

芸術の秋を堪能 第45回神崎町文化祭

今年で45回となる“神崎町文化祭”が10月27日～11月6日まで、神崎ふれあいプラザを会場に開催しました。

27日には町民音楽会、30日には芸能発表会が行われ、日頃の練習の成果が披露されました。また、11月3日～11月6日にかけての作品展示会では様々な力作が揃い、来場者を楽しませました。

最後は「手のひらを太陽に」を
全員で合唱（町民音楽会）



力作揃いの作品を鑑賞
（作品展示会）



四季の丘出身の姉妹歌手
COO(クー)さんとナツさんが
ゲスト出演し、パワフルな
歌声を披露（芸能発表）

パラモーター日本選手権FLY&FUNin神崎 利根川河川敷で開催

すがすがしい青空の中、
神崎の空へテイクオフ！



10月28日～30日、利根川河川敷で日本パラモーター協会主催のパラモーター「日本選手権」と「FLY&FUN」が開催されました。

パラモーターの日本一を決める「日本選手権」には15名が参加し、離陸や着陸の技術や飛行中にポイントを探し通過した数などの合計点を競いました。また、同時に行った「FLY&FUN」は、30名が参加し、目的地と時間を設定し、飛行ルートの正確性などを競いました。大会期間中は風が強い時もありましたが、参加者は利根川を望む雄大な景色の中、飛行を楽しむことができました。

発酵の里 NEWS

フジハン醤油の醤油造り教室inわくわく西の城

11月1日、わくわく西の城で醤油造り教室が行われました。フジハン醤油6代目の高橋半治さんが先生となり、麹と塩水を混ぜ、ボトルに仕込むまでを体験しました。仕込んだボトルは家に持ち帰り、約1年間熟成させると完成です。

また、1年前の醤油造り教室で仕込んだ醤油もろみをその場で絞り、絞った生醤油の試食も行いました。国産の原料を使い、じっくり熟成させた絞ったの醤油はとてもおいしく、参加者は「普段の使っている醤油と全然違う」などと驚きの声が上がりました。



仕込んだボトルを1年間家で
熟成させるとマイ醤油の完成！