

発酵の里 NEWS

「おはなしのとびら」で味噌玉づくり

月に1度、神崎ふれあいプラザで開催されている「おはなしのとびら」は、保育所入所前の親子・妊婦さんを対象に、絵本の読み聞かせや手遊びなどを通して子ども同士の交流はもちろん、ママさんたちの情報交換の場となっています。

今回は初めての課外授業として、道の駅で「味噌玉づくり」に挑戦。16組の親子が参加しました。発酵クイズや冷汁の試食なども行われ、頑張ったちびっ子たちには味噌玉メダルが手渡されました。

皆で賑やかに
味噌玉づくり

道の駅発酵の里こうざき
株主総会開催

5月27日、道の駅発酵の里こうざきに新築された新鮮市場棟2階の研修室において、指定管理者である（株）発酵の里株主総会が開催されました。

道の駅はオープンから2年が経過し、延120万人以上の来客があり、黒字決算による剰余金が発生し、一部を株主配当することとして、決議がなされました。



新鮮市場棟2階で
行われた株主総会

台湾の高校生が神崎町でホームステイ

5月30日、台湾の長億高中の生徒21名が神崎町でホームステイを行いました。

長億高中の生徒たちは、成田山新勝寺や香取神宮を見学し、佐原白楊高校で交流を行った後、神崎ふれあいプラザへ到着。町で受入式を行い、期待と不安が入り混じる中、各家庭へ向かいました。ホームステイ先では、温かいおもてなしと日本文化に触れ、貴重な体験となりました。

ホームステイにご協力頂いた皆様、本当にありがとうございました。

宮本家の温かい歓迎を受ける台湾の高校生

80歳で20本以上自分の歯を保とう！
高齢者のよい歯のコンクール

神崎町では町民の皆さまが歯の寿命を延ばし、いつまでも健康で豊かな人生をおくれることを目標に、「高齢者のよい歯のコンクール」を実施しました。

今年は、80歳以上で20本以上の健康な歯のある方として須賀澤實さん、松井三千子さんの2名応募がありました。これからも歯を大事にし、いつまでも健康にお過ごしください。



須賀澤 實さん（右）、
松井三千子さん（左）