了！

【花生霜淇淋】
使用金山產花生製成，花生的香氣超濃郁、口感細緻綿密又不膩口，飯後一定要來一支冰，太享受了！(Jenny)



【天婦羅定食、海鮮丼飯、烏龍麵】
每天吃都不會膩，飯後再來個名物花生冰淇淋，最高!!! (Q)



【油淋雞、豚丼、花生霜淇淋】
一吃再吃，總是吃不膩。菜單看似尋常，但沒有一道菜是馬虎的。「豚丼」雖然是簡單的調味，但因為豬肉特別棒的原因，讓這碗吃起來都不會無聊。還有，進門先吃一隻花生霜淇淋再來看看菜單沒錯！(Ding)



【炸蔬菜天婦羅丼飯】
吃的很滿足。餐後還吃了冰淇淋，好好吃！(官官)※註：這是因應素食特製的、菜單上沒有喔！



餃子園



餃子園
☎0233-52-2775
山形県最上郡金山町
金山475-1



【雞內臟中華拉麵】
山形縣有拉麵王國之稱，其中雞內臟拉麵是一大特色。湯頭雞香氣十足，卻無內臟的腥味，絕對值得來品嚐看看！(Jenny)
用雞的內臟熬出的湯頭濃郁，味道的層次像海浪一樣在口中會不斷的變化。一定要搭配餃子一起吃！(Ding)

【餃子】
煎餃煎得酥脆的剛剛好！(Hannah)



【餃子拉麵】 拉麵餃子定食常常有，但這直接把拉麵與餃子合體的就不常見啦！整碗端上來的視覺非常衝擊！還有趴埋趴埋餃皮內的濃郁汁～(MARU)



每天都想吃！



【什錦麵】 裡面的料都有過油炒過，一端上桌，香氣直撲面門，食慾馬上就來了！雖然用的不是昂貴的配料，但搭配在一起的滋味卻讓人滿足感十足！真想把菜單上所有品項都吃一遍！(Ding)



【雞肉拉麵】 每一道料理看起來都非常好吃，雖然我點了蔥肉拉麵，但一直在覬覦別人的麻婆豆腐麵和什錦麵。重點是，老闆很帥！(佩佩)



金多樓

金多樓
☎0233-52-2113
山形県最上郡金山町
大字金山936-1

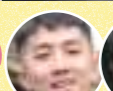
栄家



栄家
☎0233-52-2827
山形県最上郡金山町
金山427



【栗子布丁】
吃下去後發現不像布丁那樣綿密，而是帶有一點鬆鬆的口感，有栗子的香味，好好吃。回台灣自己做了幾次卻做不出來那栗子跟布丁融為一體的状态。秋天是栗子的季節，如果秋季到訪金山，可以到榮屋吃手工蕎麥麵與當地野菜料理，最後再來一碗回味無窮的栗子布丁。(老斌)



【蕎麥麵套餐】
看起來每一樣都一點，但吃起來份量相當飽足，精緻的小菜和清爽的蕎麥麵，搭配起來非常舒服。(多多)
每樣配菜都值得細細品味。小菜沒有過度調味，加上當地新鮮的食材，將各項食材的優點放大。看似簡單，但吃完卻意外的滿足。(Ding)

金山亭



金山亭
☎0233-52-3922
山形県最上郡金山町
金山397

推薦

「薑汁豬肉定食」

到金山町吃的第一餐就是金山亭，好吃的薑汁豬肉定食，差點再吃第二碗飯！店裡都是可愛的爺爺奶奶們在用餐，很有回到鄉下老家的溫馨感。(佩佩)



肉很好吃！



推薦

肉就是正義！牛肉厚度恰到好處，炙烤過之後就是人間美味，又有各種內臟可加點，吃得滿意又盡興。(ling)



磯舟

磯舟
☎0233-52-2952
山形県最上郡金山町
大字金山440-6



推薦

隱身在二樓的在地居酒屋，每一道用心製作的料理，讓人印象深刻。和大家一起溫馨的喝酒聚餐的時刻，也讓料理更加美味。(佩佩)



推薦

「韓式豆腐鍋、烤飯糰」

居酒屋的小菜好好吃，最難忘的是韓式豆腐鍋跟烤飯糰，好讚!!! (官官)



「蝦餅大起司豬肉捲」
好想再吃一次！(Ami)

推薦



超美味！



草草

草々
☎0233-52-2480
山形県最上郡金山町
金山2117-24

推薦

原本是蕎麥麵店和風咖啡廳，喜歡老闆娘的和藹可親。日式抹茶加上點心的組合。點心有蕨餅和最中，最中是用金山町的新名產花生造型，乘著紅豆餡和果醬。(邱)



岸伝八菓子店

岸伝八菓子店
☎0233-25-8611
山形県最上郡金山町
大字金山403

推薦

由一位 80 歲奶奶經營，奶奶不僅數十年如一日地早起製作和販售點心，還經營著一家咖啡店。每次我們造訪時，奶奶總是面帶笑容，熱情地迎接我們。在我們即將離開金山町的那一天，奶奶特地在早上 8 點準備好我們大量訂購的伴手禮點心，親手交給我們。雖然日本各地到處都有點心店，但對我來說，有這位特別奶奶的，只有「傳八」。因此，我非常希望能再訪金山町，下次還想帶上朋友或家人一起去，向奶奶問候。(Ling)



招牌的核桃饅頭點心配上老奶奶的手沖咖啡是絕配！其他點心也很好吃，我尤其喜歡ゆべし(抽餅)，每次離開前都會去買一些當伴手禮。



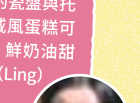
蔵カフエ

蔵カフエ
☎0233-64-2070
山形県最上郡金山町金山405

不幸福...
不



「戚風蛋糕」
使用百年前明治時代華麗的瓷盤與托盤是一大特色，但這邊的戚風蛋糕可不是好看而已，鬆軟好吃，鮮奶油甜度恰到好處，新鮮不粘膩。(Ling)



推薦

由建築師店主經營，百年倉庫改建的咖啡館，週末限定營業，外面是選物店。家具和餐具都很有品味，復古氛圍滿分！點份戚風蛋糕再搭配微苦的抹茶，悠閒的週末時光超級享受！(Jenny)



推薦



霜淇淋大PK

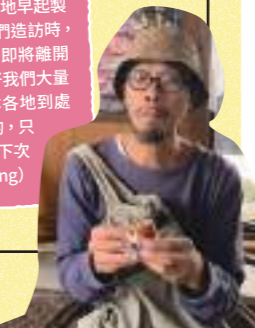
マルコの蔵
☎0233-32-1212
山形県最上郡金山町
大字金山363

「マルコの蔵的楓糖霜淇淋」
一直光顧吃霜淇淋吃到都會唸日文了「マーブルソフトクリーム」！秋季的中午還是有點熱，來一隻楓糖霜淇淋 真棒！(多多)



