

大豆を育てて食育学習 神崎・米沢小学校 大豆種まき

6月20日(神崎小)、6月22日(米沢小)に小学生が食育学習の一環として大豆の種まきを行いました。神崎小では寺田本家とこうざき自然塾が先生となり、3年生が神宿の畑に種をまきました。また、今年は児童一人ひとりがプランターにも種をまき学校に置くことで、成長を観察できるようにしました。米沢小ではこうざき自然塾が先生となり、3年生が種まきを行いました。昨年までは神宿の畑に種をまいていましたが、今年から学校内の畑に種をまき、成長を身近で見られるようになりました。今後大豆は、12月頃収穫され、2月には味噌作りが行われる予定です。

3人1組になり仲良く種まき
(神崎小)



今年から学校内の畑で種まき
(米沢小)

庄巻の三味線パフォーマンスで観客を魅了 高橋孝 津軽三味線・民謡・歌謡コンサート

6月26日、NPO法人とまり木町づくり企画主催の津軽三味線・民謡・歌謡コンサートが、神崎ふれあいプラザで開催されました。

コンサートは、歌や三味線、和太鼓との共演など盛り沢山の内容で、満員となった会場は拍手喝采の大盛況となりました。

また、このコンサートでは伝統文化の継承を目的とし神崎中学校の生徒20名が無料招待され、普段はあまり聞くことのできない津軽三味線の演奏を聴くことができる貴重な体験となりました。



津軽三味線と和太鼓の共演

発酵の里 NEWS

からだにいいことが
いっぱいのはん



麹甘酒を使った発酵料理教室

寺田本家に築40年のアパートをリノベーションした、発酵カフェ「うふふ」が誕生。

カフェとしてのオープンはまだ先ですが、発酵料理教室を定期的に行っています。

今回は7月14、15日の2日間にわたり開催され、自家製甘酒の作り方、その甘酒を使ったピザソースやバーベキューソースなど、バリエーションにとんだソースを作りました。今が旬のナスやきゅうり、大豆の発酵食品「テンペ」にあえたりと体が喜ぶお料理に皆さん大満足！また、糀と麴の違いや、腸内環境のお話しなど…まさに心も体も発酵する料理教室でした。