

町勢要覧作成のため 神崎町の昔の写真を募集します

町では町制施行60周年を記念して町勢要覧を作成しています。町勢要覧では「神崎歴史散歩」と題したコーナーで、昔の町の様子を写真で紹介する予定です。そこで、皆さんが所蔵する昔の写真（風景、生活の様子、行事、記念写真など何でも構いません）を募集します。ご協力をお願いいたします。

なお、お預かりした写真は、後日お返しいたします。

○募集期限

11月28日(金)まで

○提出・問合せ先

まちづくり課企画係

☎ 2 1 1 4

○その他

ご提供いただいた写真については、掲載されない場合もありますので予めご了承ください。

チャイルドシートの 補助はご存知ですか？

町では次世代育成支援事業の一環として、交通事故などの二次衝突の危険性から乳児及び幼児を守り、あわせて保護者の経済的負担の軽減を図るため、チャイルドシートの購入に要する費用の補助しています。

○補助対象者

- ・購入日に、対象となる乳児が1歳未満であること
- ・購入日及び申請日に当該乳児及び親権を有する者が町内に住所を有していること
- ・親権を有する全ての者が神崎町税条例に規定する町税を滞納していないこと

○対象物件

道路運送車両法及びこれに基づく命令の規定に適合し、かつ、幼児の発育の程度に応じた形状を有するもの。

○助成の額

1台につき5,000円。ただし購入価格が5,000円未満のときは、その額となります。

○申請・問合せ先

役場総務課 ☎ 2 1 1 1

発酵の里 NEWS

5月にフジハン醤油さんにて開催されたお醤油作り教室から4ヶ月、現在のもろみは熟成期を迎えています。約一年かけてもろみのお世話をし、来年5月には搾る予定です。世界にひとつだけの「マイ醤油」楽しみですね。

さて、よく見かける「生醤油」。漢字はまったく同じですが「なましょうゆ」と「きじょうゆ」と読みます。その違いをご存知ですか？「なましょうゆ」はもろみを絞ったあとに火入れ工程（加熱殺菌）を行っていない醤油のことで、「きじょうゆ」は原料の大豆、小麦、塩以外の調味料を加えていない純粋な醤油のことだそうです。清酒やビールだけでなく醤油にも「生（なま）」があるのですね。



仕込み1ヶ月、発酵期のもろみは発酵ガスに押し上げられ下に液体が溜まっています



アルコール発酵が修まり現在、熟成期のもろみ