

年 1 回の狂犬病予防注射をお忘れなく！

4 月に実施した集合注射を都合により受けられなかった犬のために、下記日程で行いますので飼い犬を飼育されている方は、必ず受けてください。

なお、登録をしている犬につきましては、町から 4 月に送付した「はがき」を必ずご持参ください。また、登録した犬が死亡している場合は役場町民課まで届け出てください。

○実施日 5 月 2 2 日（金）

実 施 時 間	会 場
9：00～ 9：20	小松コミュニティセンター
9：30～ 9：50	植房農村館
10：00～10：20	古原コミュニティセンター
10：30～10：50	成城台コミュニティセンター
11：00～11：30	郡やすらぎの家
13：10～13：40	四季の丘コミュニティセンター
13：45～14：30	神崎ふれあいプラザ駐車場



○料金（1 頭につき）

- ・新規登録と注射の場合 6,500 円
- ・注射のみの場合 3,500 円

○問合せ 町民課生活環境係 ☎2113

発酵の里 NEWS

神崎町の唯一のお醤油屋さん「フジハン醤油」醤油用の麴造り教室

「フジハン醤油」6 代目の高橋半治さんは、30 年ぶりに麴からのお醤油造りを復活させようと奮闘中です。そして 4 月 1 日、ついに初めての麴造りを行いました！

麴の原料の説明から始まり、大豆蒸し、小麦炒り、粉碎、麴菌と大豆と小麦の混合、麴蓋への盛り込みと、みなさん初めての体験でしたが、大豆蒸しから出た煮汁の優しい甘さや、小麦の香ばしい懐かしいにおいに包まれながらとても楽しい時間でした。麴室の再開にはまだ時間がかかるので、今回は簡易的な室をつくり温度を保ちます。だいたい 6 時間後くらいに発熱が始まるそうです。36～37℃になったら冷まし…また温度が上がったら冷まし。それを 2 回繰り返し、全体がみどり色になったら完成。だいたい 2 日くらい大事に麴のお世話をします。出来上がった麴に塩とお水を加え、お醤油になるのは 1 年後。本物はやっぱり時間と手間がかかるものですね。

発酵の里の宝、「フジハン醤油」のお醤油造り再開が楽しみですね！

大豆を粉碎します



麴蓋へ盛り込み、
むろ
室で保温

