

豊かな自然が育んだ発酵文化を今に伝える
発酵の里こうざき
酒蔵まつり2010

昨年2万人もの地酒ファンを魅了した大好評のイベント「こうざき酒蔵まつり」が3月14日(日)に開催されます。

神崎の酒造りは、肥沃な土壌と良質な水資源が生んだ稻作文化が基礎になっています。酒造りは江戸初期にはじまり、かつては7つもの蔵元が軒を連ねていました。豊かな環境は「農」を発展させ、

「農」は「産(発酵)」を生み、酒だけではなく、味噌、醤油の製造も盛んに行われていました。江戸という大消費地への輸送手段として利根川舟運を背景とした「商」が栄え、利根川河岸周辺の街道は大変な賑わいをみせていました。

「酒蔵まつり」は、水稻をはじめとする数多くの農産物、良質で豊富な水の恵みを源にした、酒・味噌・醤油などの発酵文化を広くアピールし、商工・観光振興を目的として開催されます。

昨年2万人もの地酒ファンを魅了した大好評のイベント「こうざき酒蔵まつり」が3月14日(日)に開催されます。

神崎の酒造りは、肥沃な土壌と良質な水資源が生んだ稻作文化が基礎になっています。酒造りは江戸初期にはじまり、かつては7つもの蔵元が軒を連ねていました。豊かな環境は「農」を発展させ、

「農」は「産(発酵)」を生み、酒だけではなく、味噌、醤油の製造も盛んに行われていました。江戸という大消費地への輸送手段として利根川舟運を背景とした「商」が栄え、利根川河岸周辺の街道は大変な賑わいをみせていました。

「酒蔵まつり」は、水稻をはじめとする数多くの農産物、良質で豊富な水の恵みを源にした、酒・味噌・醤油などの発酵文化を広くアピールし、商工・観光振興を目的として開催されます。

昨年2万人もの地酒ファンを魅了した大好評のイベント「こうざき酒蔵まつり」が3月14日(日)に開催されます。

神崎の酒造りは、肥沃な土壌と良質な水資源が生んだ稻作文化が基礎になっています。酒造りは江戸初期にはじまり、かつては7つもの蔵元が軒を連ねていました。豊かな環境は「農」を発展させ、

「農」は「産(発酵)」を生み、酒だけではなく、味噌、醤油の製造も盛んに行われていました。江戸という大消費地への輸送手段として利根川舟運を背景とした「商」が栄え、利根川河岸周辺の街道は大変な賑わいをみせていました。

「酒蔵まつり」は、水稻をはじめとする数多くの農産物、良質で豊富な水の恵みを源にした、酒・味噌・醤油などの発酵文化を広くアピールし、商工・観光振興を目的として開催されます。

現在も醸造を続けている2軒の伝統ある酒蔵の「酒蔵まつり」を中心に、味噌や「ひしほ(もろみを使ったなめ味噌)」といった発酵食品や地元農産物をはじめとした竹テントによる店舗の設置、既存商店の参加により、河岸周辺の街道にかつての賑わいを呼び戻そうと、官民一体、町をあげてのお祭りとして賑わいます。



交通規制のお知らせ

イベント開催に伴い、下図のとおり交通規制を行いますので、ご協力をお願いいたします。



◆規制期間 平成22年3月14日(日)
 午前9時から午後4時まで

※規制期間は上記のとおりですが、午前7時30分から午後6時程度までは、準備・片付けの関係上路上が混み合うため、迂回をお願いすることとなります。

● イベントガイド ●

日 時 3月14日(日) 9:00~15:30
 (雨天決行)

会 場 鍋店(株)神崎酒造蔵、(株)寺田本家、
 河岸通り、旧役場・平甚商店外
 国道沿い(歩行者天国)

内 容 試飲、酒蔵見学、地元農産物や
 発酵食品販売・既存商店も参加
 し100団体以上が出店、祭囃子
 の演奏と踊り、フリーマーケット、
 各種イベント他

駐車場 神崎神宿園場、神崎ふれあいプラザ

※車を運転する方の飲酒は固くお断りします。

お問い合わせ まちづくり課 ☎ 2114