

道の駅に仮装した来場者がたくさん

道の駅発酵の里こうざき「ハロウィン&花火」

10月27日、町商工会青年部主催の「ハロウィン&花火」が道の駅発酵の里こうざきで開催され、子どもたちが趣向を凝らしたコスプレで道の駅を訪れました。

会場では、甘酒の無料配布や鯉こくの販売、道の駅で買物をした方を対象にした米や野菜のつかみどり等、様々な出店が軒を連ねました。ステージでは、神崎中学校吹奏楽部の演奏やフラダンスショー、ジャズバンドの演奏が行われ、夕方には豪華賞品が当たる抽選会を開催。たくさんの方がステージ前に集まりました。夜には花火が打ち上げられ、秋の夜空を色とりどりに彩りました。



①ちびっ子お化けやプリンセスが道の駅に集合！ ②大人気の焼きそば ③神崎中学校吹奏楽部3年生のラストステージ ④巨大かぼちゃのコンテスト、優勝は45kg！ ⑤大人気の野菜の詰め放題 ⑥大盛況の抽選会

発酵の里 NEWS 第9回ぷくぷく講座

鯉節タイコウさんのだしとり教室 開催

11月3日④、道の駅発酵の里こうざきで「だしとり教室」を実施しました。講師にお迎えしたのは、かつお節問屋タイコウの2代目・稲葉泰三氏。数少ない鯉節の目利きとして、全国で出汁取り教室を開催しています。

一本釣りされた鯉を使用したタイコウの本枯節は、旨味成分であるイノシン酸が豊富で香りが豊か。稲葉氏による鯉節削りの実演、鯉節削り器のお話があり、実際に参加者が鯉節削りを体験しました。削りたての鯉節で引いた出汁は、美しい黄金色。芳醇な香りが会場に満ち、参加者は出汁の旨味を堪能しました。鯉節の目利きによる「出汁のいろは」を通じて、日々の食事を豊かにする一工夫を学ぶことができました。

フランスの方も日本の出汁取りを学びます



講師の稲葉氏を囲んで
記念撮影