

注目イベント情報

赤十字防災ボランティア銚子地区 防災ボランティア 一般説明会

赤十字の災害救護とボランティア活動について学びます。昼食は災害非常食を作って試食。午後は救急法基礎講習会です。



日時 9月7日(土) 10時~17時(9時30分受付開始)
場所 市民センター **参加費** 750円(教材費)
申込 赤十字防災ボランティア・片山さん
☎090(9326)8629

下水道の日イベント 無料

▶下水道展

日程 9月9日(月)~13日(金)
場所 市役所1階ロビー



▶終末処理場の一般公開

日時 9月9日(月)~13日(金) 9時~16時
場所 芦崎終末処理場
問 下水道室 ☎(24)8196

銚子漁協女性部 魚のさばき方教室

銚子漁港で水揚げされた新鮮な旬の魚の基本的なさばき方を教えます。未経験者優先です。



日時 9月28日(土) 11時~13時(10時50分集合)
場所 銚子漁港第1卸売市場 1階(市場食堂万祝隣り)
参加費 1,000円(当日支払い)
対象 市民・10人(申込先着順)
持ち物 エプロン、三角巾
申込期間 9月2日(月)~13日(金)
申込 銚子市漁業協同組合指導部・山口さん ☎(22)3202

観ボラと行く銚子観光ミニ 無料

ボランティアガイド観光船頭会と銚子の魅力を再発見しませんか。君ヶ浜から犬吠埼を散策。周辺の植物や文学碑をめぐる。



日時 10月16日(水) 9時~11時30分
※荒天時は10月23日(水)
場所 君ヶ浜しおさい公園に9時までに集合(現地集合、現地解散)
申込方法 9月20日(金)までに電話
問 観光商工課 ☎(24)8707

温暖多湿で寒暖差が少なく、麹菌などの生育に適していたこと、大豆や小麦、塩などしゅうゆづくりに必要な材料が霞ヶ浦周辺で賄えること、利根川を使って江戸へのしゅうゆの輸送に便利なことなど好条件がそろっていました。

港町銚子②
銚子のしゅうゆ醸造は、元和2年(1616)銚子の豪農3代目田中玄蕃が、撰津国西宮(現在の兵庫県西宮市)の酒造家の真宜九郎右衛門から醸造法を学んだことに始まります。正保2年(1645)には紀州広村(現在の和歌山県広川町)出身の初代濱口儀兵衛も銚子でしゅうゆ醸造を開始。

それ以前に江戸で消費されていたのは紀州や関西の「下りしゅうゆ」がほとんど。5代目玄蕃は江戸の食味に合うよう改良。現在の濃い口しゅうゆの基礎ができ上がると、たちまち江戸で大評判に。色・味・香りがよく、味付けの濃い関東風のしゅうゆは江戸の発展を支える労働力・江戸っ子に生まれ「地廻りしゅうゆ」として定番の味に。今に続く江戸の食文化開花のきっかけになりました。

400年以上前にしゅうゆ醸造が始まってから現在まで、銚子のまちの中心にはしゅうゆ工場があります。歴史ある銚子ならではの風景です。

問 文化財・ジオパーク室
☎(21)6662

北総 四都市 江戸紀行



JAPAN HERITAGE
日本遺産



▲昔ながらの製法を伝えるしゅうゆ醸造(小倉醤油株式会社)