



＼まちの話題を紹介！／

KOZAKI TOPICS!

こうざき
トピックス!



そら豆と材料を丁寧に混ぜて



4/29

発酵を学ぼう！

発酵の里「ぷくぷく講座」開催！

道の駅発酵の里こうざきで「ぷくぷく講座」を開催しました。

道の駅8周年の創業祭と併せて開催された今回の講座では、豆板醤づくりを行いました。豆板醤はそら豆・糶・塩・赤唐辛子を原料とする中国発祥の塩辛い味噌で、完成までには2か月から半年かかるそうです。

豆板醤はそら豆から作られているということを知って、みんなびっくり！参加者は茹でたそら豆を袋で潰して糶や唐辛子などと混ぜながら、空気が入らないように丁寧にビンに詰めていました。

旬の食材を使い、手仕事で仕込むオリジナルの豆板醤。出来上がりが待ち遠しいですね。

4/29

おかげさまで祝8周年！

道の駅創業祭を開催！

道の駅発酵の里こうざきで創業8周年を記念して創業祭を開催しました。平成27年4月29日にオープンした道の駅は神崎町の観光交流拠点として、発酵文化を町内外に発信しています。

当日は甘酒と鯉こくが無料で配布されたほか、苺の配布も行われました。また、さつまいもスティックやエビせんべいなどさまざまな食品も販売され、会場は賑わいました。



苺の無料配布に長蛇の列

4/29

運氣上昇、開運厄除けを願う

神崎河川敷祭を開催

利根川河川敷を会場に「神崎河川敷祭」が開催されました。会場には多数の出店が立並んだほか、サップ舟やプレジャーボート体験乗船が行われ、乗客は利根川クルーズを満喫していました。

神崎寺の伝統行事「火渡り修行」では晴れ渡る空の中で行われ、山伏姿の修行僧が燃え盛る炎の中を裸足で駆け抜け、無病息災を祈念しました。

その後、来場者も、火渡りを体験しました。



燃え盛る火の中を渡る山伏

皆さまからの情報をお待ちしています！

▶ 問合せ 総務課 ☎ 2111

神崎町の公式SNSでも情報発信中！



Twitter
@kozaki_town



Instagram
@kozaki_town