

川上支所

無添加天然醸造 手づくり醤油

農産加工グループは7月5日、20年以上続く「手づくり醤油」の仕込みを行ないました。7月の農繁期に始まる醤油の仕込みは、国産材料にこだわり、水・塩・小麦・大豆と麹菌の力だけで作られます。忙しい時期にもかかわらず毎年続けられる理由として、着色料や保存料は一切使わず無添加、手作りの魅力を伝えていきたいという川上女性部の気持ちにあります。10月の上旬頃まで部員による搅拌作業が行なわれ、約6カ月熟成させて来年の春頃完成予定です。



◀ 動画でチェック

南相木支所

南相木を彩る花々

6月中旬に南相木村内の花植えを行ないました。色とりどりの花を見て癒されてほしいという女性部員の思いがこの活動に込められています。

今年も8月上旬頃、見頃を迎え、アスター、百日草などたくさんの花々が南相木村に訪れた人を出迎えました。

