

大塚駅長が展望所から餅まきを行う



新しい新鮮市場棟にたくさんのお客様



道の駅 発酵の里こうざき

新・新鮮市場棟オープン

4月29日、オープンから2周年を迎えた道の駅発酵の里こうざきに新・新鮮市場棟がオープンしました。

当日は、テープカット（表紙写真）を行ったのち、オープンを祝ってお餅や甘酒あめをまきました。新しくなった新鮮市場棟には、銚子港直送の鮮魚コーナーができ、朝に水揚げされた魚がこれから毎日12時40分着の高速バスで届きます。

また、ゴールデンウィーク中にはいちごの無料配布や子ども向け料理教室、若鯉品評会などイベントが開催され、たくさんの来場者で賑わいました。



銚子から高速バスで朝に水揚げされた魚が並ぶ



若鯉品評会で町長賞を受賞した秋本さん（中央）と愛鱗会川上千葉県支部長（左）

発酵の里 NEWS

道の駅で発酵体験教室

道の駅新・新鮮市場棟2階で4月29日にみそ玉づくり体験、5月5日こどもの日にキッズクッキング（塩糍漬け）を行いました。

みそ玉づくり体験では、神崎の合わせ味噌を使って花麴やとろろなどをトッピングし、思い思いのみそ玉を作りました。キッズクッキングでは、子ども達が切った野菜を鈴木糍店の塩糍で漬け込み、皆で声を揃えて「おいしくなーれ」のおまじない。良く揉み、完成は翌日！楽しみに持ち帰りました。

2階研修室では毎月発酵体験、料理教室などを開催していきます。

自分だけのオリジナルみそ玉ができました



子どもの日にキッズクッキングで塩糍漬け