

発酵の里 NEWS

第12回ぷくぷく講座

「手前みそづくり」

2月11日、道の駅発酵の里こうごきで「手前みそづくり」を開催しました。神崎町産の無農薬大豆と発芽玄米糀、伝統海塩「海の精」を使用し、自分の手で仕上げる手前みそ。私たちの掌にある常在菌と共に、自宅でじっくりと発酵させることにより、家々に住みつく酵母や乳酸が好みの味に仕上げてくれます。参加者は糀と塩を擦り合わせ、塩きり糀を作り、大豆を混ぜて丁寧につぶしていました。大豆がつぶれて滑らかになったら、ボール状に丸めて空気を抜き樽に投げつけます。上手に樽に詰めることができると、参加者から歓声が上がりました。



左：空気を抜いて団子を作ります

中：家族で仕込むみそは特別！

右：上手に樽の中に投げ入れる

＼鬼は～そとっ！福は～うちっ！／

町内で節分祭・豆まき

2月3日に神崎神社で節分祭、町内保育所で豆まきが行われました。神崎神社の節分祭には、年男や氏子代表が投げる福銭を取ろうと多くの人が集まりました。保育所の豆まきでは節分の歌「まめまき」をみんなで歌い、現れた大きな大きな鬼に子供たちは大パニック。鬼を追い払おうと、勇気を出して豆を投げていました。米沢保育所ではおやつに七輪で焼いたイワシを食べて災いを払い、春の訪れを祝いました。



フラガールによるハワイアンフラメドレー

青春は、ノンフィクション！

神崎ヤングフェスティバル

2月8日、神崎ふれあいプラザで第18回神崎ヤングフェスティバルを開催しました。

2年ぶりの開催となったヤングフェスティバル。神崎中学校吹奏楽部、千葉敬愛高校のバトン部・ダンス部、成田国際高校のダンス部、佐原高校軽音楽部、その他にも子ども達のピアノ演奏やダンス発表などたくさんの演目がありました。若者たちのエネルギッシュなステージに観客も元気をもらい、拍手喝采の大盛況となりました。