「Schönes Heim Kaneyama的楓糖霜淇淋」
金山微住住宿地點的隱藏美食「楓糖霜淇淋」。使用被稱為「奧山形琥珀」的楓糖漿製作。是讓旅居山形 4 年的我也回味的濃醇的香氣。(Maru)

Schönes Heim Kaneyama
☎0233-52-7761
山形県最上郡金山町
大字有屋1400



隨著疫情趨緩，第二屆微住計畫終於迎來來自台灣的參與者。這次，有來自台灣的茶師、設計師、農夫等7名成員齊聚金山町。近年來，山形縣吸引了越來越多來自台灣的觀光客。然而，究竟什麼才是最符合金山町風格的「在地觀光」呢？回顧前一年以日本人為主的微住體驗，我深刻感受到「金山町的魅力，不僅僅來自自然環境或文化，而是來自這裡的人們——那些徹底享受著當地生活的前輩們。」金山町不像大城市一樣，擁有應有盡有的便利條件。但這裡的人並不因此感到遺憾，反而懂得運用身邊的資源，樂在其中。這種積極擁抱生活的態度，正是「金山精神」的體現。在台灣，近年來興起一種不同於傳統觀光的旅行方式，名為「深度旅遊」。「深」這個字，由「水」與「木」組成，彷彿是挖掘水底後發現樹木的過程——這正是「深」的意義所在。我們不只是追尋那些已被賦予價值（或價格化）的既定景點，而是親自探索，發掘那些超出預期的美好。而當我們身處金山町，便會深刻體會到，這種「探索未知」的樂趣，不僅適用於旅程，也同樣適用於生活。如何在現有的條件下，盡情享受生活與人生？這裡的人都擁有這樣的思維方式，或許正因如此，我們才會越來越愛上這座小鎮而無法自拔吧！（田中）

金山町？

會深深迷上

為何我們



插畫繪製：多多

2023

多次造訪而

漸漸熟識的店鋪

微住的序幕從「街道掃描(まちのスキャン)」開始。金山町的市中心非常緊密，步行一兩天很快就能大致掌握地理位置。去年認識的人當然要打聲招呼，然後順便認識新的當地居民。大家與菓子店「傳八」的奶奶變得熟稔，甚至一起煮咖啡。傳八奶奶一邊指導著Q，一邊沖著咖啡，那樣悠閒的景象令人印象深刻。

「我在金山有一個奶奶喔！就是岸傳八菓子店的奶奶。」2023年造訪時，看到奶奶一個人忙進忙出，就大膽地提出說，讓我來沖咖啡吧，就這樣走進了吧台，奶奶指導我手沖咖啡，笑咪咪的說，我是你金山的奶奶；看到80多歲的奶奶還如此元氣的開店，讓我超級感動，2024年回訪，當然也去找奶奶了，他居然還記得我，真的覺得自己成為金山的一部分了呢！(Q)



從前一年開始就很熟悉的秋田屋大叔笑著說：「哦！今年也來啦！」熱情地歡迎新的微住者，之後還帶著大家去神室水壩和大美輪的杉樹林兜風。

在秋田屋的爺爺家廚房，看他錄製的MV還有聽他唱歌，有夠可愛的，要離開前，還帶我們參觀他們家的每個房間，二樓還有一間卡拉OK的空間，感覺好有趣，最後，還帶我們去看拍mv的水庫，是一個很意外的行程，好喜歡這樣的交流，語言不通也沒有關係，彼此都知道是真的很喜歡彼此，才展現最大的熱情，想念金山的爺爺奶奶們~(官官)

有一天我們在金山町的街道上日常漫步，來到地主鮮魚店時，老闆秋田屋先生很熱情地邀請我們進屋裡喝茶吃栗子，語言不通但也相談甚歡。突然老闆站起來，拿起車鑰匙，帶我們去金山町的郊區半日遊，去了神室水壩、美輪大杉，沿路上他開心地向我們介紹眼前所見的每一個地方，可以感受到老闆對於金山町、對於故鄉的愛。(佩佩)

今年也來了啊！



那天有點下雨，微住者以在金山町中撿到的草木樹葉和果實，點綴用於招待茶席的桌子。雖然是台灣茶席，但又和金山町緊緊連結。前來參加茶席的金山居民們一邊品著茶一邊用心傾聽說明，身在金山，卻體驗著距離2300多公里外的台灣的茶。我很榮幸在當中擔任翻譯，但這場交流讓我覺得台日交流也許是不需要言語的。茶席結束後的音樂演奏時間，樂聲伴著雨聲，有種特別遠離塵囂的感覺。(邱)



在「街道掃描」的過程中，意外發現了大堰公園的休憩所特別迷人，榻榻米的房間，窗外是悠然的大堰水渠，整個空間散發著令人放鬆的氛圍。茶師張益銳對這個地方一見鍾情，於是開始商討著是否可以在這裡辦個小型茶會，並非隆重的活動，而只是日常生活的延伸。擺上岸家具的砧板，搭配在鎮上拾來的小樹枝與野花，這裡便成了一場即興茶會的場地。岸家具的夫妻、棟樑渡部先生，以及咖啡店「草草」的奶奶等人，也在工作間隙前來小憩，共享這場寧靜而溫馨的茶會。

雨中的金山， 即興舉辦的茶會

金山人愛唱歌！

也很會喝酒！

享受人生正是長壽的秘訣！

某天晚上，我們和第八代建築職人 - 渡部先生一起唱卡拉 OK，從歌詞內容與全然投入的歌聲中，可以看見他對木頭的情感源自樹木本身，對地方的愛更是連結著敬重的森林及神山。意識自己的同時也意識週遭環境，這始終不是件容易的事情。歌唱到最後，長輩要我們猜年紀，看著大家驚訝的表情，渡部先生笑著說：「『開心』！就是活到老的秘密。」那一刻，我忽然明白了為什麼自己在此。(嶼彤)



美得讓人

忍不住想慢步的

金山街道

金山的街道讓人感覺像是穿梭時光一樣，同時有著傳統日式和現代化風格。走上可以鳥瞰金山街道的橋山，建築物就像是手工製作的模型一樣，色調相近的外牆整齊地排列在道路的兩旁。原來打從 40、50 年前的社區營造規劃，就特別針對街區規定了一些修繕規範，難怪只有遠離街區的房子顏色長得特別不一樣（笑）。(多多)



