



元気いっぱい「鬼は外！」

おやつにいわし(めざし)の炭火焼



## 邪気を払い、無病息災を願う

### 節分祭・保育所豆まき

2月3日、神崎神社では節分祭が、神崎・米沢の両保育所では豆まきが行われました。

神崎神社の節分祭には、年男や氏子代表が福豆を投げ、会場には多くの方が訪れました。

保育所の豆まきでは、鬼の迫力に怖がりながらも「鬼は外！」の掛け声で元気に豆を投げ、見事鬼を撃退しました。また米沢保育所では、節分ならではのおやつ、いわし(めざし)を炭火焼にして食べました。



神崎神社節分祭

## 発酵の里 NEWS

今年で4年目となる発酵の里ころざきの「大豆から育てる味噌仕込み体験授業」。先生は、神崎自然塾の鈴木一司さん・寺田本家の寺田優さん。夏に蒔いた大豆の種は、秋を超え12月に皆で収穫しました。1本の木から何粒の大豆がとれるか数えると、多い人では130粒、平均でも90粒の大豆が収穫でき、一粒の大豆が半年ばかりで100倍近くにも増えることをみんなで確認しました。

そしていよいよこの大豆を使っての味噌仕込み！子どもたちは大豆と糀の甘いにおいに包まれ、一生懸命大豆をつぶしていました。お味噌って手間がかかるんだということも改めて実感することができました。

終わった後は、甘酒をごちそうになり、糀だけの優しい甘さにほっこり…

最後には、みんなで「手前みそのうた」を歌って踊り、心も体もぷくぷく発酵した授業でした。

このお味噌は、出来上がったなら各家に持ち帰り、残った分は神崎町の全小中学校の給食でいただきます。

