

前神崎町長 故石橋輝一氏 「名誉発酵食品ソムリエ」特別功労賞 受賞

11月25日、26日、岐阜県恵那市で開催された「全国発酵食品サミット in えな」において、前神崎町長 故石橋輝一氏に「名誉発酵食品ソムリエ」特別功労賞が授与され、町からご家族の石橋一博さんへ伝達しました。

今回の「名誉発酵食品ソムリエ」特別功労賞は、発酵文化推進機構 小泉武夫理事長より、「発酵によるまちづくり」を進める全国の市町村の中でも、神崎町の取り組みが最も評価されたことで贈られたものです。

石橋前町長は、平成16年の町長就任以降、4期約15年にわたり町政運営に尽力され、その一環として、酒蔵祭りの開催、道の駅発酵の里こうざきの開業、「発酵の里こうざき」商標登録、全国発酵食品サミット開催、発酵の里推進室新設などさまざまな事業を計画し、実現させました。

伝達を受けた石橋一博さんは、「思いもよらず、このような賞をいただき家族一同驚きと、感謝の気持ちでいっぱいです。これも町職員をはじめ沢山の町民の方々のご協力の賜ではないかと、あらためまして心より感謝申し上げます。今年「酒蔵まつり」が行われるようですので私も微力ではございますが「発酵の里こうざき」のまちづくりに尽力して行きたいと思っております。ありがとうございました。」と話されました。



賞の伝達を受けた石橋一博さん



神崎町の食材×発酵調味料「発酵おせち」！

表紙の発酵おせちは、12月16日に道の駅で開催されたぷくぷく講座で参加者が自ら調理しました。

神崎町発酵おせち

・黒豆

→神崎自然塾で作られた身の詰まった黒大豆を使用しています。黒豆はマメに（勤勉に）働き、マメに（丈夫に）暮らせるようにという意味がある縁起物です。

・柚子寒天

→町内農家の柚子を使って調理しました。作物がゆずのように一斉に実ってほしいという豊作を願う気持ちを表した一品です。

・レンコンの含め煮

→神崎町北郷ファームのレンコンを使用。穴が開いていることから未来の見通しが良くなるようにという願いを込められた縁起の良い食べ物です。

・りんごきんとん

→りんごきんとんを黄金色に輝く財宝にたとえて金運上昇を願った料理で、町内農家のサツマイモをふんだんに使用して作りました。

・松風焼き

→松風焼きは、表面だけにけしの実がまぶしてあるので裏には何も無い状態になり、そこから裏がない（隠し事など悪いことがない）という意味を持ちます。また、この先1年まっすぐに生きられるようにという願いも込められています。