我們跟秋田屋先生聊天的時候，田中就一直恩恩喔喔的回他，但也沒有跟我們翻譯。過一段時間，我終於受不了。我說，秋田屋先生到底在講什麼？結果田中一臉認真地說：「我不知道。」我們？？？りしれ供さ小

經過解釋才知道，原來是因為東北這裡有一些腔調和說法比較特別，連田中都聽不太懂，可能吉野先生（新庄人）才聽得懂。我想說，聽不懂裝懂這部分，讓田中看起來很像台灣人呢，畢竟我們這幾天也幾乎都是呈現聽不懂裝懂的狀態。雖然秋田屋先生說的話，大概自己理解 1/3、田中翻譯 1/3、亂猜 1/3，但這趟旅程還是很有趣的。(佩佩)

他們說的金山方言，
就連日本人也聽不懂。



離開金山町，踏上小旅行

當微住的生活漸漸開始熟悉後，我們決定出發來場小旅行。這次的目的地，是車程約 30 分鐘外，以香魚聞名的清流旁溫泉地——「舟形若點溫泉」。這趟小旅行帶來的，並不只是片刻的遠足，而是一種嶄新的體驗「回到金山町」。在微住期間的這趟小旅行，帶來一種全新的感受，體驗到了什麼是「回到金山町」。在這之前，金山町對我們來說只是一個「前往」的目的地，但現在卻讓我們感覺像是自己的「家」。而這場旅程，也即將進入後半段。



唯有「耗時間之旅」

才能做到的事

微住者之一、經營鳳梨農場的老斌，有著頂尖的料理手藝。在微住期間，多次為其他微住者與當地居民下廚分享美食。他的採購方式也極具講究，從不選擇便利商店或商品齊全的大型超市，而是特地前往當地的個人經營蔬果店「ちょうほう屋」，挑選當地食材。而「Schones Heim Kaneyama」旅館客房內的小型廚房，也逐漸成為老斌的專屬料理空間。如果只是短暫的觀光旅行，或許根本沒有時間如此講究、沉浸於在地生活。能夠將自己的堅持融入金山的日常生活，正是微住的髓——「耗時間之旅」的價值所在。



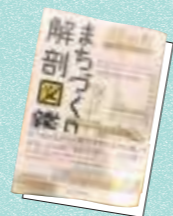
這場旅程的最高潮，是參與一年一度集結全鎮產業、慶祝豐收的「金山町產業祭」。而且，我們並非單純的來賓，而是以「微住攤位」的身份參展！除了舉辦茶會，我們還特別策劃了一項祭典限定的活動——從微住期間大家拍攝的照片中精選 100 張，以「金山百景」為題，透過抽選形式販售。此外，老斌更特別研發了一款與金山在地蔬菜非常相襯的「台灣五味醬」，以「鐵路便當」販賣的方式在會場穿梭，獲得在地居民的大好評。「和平常的醬料不太一樣，但意外地很搭！」微住者這個「非日常」的存在，悄然融入了金山的日常生活。



參加金山町秋季大祭！



沒有行程的安排，使我們每天都以更貼近生活本質的步調在享受發生。抵達城鎮中心，整齊劃一的房屋與街道映入眼簾，有種置身電影場景的錯覺。後來才知道，這裡已經進行將近五十年的社區營造（推薦書籍：《社區營造解剖圖鑑：從景觀建築一舉翻新城鎮面貌，激發老鎮新魅力》）市容的建構、整修、選材、色調...都是有脈絡可循。論從種植杉木到「就地取材」，金山町實在有「人與自然和諧共處」的氛圍感。（嶼彤）



能夠不再只是參觀，而是實際讓大家在海外參加當地的祭典活動真的是一個非常難得的體驗。為了這突如其來的「台灣攤位」邀約，眾人使出渾身解數，畫海報、做料理、泡茶伴樂。前一天才手忙腳亂的找不到食材、影印機、的狀況百出。卻仍然能在這語言不通的環境內，突破重重難關達成任務。這樣的成就，實在值得令人回味。（Maru）

<https://www.instagram.com/somewhere.tolive/>



歡迎關注 Instagram
「移居生活實材室」
看更多第二屆
微住的紀錄！





一切都是像在住了幾十年的家鄉般自在。



我可以走在街上，跟昨天一起唱歌吃飯的居民打招呼。



「你們往那裡走是要去哪？吃飽了嗎？明天見！」



微の瞬間

怎麼到了國外待幾天，竟有種回到自己出生地的感覺？



在那幾天，都會發生這類的日常問候。

by Ding



金山的人們 by Hannah





2024

2022.9.5-11

金山微住 第三屆



這就是我們所引以為傲的

「緣鄉」絕景

我相信，在這個時代，「緣鄉」的存在，將成為我們生活中的寶貴財產。
 在人人都能輕易連結的時代，「社區」一詞似乎也逐漸脫離了其本來的意義。
 雖然「一期一會」固然美好，但能夠一而再、再而三地見面的朋友，以及讓人想一去再去的，或許才是更珍貴的。
 在金山三年的時間裡，當地居民與微住者之間的緣分緩緩的持續發酵。
 在第三年的微住生活中，去年參與的微住者也帶著新朋友來拜訪金山。
 而所謂的這份「愛着」，唯有主動發自內心的付出，才能真正落地生根。
 比起追求千百個讚，我更珍惜那份獨一無二、無法複製的深厚情感。
 衷心希望，那些邂逅這座山形縣的小鎮，愛上這裡，並一次又一次回到這裡的人們，能夠像金山杉的年輪一樣，慢慢地、紮紮實實地與這片土地建立起深厚的連結。
 欲速則不達，那些看似美好的事物終究會露出原形，這是「金山的時間」所給我的啟示。
 金山町或許不是山形縣最著名的觀光景點。但現在，我親自體會到了在這段相遇之旅中，那種無法用金錢買到，由珍貴緣分所創造的絕美風景。(田中)

一起來金山新開的文化聚集地報到！

「我回來了！」
 三年的時間，這座小鎮也悄悄發生了變化。
 在第二年，我們遇到了在東京和金山町兩地生活的石井美加小姐，現在她開設了一間私人圖書館「MOYA」。
 「MOYA」是一個會員制圖書館，只要是會員，就能在開放日隨時來訪。
 這裡的魅力不在於一次性的體驗，而是透過反覆造訪，慢慢體會到的「舒適感」。微住者們經常來這裡，有時閱讀書籍，有時製作傳統的稻草工藝和用米袋做的包包，或者聊著彼此喜歡的音樂和攝影師……
 這個充滿書籍、音樂，並灑滿溫暖陽光的空間，成為微住者們最喜愛的聚集地。

雖然很難但很有趣！



MOYA 私人圖書館的稻草編織工藝則是看起來容易，做起來不簡單，像稻草的特性一樣，看起來脆弱，敲打、揉捏、編織後卻能與金山米袋搭配，成為堅固耐用的提袋。(Ling)

