

川上支所

醤油配布

川上支所女性部には5つのグループがあり、部員はそれぞれの目的のグループに所属し活動を楽しんでいます。5つあるグループの中の『農産加工グループ』は、小海町にある工藤麴店の方にもお手伝いをしてもらいながら、自分たちで添加物を一切使わない醤油作りをしています。お店で販売している醤油とは、色も味も違う、まろやかでとてもおいしい醤油。ぜひこのおいしい醤油を女性部員の皆さんにも味見をしてほしいと思い、4月下旬、川上支所女性部全員に配布を行ないました。身体に良いもの、おいしい物は皆でという優しい気持ち、素敵ですね。

農産加工グループの

手づくり醤油

- ① 無添加 着色料や保存料は使いません
- ② 国産材料 輸入大豆や脱脂大豆ではなく、国産大豆、小麦、自然塩、清水を使用
- ③ 天然醸造 グループみんなで当番制でかくはんし、ゆっくりと熟成させて作りました。

色は薄いですが、塩味がしかりしており、経年で濃い色になり、味もまろやかに変化します。

無添加ですべて冷蔵所に保管をお願いしています。白い膜ができても酵母菌の一種なので取り除く必要はありません。



小海支所

視察研修会

小海支所女性部では5月15日に、埼玉方面へ視察研修を行ないました。国営武蔵丘陵公園ではルピナスやデルフィニウムなどが見頃を迎えており、数々の花を見て楽しむことができました。園内はとても広く、すべて回ることはできませんでしたが、天気も良く清々しい新緑の中を気持ち良く散策することができました。ふかや花園アウトレットでは、昼食や買い物などをして女性部の仲間と一日親睦を深めることができました。

