



園児から高校生が熱演  
子ども音楽の集い

11月16日、第3回神崎市子ども音楽の集いが、千代田文化会館はんぎーホールで行われ、日ごろの練習成果を披露しました。市内の保育・幼稚園、小・中・高等学校から21団体、約700人が出演し、それぞれ、二、三曲を発表。保育・幼稚園児の楽器演奏で始まり、小学校から中学・高校へと進み、バラエティーあふれる演奏や合唱が繰り広げられました。

会場に詰めかけた大勢の観客は、個性豊かな演奏や合唱に、大きな拍手を送っていました。

干し柿作り体験



11月23日、高取山公園（脊振町）ふれあい広場で干し柿作り体験イベントが行われ、大人から子どもまで楽しみました。

この体験イベントは、山間部で昔から行われていた干し柿作りを、多くの方に体験してもらおうと始まり、現在まで続いています。

参加者らは、肌寒い中、渋柿の皮を一生懸命むき、干し柿を作りました。

九年庵の紅葉  
あざやかに

11月15日から23日まで、九年庵の一般公開が行われました。

今年台風の影響もなく、朝晩の冷え込みにより、期間を通して紅葉があざやかで好評の内に終了しました。

好調だった昨年の来園者をも上回る約7万9千人の方々が九年庵の紅葉を楽しみました。



地元産を使った給食を



12月3日、千代田町内の小・中学校で神崎市産農産物をふん

だんに盛り込んだ給食が提供されました。

この日の給食には、神埼町産の「大根」、千代田町産の「お米（ヒノヒカリ）」、脊振町産の「高菜漬」、また、デザートの果肉入ゼリーには、佐賀みかんが使われていました。

大根は、JASAが神埼郡女性部の方が無農薬で作られたもので、今後も学校給食への提供を予定されているそうです。

安全・安心な給食を子どもたちに提供したいという生産者・保護者・給食関係者の願いから、地元青年農業者による野菜の納入など、地元産品を使った給食の取り組みがなされています。

神崎めんを使った懐石料理

九年庵が一般公開された11月15日から、380年の伝統を持つ神崎めんを使った「神崎めん懐石」が、市内の8店の定番メニューに登場しました。

神崎めん懐石料理研究会では、「お客さんの反応や季節に合わせて内容を変えていきたい」と話されています。

昼食限定、事前予約が必要です。

「神崎めん懐石」を食べられるところは、左記のとおりです。

- ◇神埼町
  - ・角屋
  - ・竹下 二こころ
  - ・古雅味
  - ・きはら
  - ・菊水
- ◇千代田町
  - ・はちや
  - ・魚喜
  - ・千歳屋

◎問い合わせ先  
神崎市役所 商工観光課  
☎37-0107  
神崎市商工会  
☎52-7131



●人口 33,695人 (対前月 +2人)  
(男/16,102人、女/17,593人)  
●世帯数 11,030世帯 (対前月 +11世帯)