這裡的人和自然是如此靠近，小心翼翼的保存著屬於這裡的天然資源和文化，用純樸善良樂於分享的心簡單的生活著。MOYA 的藏書是我閒暇就會想去待上一整天的寶藏圖書館。(Hannah)

石井小姐在當地的私設圖書館非常讓我驚豔，她還利用當地的自然素材，讓大家體驗編織並應用在生活器物裡，整個過程既有趣又能與在地文化產生連結，是我非常喜歡的地方。另外石井小姐的私藏書都非常有趣好看，當地的小學生如果有機會能夠去看書，也能夠接觸許多不同的文化蘊涵。(老斌)



金山町這片土地，
對每一位來到這裡的人
都能溫暖以待

「去經驗更多你還沒經驗過的事啊」帶著這個心情來到了金山，是一段對我來說難得卸下身份的時間，沒有習慣的人際和關係，一切都嶄新、獨特，感受著「什麼事都可能是第一次也是最後一次」這樣獨特的氣氛下，去接觸了金山的一切。與人的談話、品嚐食物、觸摸建築、樹木，在這樣流動的氣氛中，所收到的善意格外珍貴，你們很有可能不會再次見面、很有可能這份交誼只發生這個當下，卻無私的給予與接受，是我從未體驗過的一種交流濃度。可能因為它很當下，所以想著要把最真、最好的東西給出來，說了這麼多，也就是「緣分」兩個字。

在旅途過程問了田中：「為什麼這裡的人距離感那麼不一樣？」可以隨興去按門鈴、全部人坐進去居民的家中，會在路上對街遇見認識的人、走上前打招呼便得到一串香蕉，不停地收到禮物和關心。田中說金山在很久以前有「驛站」的文化，做為旅途的中繼站，可能特別習慣接待過路的旅人。

這種看似單薄且短暫的情誼，反而生長出一種「緣分的厚度」，因為每個當下都如此珍貴，也讓自己與這座小鎮的一切連結，在最短的時間中、產生了最深厚的情感了。(Ami)

令我最印象最深刻的就是創樂爺爺了，可能是因為太愛拍照語言也不太通總是比手畫腳，他開口問了其他夥伴我怎麼沒有一起來讓我感到好驚訝也好暖心；原來短暫的停留，留下的不只是解說和參觀，還包含了心的距離緩緩靠近。因為這裡的人如陽光一樣溫暖讓每個當下都如此珍貴。短短兩週也能長出刻進心裡的深刻回憶。(Hannah)



旅程裡也見識到伐木，大樹倒下時從腳底直接竄進心裡的是巨大的聲響和震撼，砍伐下樹木的汁液從年輪層慢慢滲出、就像眼淚一樣告別一段時間的結束也是一場新生，著實感受到大自然的奧妙和力量。(Hannah)

過長長的林道，兩個林業工作者跟我們介紹他們接下來要進行的砍樹工作。即將要被砍下的是樹齡 70 年的杉樹、包括砍的方式、砍的方向，砍下的樹會被切成什麼樣的單位等等。

在砍樹前我們躲到超級遠的地方，在樹木倒下的瞬間非常震撼，土地上揚起巨大的塵土、樹葉，樹木倒下來的樣子很像被砍後頭的巨人，用一種緩慢、磅礴的方式硬生落地。我們慢慢靠近被砍下的樹的斷面，斷面開始冒出濕答答的樹液（好像也是樹脂），我在一旁看著這一切覺得情緒非常大，我開始對地球和人類的關係感到困惑，我覺得樹木一定好痛吧。



探訪金山町的主要產業

金山町的魅力對於我來說，在於人與大自然相處的各種生活面貌唾手可得。在旅程的最後震撼心靈的是在同一天見識到伐木與巨木，伐木業是支撐金山町經濟的重要產業，當超過三層樓高的大樹倒下，塵土飛揚、大地震動，我們的心也受到巨大的震動，但是一想到職人將會賦予樹木新的生命，便又期待了起來。

在造訪大美輪的大杉巨木群時，也就更敬佩這群樹齡超過三百年的生命，在歲月的長河下留了下來，溫柔等待過客如我，見證人與自然的相互相依。(Ling)

我走向那個斷面蹲下來靠近它，那些樹液好像樹木的眼淚、濕答答的、還留有生氣，我用手觸碰樹的邊緣，那一瞬間我的悲憫與同情瞬間離開我的腦袋。取而代之的是感謝的心情，我突然感受到一股

結束與重生的氣息。我摸摸它，在心裡和他說：「恭喜你從森林畢業了喔。」我感覺這棵樹是喜悅的，他們即將換一種方式在地球存在，是與人類生活更靠近的，成為房屋的建材、成為傢俱、成為民生用品的方式繼續延續他們作為樹木的價值。

我頓時眼淚都快飆出來，有一股大愛和感動充滿了我的心。(Ami)



**微住者出任務：
即興出攤當地市集！**

某天，微住成員們臨時參加隔壁小鎮新庄市「kitokito MARCHE」市集的擺攤！活動場地「原蚕の杜」過去曾是蠶絲試驗場，擁有悠久的歷史。大家發揮各自的專長，共同完成了「台灣微市集」的攤位。雖然天氣不太給力，下起了大雨，但還是有許多金山町的居民特地來探望我們，真的十分感動！



在微住的某天，突然接到我們微住者們要以「台灣微市集」在市集擺攤這個任務。從零開始，每個人絞盡腦汁，拿出自己的絕活，不斷的想：「怎麼讓這裡的人更了解台灣？這些活動會吸引大家嗎？」幸運的是，這次的微住者們都才華洋溢！有台灣茶體驗、寫春聯、音樂現場演出、台式按摩、人像寫真……等，而沒有特殊才藝的我，就來負責為大家設計海報吧！

雖然這次只是一場小小的活動，但如果能讓越來越多人對台灣產生興趣，甚至能夠和台灣結上緣分，這正是我們所期待的呀！(Jenny)



以金山町傳承至今、仍然堅持傳統製法的美味豆腐店「ならだいのトーフ屋」的豆腐與毛豆為基底，在甜點師 Tiff 的帶領下，大家一起製作了台灣甜點。在微住的最後一天，我們帶著親手製作的甜點與手寫信，送給這段時間照顧我們的居民朋友們。

