

ふくは〜うちっ!

神崎町の節分祭・豆まきを大紹介!

2月3日、神崎神社で節分祭が、神崎・米沢の両保育所では豆まきが行われました。神崎神社の節分祭には、年男や氏子代表が福豆を投げ、会場には多くの人々が訪れました。保育所の豆まきでは、小さい子たちが鬼に怖がりながらも「鬼は外!」の掛け声で元気に豆を投げ、見事鬼を退治しました。

たくさん
の町民が
集まる
(神崎神社)



元気に鬼を退治!
(米沢保育所)

鬼はく外っ!
(神崎保育所)



おやつにいわし(めざし)
食べました(米沢保育所)

発酵の里 NEWS

今年で6年目を迎える食育学習

～大豆から育てる味噌仕込み体験授業～

こうぎき自然塾の鈴木正司さん、寺田本家の寺田優さんを先生に、神崎小・米沢小学校の3年生が、今年も自分たちで育てた大豆を使って、味噌を仕込みました。

6月の種蒔きから始まり12月の収穫までの中、子ども達は真夏の草取りが一番大変な作業だったと振り返り、手間隙かけて出来上がるということを学びました。味噌の完成は秋以降、手塩にかけた手前味噌の味が楽しみです。

またこの日は、神崎産の大豆を使った「てんぺ」という発酵食品を試食。見るのも食べるのもほとんどが初めて!「あまい」「ほくほくしている」「おいしい!」と子ども達に大好評。「てんぺ」は、茹でた大豆をてんぺ菌で発酵させたインドネシアの納豆と言われる発酵食品です。発酵食品は大量の塩を使うものが多い中、「てんぺ」は塩分ゼロ! コレステロールゼロ!!の理想的な健康食品です。



茹でた大豆、塩、糀を混ぜ
丸めて樽に詰める

新しい神崎名物「てんぺ」を
炒めて試食

