

夜にはちようちんに  
あかりがともり  
とても良い雰囲気



## 道の駅で秋の夜空に花火が上がる！

### 発酵の里ころざき 秋まつり&花火

10月24日、「発酵の里ころざき秋まつり&花火」が町商工会青年部、道の駅発酵の里ころざき主催で、道の駅を会場として開催されました。

当日は、納豆づくり体験や甘酒の無料配布、輪投げや水ヨーヨーすくい、ジャズ演奏などが行われ、大抽選会では地元特産品などが当選者に手渡されました。また、夜には音楽と共に花火があがり、秋の澄んだ夜空に上がるきれいな花火を楽しみました。

### 発酵の里 NEWS

#### 本格“ワラづと納豆”づくりに挑戦！

秋まつりの中で納豆職人（東京都：登喜和食品）と一緒に昔ながらの稲ワラ納豆づくり体験を行いました。寺田本家の無農薬栽培の稲ワラを使用し、ころざき自然塾の神崎在来種、無農薬大豆を材料に、子どもたちは“ワラづと”に、煮豆を詰め、自分の家で発酵・熟成させました。「納豆菌は稲ワラについている」、「納豆づくりは手間と時間がかかる」ということなど



発見がたくさんありました。2～3日で食べごろになりますが世界にひとつだけのマイ納豆のお味はどうだったでしょう。



甘酒の無料配布は大人気



打ち上げ場所は道の駅から近く大迫力！

## 神崎小学校6年生が故郷を掘り起こす！

神崎小学校6年生が総合学習の授業で自分の住む神崎町について調べ、道の駅で発表を行いました。

「酒・発酵」「町・歴史の良さ」「商店・食の良さ」「イベント・キャラ・食」の4つのグループに分かれ、自分たちで調べ、実際にインタビューしたことについて、それぞれパネルにまとめ、道の駅の来場者にPRしました。

神崎の歴史や酒蔵まつり、商店街、発酵食品などを子どもたち目線で、いろいろな方向から紹介しており、自分の町を見つめ、良いところを掘り起こし、故郷への想いを繋いでいく素晴らしい取り組みでした。



自分たちが住む町の魅力を再発見！