**「互益共作」
滿載愛的金山產
台灣甜點**



這趟旅程是很多人在真正體驗之前，未曾想像過的旅行。這幾天裡，像是有個朋友邀請我到他們的家鄉，跟他的朋友一起玩，一起體驗他們的生活。像是晚上一起去超市買章魚燒的材料，大家一起開章魚燒派對。對，很平常，但是我們可以感覺到，我們是被當作「朋友」對待的。我也喜歡在「草草」懶散的過完午後。跟大家一起籌備出攤，交流我們從台灣帶來的東西分享。大家一起在金山亭吃烤肉、唱歌的夜晚同樣令人難忘。

希望讓金山町的大家知道，我很開心，這趟旅程能有他們作伴。這裡的風景很迷人、這裡的人很好、這裡是會讓人想要長住的金山町。有人情味的金山町，是我喜歡的金山町。(Ding)

**有機會也想在這座
小鎮住看看！**



**在「緣鄉」和大家
一起度過中秋佳節！**

十天的旅程過得非常快。最後一天，我們再次來到金山町的代表燒肉店「金山亭」，一同度過最後相聚時光。除了今年的微住成員，第一年與第二年的微住者也回來相聚，還有金山町役場的夥伴、當地居民，三十多位與金山町有緣的人們聚集在這。在熱鬧的卡拉 OK 歌聲中，一邊品嚐著美味的燒肉，一邊回顧這十天的點滴。居民們唱起了自己為金山創作的演歌，唱出對家鄉的感情，而我們也輪流唱著自己拿手或喜愛的歌曲，語言的不同反而成為了彼此交流有趣的地方，大家都抱著學習對方語言的心情，跨越了語言的藩籬。離別時，大家在門口熱情地揮著手「一定要再回來喔！」那一刻真的非常感動。而那天剛好是台灣的中秋節，與這群人坐在一起，感覺就像一家人一樣。

身為異鄉人的我，好像在這裡找到了另一個屬於自己的故鄉，也讓這次旅程成為我最深刻、最難忘的回憶。(Jenny)



**第三年精華影片
by Ding**



微の食譜

by 老斌



作為第二年的微住者，在第三年也特地再次來到金山與大家見面，超可靠的廚師「老斌」。擁有連當地人都難以想像的獨特創意，憑藉熟練的手法，宛如魔法一般，迅速就能變出大家前所未見、前所未嚐的創意料理，而且每一道都超級美味喔！



當時是利用當地產物「達者 de 菜」(韭菜)，以及山形「里のほほえみ」(一種大豆品種)所製造加工的大豆肉，微住時在旅館料理的一道菜。

2023年參加微住時，去了金山町的明安食學校參訪。明安食學校以前是金山町立明安小學校，後來的學生已經併入金山小學校就讀。在令和四年(2022)時，負責人福原和輝所經營的大豆加工食品會社，進駐明安小學校，也就是現在的明安食學校。

福原和輝除了應用山形縣產的「里のほほえみ」也在金山町種植有機大豆供應自家產品。他意識到日本糧食自給率極低，且農村人口逐漸凋零情況下，必須要有農業意識，才能避免在全球化影響下導致農村荒廢且尚失產業自主，因此投入農業的生產與加工。

身為農民的我，對此深感敬佩並且與之共鳴。我買了乾燥大豆肉回到台灣後，用自己種的韭菜再次重現此菜色。



在金山微住期間發掘的美食們。那些讓人喜歡的店家和食物，我們一吃再吃，百吃不厭。每天像當地人一樣，造訪那些深受他們喜愛的店，甚至和店裡的人也漸漸熟識了起來。

韭菜炒大豆肉



材料 (兩人份)

大豆肉 2大匙
韭菜一小把 約100克
乾燥香菇 3朵
生薑 小段
煮熟毛豆 一些
醬油 兩大匙
香油 一大匙

作法

- 將大豆肉與乾燥香菇放碗中一同泡水，水淹過材料表面即可，泡三十分鐘。
- 將熟毛豆剝出、薑切成細末、韭菜切成一分小段備用。
- 等待大豆肉與香菇泡軟後，將水過濾至另一碗，並留著泡過的水備用。
- 將香菇取出切成長條狀。
- 炒鍋加熱後倒入少許油，油熱後先炒香菇，然後依序加入薑末、大豆肉，中火拌炒。
- 炒大約30秒後倒入泡過香菇與大豆肉的水，再炒約一分鐘後加入醬油，接著再加入韭菜，大火快炒一分鐘熄火。
- 最後再將毛豆與香油加入拌炒，最後起鍋裝盤。(可以留幾個帶殼毛豆當裝飾)

しそ巻き(紫蘇味噌捲)是日本東北地方用紫蘇葉包裹味噌的一種鄉土料理。外觀看起來很好吃，但台灣人可能會覺得太鹹，於是我們將它用來捲成高麗菜捲，裡面搭配茼蒿與青蔥增加口感與風味。

材料

紫蘇味噌捲(しそ巻き)
高麗菜
茼蒿
蔥

作法

- 先將高麗菜整顆對切然後水煮，煮到高麗菜的梗軟化為止(整個高麗菜變軟也可以)。
- 將超市買的茼蒿塊切成長條狀，蔥切段再切成細長條。
- 將煮軟的高麗菜取出完整大片葉子一到兩片，攤上紫蘇味噌捲，然後將味噌捲稍微壓平變長，面積大概是高麗菜捲的三分之二，兩邊要留點空間給高麗菜捲起來。
- 最後放上兩條茼蒿，再均勻加點蔥絲，然後將高麗菜慢慢捲起，捲緊。最後從高麗菜捲中間切一刀，完成。

很有趣！



Tip!

可以搭配醬料一起食用，或是直接吃也可以。是很方便的清口菜或涼拌前菜！

紫蘇味噌高麗菜捲



老斌在2023年金山產業祭特製的「台灣五味醬」！搭配金山當地的蔬菜簡直絕配，廣受好評！連日本人都愛不釋手的絕妙好滋味！



材料 (兩人份)

蒜頭 一些
生薑 一小段
醬油 一大匙(15ml)
番茄醬 一大匙(15ml)
麻油 一小匙(5ml)
水 適量

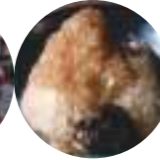


(如果家中沒有番茄醬也可用任何果醬取代，照片中是台灣的洛神鳳梨果醬)

作法

將蒜頭、生薑，磨成泥狀，放入碗裡，再加入醬油、番茄醬、水、麻油，最後攪拌均勻即可。瞬間就可完成台灣最萬用的醬料「五味醬」！沾什麼都非常搭。台灣人很常用來沾熟海鮮、肉類，炸物小菜，拌蔬菜也很開胃。可以掌握幾個味道調整重點：五味醬由：酸、甜、鹹、辛、香組成，不想要太辣可減少薑與蒜頭，想要酸一點可以加點醋或檸檬，想要甜一點可以加砂糖，想要香一點那可以多點香油(但香油太多會有反效果喔)。覺得醬汁味道太重，或醬體太稠就加點水。自己可以調整成自己喜歡的味道與濃度。

