

皆さまからの情報をお待ちしています！

▶問合せ 総務課企画財政係 ☎(72) 2111

神崎町の公式SNSでも情報発信中！

X (Twitter)  
@kozaki\_town



Instagram  
@kozaki\_town

9/26

神崎町×恵那市

## 発酵のまちづくり交流視察

神崎町と岐阜県恵那市は共に「全国発酵のまちづくりネットワーク協議会」の会員であり、相互交流を深めるために恵那市の職員10名が道の駅発酵の里こうざきを視察に訪れました。

恵那市職員は、道の駅の施設や運営の視察の中で、神崎町の取り組む発酵をテーマとしたまちづくりとして、発酵の里推進室の活動やPR方法を細やかに聞いていました。

なお、11月25日と26日には恵那市の恵那文化センターで「全国発酵食品サミット」が開催され、神崎町も参加を予定しています。



恵那市職員に説明する発酵の里推進室職員

10/11

農林水産大臣政務官

## 神崎町スマート農業視察



圃場でドローンについて説明を受ける高橋政務官

農林水産大臣政務官高橋光男氏が神崎町のスマート農業を視察に訪れました。

神崎東部ライスセンターで（農）神崎東部の方から神崎町におけるスマート農業の状況について説明を受け、スマート農業の取り組みの話に真剣に耳を傾けていました。また、ライスセンター周辺の田んぼでは自動運転トラクター及びドローンの実演を見学し、汎用ロボットコンバインへの試乗をされました。

10/14,15

イオンモール成田で発酵の里をPR

## 発酵の里推進室が「ぷくぷく講座」を開催

イオンモール成田で開催された「HAKKOU フェスタ in なりた」で、神崎町発酵の里推進室が出前講座「ぷくぷく講座」を行いました。

ぷくぷく講座では14日にだし醤油&醤油糀づくり、15日に塩糀&醤油糀づくりを行い、両日とも開店と同時に整理券が無くなるほどの大盛況でした。だし醤油づくりでは、5種類の醤油を味見して気に入ったものと6種類の乾物を、自分好みに組み合わせ作り上げました。

参加された方は、自分で作っただし醤油や醤油糀・塩糀の完成を楽しみに持ち帰りました。



丁寧に糀と醤油を混ぜ合わせて