

「発酵×オーガニックビレッジ」だより

神崎町では令和6年3月1日に「発酵×オーガニックビレッジ宣言」を行いました。「発酵×オーガニックによるまちづくり」を神崎版地方創生の一つの柱として取り組んでいますので、今後定期的に紹介していきます。

発酵×オーガニック講座を開催！

ぷくぷく講座「すんき」づくり

道の駅発酵の里こうざきで12月7日ぷくぷく講座「すんきづくり教室」を開催しました。

すんきとは長野県木曾地方で作られる赤カブの茎葉を塩不使用で乳酸発酵させた漬け物で、300年以上前から続く伝統発酵食品。作り方は赤カブの茎葉を適当な大きさに切って、軽く湯通しし、昨年仕込んだすんきを種として入れて発酵させたら完成です。作ったすんきは約1週間で食べられるようになります。

講座では子どもから大人までさまざまな年代や地域の参加者が集まっており、すんきを作った後は「すんきそば」、「すんき汁」などのさわやかな酸味と旨みたっぷりの絶品すんき料理を堪能しました。

ぷくぷく講座では、発酵やオーガニックを取り入れた講座を定期的に開催していますので、是非ご参加ください。



▲家族と一緒に赤カブを切る！



▲絶品すんき料理をいただきます

～合併70周年 発酵の里こうざき～

神崎町の「発酵」イベントをご紹介します！

★ 令和7年3月23日開催！ 発酵の里こうざき酒蔵まつり

平成21年から開催している酒蔵まつりでは6万人を超える来場者が集まります。

神崎の酒蔵2軒の振る舞うお酒だけでなく、地元の農作物、発酵食品、工芸品、飲食料品などを販売する出店が立ち並びます。

また、ステージでは多くの主演者が演奏や踊りなどを披露し、1日で発酵の里こうざきを満喫できるイベントになっています。ご来場をお待ちしております！

ユネスコの無形文化遺産に登録された日本の「伝統的酒造り」を見学できます



数万人が集まる大盛況な酒蔵まつり

★ 令和7年5月18日開催！ 神崎発酵マラソン大会

令和4年に初開催した神崎発酵マラソンは起伏の少ないコースで豊かなこうざきの自然を体験でき、毎年約2000人が参加する大会です。

第4回となる今年は小中学生も参加しやすいように1.5kmのコースを新設し、参加賞の藍染めTシャツも予定しております。

ランナーはもちろん、会場では発酵体験など来場するだけでも楽しめる大会となっておりますので、是非ご来場ください！



会場は数多くの発酵商品が販売され、「発酵」を楽しめます



全国各地から人が集まる大会で、全国ランニング大会100撰に入選