同場加映：五味醬(台灣萬能醬)



微の食譜

byTiff



第三年微住者——甜點師 Tiff，結合金山特產毛豆，帶大家一起製作精緻可口的「毛豆泡芙」。並以金山在地食材「豆腐」和「花生」，用創意重新詮釋台灣甜點「豆花」。在一起作甜點的過程中，也承載著大家對金山町滿滿的感謝與祝福。



BIJYU COOKING STUDIO

1. 餅乾皮材料

無鹽奶油45g
中雙糖30g
鹽巴一撮
全蛋液18g
低筋麵粉95g

餅乾皮製作步驟

- 1 奶油稍微打發至羽毛狀，加入糖混合均勻。
- 2 加入低筋麵粉，用刮刀拌勻。
- 3 將麵糰放在保鮮膜上，整形成長方形，厚度約 0.3mm，冷藏鬆弛 1 小時。
- 4 從冷藏取出後稍微回軟，用擀麵棍擀薄至約 2mm 厚度。
- 5 使用圓形餅乾壓模，壓成與泡芙直徑相近的圓形，冷凍備用。

3. 乳酪內餡材料

奶油乳酪150g
(Cream Cheese)
黑胡椒8g
鹽少許
熟毛豆 (去殼)

乳酪內餡製作步驟

- 1 奶油乳酪放至室溫回軟，用電動攪拌器打發至羽毛狀。
- 2 加入黑胡椒與鹽，調味混合均勻。

最後一步

組裝步驟

- 1 泡芙底部開口。
- 2 先將 4-5 顆熟毛豆塞入泡芙內。
- 3 填入乳酪內餡，即可完成。

2. 泡芙材料

無鹽奶油70g
砂糖17g
鹽巴2g
低筋麵粉110g
雞蛋4 顆
水90g
牛奶80g



泡芙製作步驟

- 1 將牛奶、奶油、水、砂糖與鹽放入鍋中，以中大火煮沸。
- 2 關火後加入低筋麵粉，用刮刀攪拌均勻約 1-2 分鐘。
- 3 開中小火，持續翻拌麵糰，直到鍋底形成一層薄膜。
- 4 將麵糰移入攪拌盆，用攪拌機低速打發 1-2 分鐘，散熱至麵糰溫度約 60°C。
- 5 分三次加入蛋液，每次充分攪拌至麵糰順滑無顆粒。
- 6 在耐熱矽膠墊上擠出直徑約 4-5cm 的圓形麵糊，並蓋上冷凍餅乾皮。
- 7 將烤箱預熱至 210°C，烘烤 12 分鐘。
- 8 降溫至 190°C，繼續烘烤 12-15 分鐘。
- 9 最後將溫度降至 130°C，低溫烘烤 20 分鐘，取出放涼。

毛豆乳酪脆皮泡芙



BIJYU COOKING STUDIO



金山町花生醬糖豆花



製作步驟

1. 製作薑糖水

- 1 在厚底鍋中倒入 100 克砂糖和 50 毫升水，讓砂糖溶解，開小火加熱。
- 2 不要攪拌，讓糖漿慢慢煮至金黃色。
- 3 煮到喜歡的焦糖色後，關火。
- 4 小心加入剩餘的熱水（注意防止糖水飛濺），接著加入剩餘的砂糖。
- 5 開中小火繼續加熱，攪拌至糖完全溶解。
- 6 加入薑片，繼續熬煮約 10 分鐘，完成薑糖水。

2. 製作花生糖粉

- 1 將金山花生粉和中雙糖混合均勻備用。

3. 組裝豆腐甜品

- 1 用湯匙撈取豆腐片放入碗中。
- 2 撒上適量的花生糖粉。
- 3 最後加入適量的薑糖水，即可享用。

Tips!

- 焦糖煮製時需密切注意顏色變化，避免過焦產生苦味。
- 熬薑糖水時，保持中小火以防溢出。

材料

1. 薑糖水

砂糖300 克
水300 毫升
新鮮老薑片5 片

2. 花生糖粉

金山花生粉50 克
中雙糖25 克

3. 豆花

豆腐適量



使用金山町な
らだいのト
ー
フ屋的豆腐！



送給金山町各位的禮物！





微日記 by Ling

在來金山町之前，我就非常期待微住可以帶來的體驗，但是我沒想到，竟然比我預想的還要完美。

這裡的鄉村是離不開馬的，作為江戶時代驛站的金山町更是如此，在馬匹早已退出人們的日常生活的現在，金山町的馬場轉型成提供馬術教學與馬術治療的場所，我騎到的黃色小馬麻糬太郎（もちたる）跟棕白相間的大馬星際（あすてる）都非常有活力，騎馬見到的廣大牧場更是讓人心情放鬆。



說到讓人心情好的美景，就不能不提金山三峰之一的藥師山了，走進草叢及膝的鳥居道，陸上走入橡木林，大概低頭數 100 個橡實後，就到山頂了，山頂上沒有龍貓，但是可以將金山町一覽無遺，森林的綠、田地的黃、房屋的白，都在太陽下閃閃發光。（順帶一提攻頂後的零食也是閃閃發光如珍似寶的）。

每天早上我都可以在山的懷抱下醒來，窗外是廣闊的草地、山與森林，跟大家一起在草地上曬太陽野餐，或是散步、騎單車穿過栗子林，到另一頭的馬場看看可愛的馬兒。我從一座多山的島嶼來到另一座多山的島嶼，沒有想過竟然會如我所願，在遙遠的他鄉擁有了歸屬感，想像中的美好日子，都在金山町實現了。



微[#] の 詩

by Ami

我們不想讓你們想起來一年
向下扎根的能量

我們一直在這裡存在著
給地上的所有存在很多支持
!

