



大豆の形がなくなるまで、つぶします。(神小)



保育所では紙芝居で発酵を勉強しました。(神保)



わくわく西の城で、味噌造り体験



古原でしいたけ狩りも体験

子どもたちが手前みそ仕込み 発酵文化を体験

冬の寒さが厳しくなる2月、神崎小学校3年生、神崎保育所・米沢保育所の年長児が味噌仕込みを体験しました。

鈴木糰店さん(郡)、寺田本家さん(本宿)が先生役となり、茹でた大豆と糰、塩を混ぜながら、「おいしくな〜れ」のおまじないをかけました。

味噌が出来るのは食欲の秋9月、みんなが一生懸命作ったお味噌の味が楽しみです。



「おいしくな〜れ、おいしくな〜れ」(米保)

農商工連携「発酵の里こうざき」 プロジェクト進行中

神崎町商工会では、神崎町ならではの特産品の開発や地域資源を有効活用した観光ルートを開発することにより、「千葉県で一番小さな町」「発酵の里こうざき」の地域ブランド化を図り、地域活力の再生を目指すプロジェクトを実施しています。

1月21日には、神崎町の歴史や発酵文化を体験するモニターバスツアーを実施しました。

神崎神社参拝に始まり、酒蔵見学や味噌造り体験、しいたけ狩り、昼食には発酵食品を活用したお弁当がついた、まさに「発酵の里体験ツアー」には、東京都を中心に35名のお客様が参加してくださいました。

参加者からは、「一つ一つの内容が充実していた」「味噌造り体験や酒蔵見学がとてもよかった」という声が聴かれました。

酒蔵まつりをはじめ、子どもたちの味噌造り体験など「発酵の里こうざき」プロジェクトはさらに広がりを見せています。