

第1回 神崎発酵マラソン大会を開催！

下記のとおり「第1回神崎発酵マラソン大会」を開催いたします。全国から2,000名のランナーが神崎町に集結し、神崎の街並みを走ります。もちろん町民の参加も大歓迎です。ハーフマラソン・10km・3kmの部門があり、ご自身にあった距離を選べます。

第1回目の記念大会をみんなで一緒に走りませんか？

▶開催日 **5月24日**⑧

▶エントリー期間 1月15日⑧～3月23日⑧

▶エントリー方法 原則、ウェブ専用ページからのお申し込みのみとします。

<https://kozaki-marathon.jp/>

▶種目 ハーフマラソンの部・10kmの部・3kmの部

▶参加料 一般4,000円 町内在住・在勤者3,000円 小中学生1,000円

▶コース概要 ふれあいプラザを出発し、道の駅や今・高谷の田園地帯など町の北部を走り、再びふれあいプラザへ戻りフィニッシュとなります。



また、ランナー以外にボランティアも募集いたします。走れなくても大会に関わりたい方、大会と一緒に盛り上げたい方など多くの皆様のご参加をお待ちしております！

詳細については教育委員会 ☎⑧1601 にお問い合わせください。

発酵の里 NEWS

今年の表紙は「みりんでスイーツ」です！

味醂とは、お米のお酒…原料はもち米、米麴、焼酎です。本みりんのアルコールは14%ほど。もともと高級な甘いお酒として珍重されていました。煮物に使えば、臭みを消し、上品な甘さと旨味とコク、そして醤油と合わせれば抜群の照りとツヤ！まさに万能調味料です。「煮切り味醂」は甘いシロップとしてスイーツにも使えます。

お屠蘇（とそ）も味醂

「屠蘇」という言葉には「邪気を屠（ほふ）り、魂を蘇らせる」という意味があり、元旦にお屠蘇を飲むと、その年の邪気を除き、家庭健康で幸福を迎えると言い伝えられています。お屠蘇は、日本酒や味醂で生薬を浸けこんだ一種の薬草酒であり、胃腸の働きを盛んにし、血行を良くし、風邪を引かないようにする効果があります。飲むときは家族全員が東の方角を向き、飲む人の右側から注ぎ、飲む順番は年少者から年長者へと進めていきます。これは若者の活発な生気を年長者が飲み取るという意味合いと、毒見の名残だと言われています。厄年の人は厄年以外の人に厄を祓う力を分けてもらうため、最後に飲みます。

こぼれ梅のトリュフ…「こぼれ梅」とは味醂の絞り粕のこと。梅の花に形が似ていることから、古くからそう呼ばれています。そのまま食べても、甘酒や粕漬けに…もちろんスイーツにも！上品な香りに仕上がります。

味醂ティラミス…砂糖の代わりに煮切り味醂を使用し、香り豊かな和風ティラミス。煮切り味醂は、鍋に味醂を入れて煮立てます。半分位の量になると、アルコールもとんで、とろみのついた甘味と旨味の詰まったシロップに。