你們可以去意識
腳部踩在地上的感覺

當你感覺漂浮不定
可以想像腳部好好地走在地上的感覺
讓我們的能量從腳部傳環上去

去按摩腳部 身體對腳部
帶我們去過的每一個地方
你們 看過的每一個景色

好好的支持自己
也是好好的支持世界喔



某一天我們去看了 300 年的大杉樹，那個杉樹林非常
的靜謐且神聖。

我在那裡很像有進到行天宮的感覺，感覺到自己必須
嚴肅以待，也有一種被庇蔭的感受。

當我靠近一棵樹、觸碰它的瞬間，我收到了來自杉
樹的訊息……

真的超驚訝，樹木所傳達的「支持」的主題非常強烈。

他們說著他們給地球、人類們的支持，也讓我們可
以在日常中更意識到由土地傳上來的能量。

最後也告訴我們，人只要好好支持自己、世界也會
得到支持，是一種萬物合一、萬物皆為一體的眼界。



100%山形 金山町產花生醬

充滿花生的純正香氣，不甜不膩，用途豐富，還可以一邊吃一邊回味金山微住。(邱)

販售地：マルコの蔵 / 生產者：農事組合法人いずむ (山形県最上郡金山町)

照片取自：
<https://www.umaies.net/SHOP/207-00201.html>

偶然間進入一間韭菜工廠，裡面正在包裝韭菜。坐在工廠裡的婆婆們熱情的塞給我們一人一把韭菜，上面寫著「達者 de 菜 (Tasshadena)」。後來才知道這個發音跟「達者でな」一樣，有一種珍重再見，你要保重啊的意思！（佩佩）

達者 de 菜



身為日本酒愛好者，以金山跟神室命名的兩款日本酒絕對是我最喜歡的土產。其中金山田樂以「出羽燦燦」酒米釀的日本酒，酒體厚實，帶有微微果酸與花香的香氣，非常令人喜愛，只有當地才買得到的地酒（金山町的全家也買得到喔！）（老斌）

清酒 「金山田樂」「神室山樂」



栗田米屋 蕨餅

沒想到米屋也有賣蕨餅，拜訪 MOYA 時吃到此蕨餅，驚為天人，馬上就到栗田米屋購入。真的沒吃過這麼好吃的蕨餅，濕潤又有彈性，甜度恰到好處，果然是用好米做的。(Ling)



川崎屋的 辣味噌

在大馬路邊的雜貨店，老闆讓我們試吃了辣味噌，驚為天人，立馬掃貨，隔一年回金山還特別去買呢！（Q）



杉木製品

在以巨杉與木工聞名的金山町，杉木製品絕對是個擁有代表性意義價值的紀念品。杉木獨特的香氣，都能讓人再次想起這裡。(MARU)



岸家具店的 金山杉筷子DIY

老闆會細心指導，新手也能輕鬆完成。自己做的筷子更有意義！還有杯墊、砧板等杉木製品，實用又有質感！（Jenny）

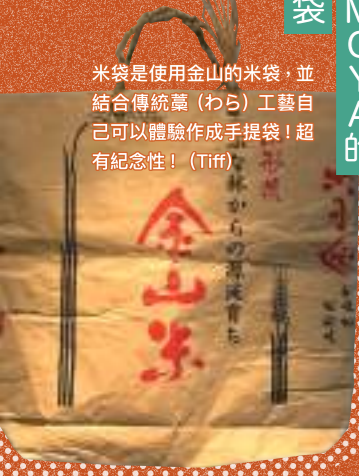


創樂爺爺的 手作祈福人偶小吊飾

像蝴蝶一樣，每個花色、布面、材質都不一樣，會選擇障礙挑選很久！（爺爺還會附上一包吊飾上小小的頭，脫落可以自己黏上很用心也很貼心）(Hannah)

町圖書館MOYA的 自製米提袋

米袋是使用金山的米袋，並結合傳統葦(わら)工藝自己可以體驗作成手提袋！超有紀念性！（Tiff）



食

工藝

金山的

喔咪呀給

NICE SOUVENIR
IN KANEYAMA

不僅是金錢的「元」，更是因為有了另一個「緣」而相遇。

在金山微住期間邂逅的超棒「金山伴手禮」，誠摯推薦給大家！

創樂的河童 陶瓷筷架



手捏的陶偶非常可愛，還有爺爺手作的吊飾也好好可愛！（官官）



美杉醬

到一些店家或休息處都會看到這隻，讓我很在意，到最後神沼先生幫我們拿到了一人一雙美杉醬，看到他就會想到在金山的回憶。(Ami)

在一個雜亂的盒子裡偶然發現這款可愛的花朵胸針，一眼就愛上了！剛好有和我們人數一樣數量，於是買來作為微住者五人一樣的紀念伴手禮。(田中)

花朵胸針



伊莎貝拉·博兒包包



以曾經來過金山的伊莎貝拉·博兒為主角設計的單肩包，是這次購買為數不多的紀念品之一。(Ding)

六位按摩手套



被稱為金山版小北百貨的金山生活百貨店「一心堂」。在購物籃中尋找自己喜歡的商品，就像在尋寶一樣。(田中)

雜貨

衣類

伊莎貝拉·博兒T恤

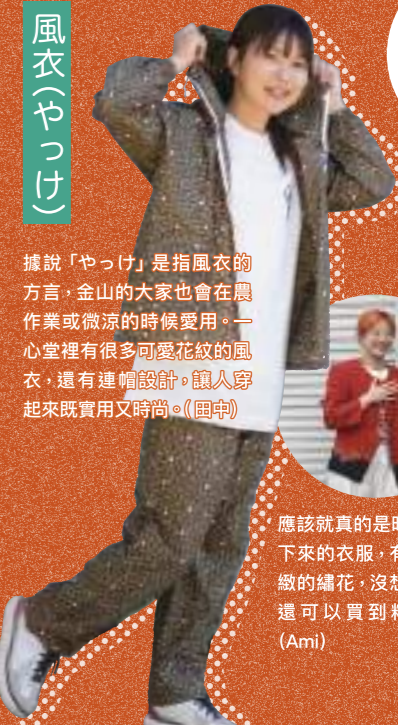


吉野先生設計的 T 恤，以曾經來過金山的伊莎貝拉·博兒為主角，2024 年再次穿著去年買的 T 恤回金山，也像是我曾經來過的證明。結果很多人看到我身上這件，也跟著買了！（多多）



「一心堂」的雨鞋
買了很多土產，但我最印象深刻也最常用的是在可說是金山町的小北百貨「一心堂」買的可愛雨鞋。買完馬上上腳，一路穿回家！（邱）

風衣(やつけ)



據說「やつけ」是指風衣的方言，金山的大家也會在農作業或微涼的時候愛用。一心堂裡有很多可愛花紋的風衣，還有連帽設計，讓人穿起來既實用又時尚。(國中)

應該就真的是昭和時代留下來的衣服，有墊肩和精緻的繡花，沒想到在金山還可以買到精緻古著。(Ami)

金山711 (川崎屋雜貨店) 買的外套

ZOOM

微住的 後遺症

REPORT

秋田屋 一起去開車去的小旅行很开心，日本第一的大杉，很不錯對吧！
小Q 一到達金山町、去秋田屋家拜訪時候，秋田屋笑著迎接我們，還在茶室裡給我們看了MV，還突然帶我們去拍攝地現場看，真的很開心。
柴田 因為與棟梁和秋田屋與微住者他們合作演出之後，我才去參加了那場演奏會，當時還幫忙支援吉他。從那時起，我和棟梁就一直在現場一起搭檔了。

渡部（棟梁） 多虧那次微住讓我們結下剪不斷的緣份啊！回想起這三年的微住，幾乎每次我們都會一起唱歌！印象最深的是第三年在金山亭的晚餐會。那天的熱烈氛圍真的讓我太驚訝了…

秋田屋 今年也在等你們哦！再一起去三樓(BAR)唱卡拉OK吧！

川村 甚至讓我誤以為我們在海外，微住者們把我們的生活給攪和得很有趣，在這個小小的町裡，日常和非日常交織在一起的生活真的很有趣。

中村 和大家一起去買東西的時候雖然有一些語言上的不安，但這也正是這次旅行中的新鮮體驗。三年來，微住者和居民們建立了這樣的關係，我會為將來大家再來的時候做好準備，讓這樣的關係能夠繼續。

庄司 看到大家真的很享受我生活的這個町，這讓我感到非常開心。我想要將這種能夠享受生活的觀光方式，作為金山町特有的旅遊風格來積極推廣。



「微住」的魅力很難用明確的言語來解釋，也不知道什麼才是正確的。這就是「微」的困難之處，也是它的魅力所在。因為比短期的觀光更深入地了解了金山，所以才覺得還有很多不了解之處。想更了解、想再去見一次、想變得更親近，這樣的心情，就是這次旅行的後遺症。在金山的時間裡，比初次見面的那天，又多了一天、又多了一天、然後又多了一年，我們在不遠也不近的關係中，成為了「緣鄉」金山夥伴的一員。幾個月後，當地居民和微住者一起在線上回憶往事。是的，我們約定了下次再見面「一期三會」的承諾。

阿部 大家都非常友好，微住者們經常來店裡，真的很高興。我們也一起泡了抹茶！能和大家開心地交談，這成為了我最珍貴的回憶。

佩佩 因為能和金山的大家變得這麼親近，所以我真心希望大家都能健康，再次見面時也能保持元氣。

多多 微住的旅程與以往的旅行不同，特別是第二次再去的時候，看到熟悉的面孔的居民們，彷彿像是「回來」緣鄉的感覺。

丁 微住的有趣之處在於能與當地居民成為夥伴。無論這個城市多麼迷人，如果無法與當地人進行深入的交流，那也只會停留在「觀光」層面。

神沼 當下次再來的時候，能夠感受到「變化」，這樣的旅行才是金山町特有的旅行阿！

老斌 雖然我去過其他日本的鄉下，但金山町真的是很棒的地方，農業水準也讓我好羨慕。我想參加地

域振興協力隊！

渡部（棟梁） 我真的超愛大家！I LOVE YOU！

雖然希望大家也能再來金山町，但這次也換我們去台灣吧！大家OK嗎？請再來金山吧！我們也會去台灣的！

川村 棟梁，首先得去辦護照呢！我也要開始存去台灣的錢了！



神沼 幸希

微住，是與當地居民一同體驗日常生活的過程。一起吃相同的食物，一起度過當地人日常的景象和時間。還有，當家人、親戚或朋友住的地方發生地震或颱風等災害時，會感到擔心他們是否安好。這樣的關係就是微住。參與微住後，我是這樣理解的。感謝與我們的町建立這樣的關係的大家，也期待與手中這本指南的讀者建立起新的關係，並與大家長久保持聯繫。

吉野 敏充

以前主流的團體觀光旅行已經不再是旅遊的「主流」，現在更多的是根據個人感性和判斷的旅行。我個人認為，旅行的樂趣在於與當地人建立友誼。即使是在遠方遇到的人，經過幾次相遇後，我們會變得更親近，心與心之間的距離也會縮短，對那個地方的感覺也變得更親切。我認為微住就是將這一過程「格式化」。在旅行中，我們會多次拜訪同一個地方。每次去，當地的叔叔阿姨會高興地說：「你們又來了！」這樣的互動讓訪客和當地人自然地希望再次見面。創造這種「再會」的機制，正是微住這種新形態旅行的模式。

藤山 武

我深深感受到微住的魅力了。作為記錄微住生活的工作人員，原本只是想從客觀的角度拍攝大家的照片……然而，當我透過觀景窗，看著大家在金山町享受的樣子和笑容時，我不知不覺地也被吸引了，自己也變得像是微住者一樣。我覺得「微住中的樂趣和熱情是照片無法完全捕捉到的」。下次我也想成為微住的一員，非常感謝你們給了我這麼棒的機會。

簡 翊真

金山町或許不是一個知名的小鎮，交通也不算便利，但這裡有最熱情的人們。在金山微住的這幾天，我彷彿成為了這裡的一份子。每天走在街上，與居民們招呼寒暄，聆聽只有這片土地才有的家鄉歌謠，品嚐這裡獨有的風味料理，這些日常的點點滴滴，都讓人忍不住想與台灣的大家分享。希望透過不同的視角，將這段美好的回憶記錄下來，並把這份感動留給你們，讓未來的某一天，你們也能親自來體會。

田中 佑典

身處於這個容易建立連結的時代，仍會讓人想要再次相見已超越了一期三會的關係。所謂的「ゆるさと（緣鄉）」正是因時間的積累，才得以擁有的生活財產。微住或許不是一個有時間效率或 CP 值高的旅行方式。但正因為如此透過這三年在金山微住的經驗，以及彙整這些紀錄的這本書我強烈地感受到這種旅行和生活方式的價值。回顧過去如果當時我在某個路口轉向不同的方向，我們可能就不會相遇了。這一切都是偶然和偶然交織而成的微的結晶。如果你讀了這本書，並且產生了共鳴，請務必親自造訪金山町。我相信，町上的每個人，以及這本書中出現的居民們，都會以笑容迎接新的微住者的到來。來吧，一起出發去微住吧！

SPECIAL THANKS

丹健一郎	渡邊大路
堀実玖	戴于如 (FUMIKA)
邱子菁	楊琇雅 (Miyako)
佐城麻琉 (Maru)	金山町の大家

#一期三會

ありがとう！
 あなたがいてくれたおかげで、
 金山がもっと楽しくなったよ。
 ありがとう！
 あなたのおかげで、
 金山と素敵な繋がりができてました。
 また必ず会おうね！
 それまで元気でいて、
 毎日笑顔で過ごしてね！
 ぜひまた来てください！
 多謝！トーカー！



2024 金山町在住者
 令和6年9月18日

発行 金山町
 〒999-5402
 山形県金山町大字金山324-1
 発行日 2025年3月15日
 企画・編輯 微住.com
 (田中佑典 / 簡翊真)
 設計 吉野敏充デザイン事務所
 撮影 藤山武