

～ 好評！酒造好適米「神の穂」天日干しの酒「みのわ」 ～

酒米づくり 稲刈りイベントのご案内

(思い)「名張市の^{みのわ}箕曲地区といえば、これだ！」というものを創りたい思いで2013年から始まった酒米づくりも今年で4回目の収穫の秋を迎えます。これは、この地域の新しい農業への取り組みと伝統地場産業の酒づくりを応援する箕曲地域づくり委員会のプログラムです。

今年春から初夏にかけ出荷された「みのわ」は、2銘柄。これまでの純米大吟醸に加え特別純米酒が誕生し、純米酒ならではの切れ味の良さとコスパの魅力は、普段のみの食中酒として大変ご好評をいただいています。

さて、名張のお酒は先般の「伊勢志摩サミット」で世界に高く評価されたところです。今回のこの機会は、あなたが住む郷土の誇りとなった産業の一端に触れていただくいい機会だと思います。是非ともご家族おそろいでお出かけくださいますよう、心よりお待ちしております。



5月の田植えの様子



昨年の作業後の記念撮影

(日時) 2016年9月10日(土) 荒天時11日(日)

* イベント当日のスケジュール

受付 午前8時～8時30分まで

於：「シャディサラダ館夏見店」南側駐車場特設会場

受付後、順次移動いただき天日干し作業に参加いただきます。

稲刈り 午前8時前から開始しています。10時頃に休憩(軽食準備)

昼食 12時頃～ お酒の試飲、伊賀米おにぎり、伊賀豚のソーセージ、
お楽しみイベント など。ビール入れます…

終了 14時頃まで

お帰りの際、参加者全員に澤佐酒造で使える割引券を差し上げます。

* 昼食時刻、終了時刻は作業により前後することがあります。

(会場) 名張市夏見地内 三重の酒米「神の穂」耕作田

(澤佐酒造の「サングウ」と書かれた酒蔵の白壁の前です。)

* 受付場所及びイベント（昼食）会場

… 名張市夏見 8 番地 1 「シャディサラダ館夏見店」 駐車場特設会場

* 駐車場 … 名張市夏見 7 番地 1 「株式会社ニトリ名張店」 東側指定場所

(作業) 天日干し作業「はさがけ」をしていただきます。

(持ち物) 長袖・長ズボンの作業着、軍手、帽子、タオル、飲物 等

(参加費) おひとり 500 円を当日いただきます（軽食・昼食付）

(参加条件) 定員：一般参加先着 70 名程度（市内市外ともに可）、当日受付、
お子様参加可（ただし、付添い要、参加費同額要）

(協力酒造場) 名張市夏見 澤佐酒造合名会社

創業は江戸時代寛政 5 年、220 年の歴史ある蔵元です。国道 165 号夏見橋南詰から見る情緒ある酒蔵の風景は、地域住民の宝物、誇りでもあります。

酒づくりにおいて心がけていることは、「ていねいな酒づくり」。これを頑固に守り続けていると蔵人が話します。そんな澤佐酒造がつくる参宮大吟醸は、全国新酒鑑評会にて 7 年連続で金賞を受賞しています。

この度の収穫米で醸造しお楽しみいただくお酒は、
ご好評をいただいている純米大吟醸「みのわ」のほか、
他銘柄への使用も予定されているとのこと。

また、箕曲地域づくり委員会では、澤佐酒造のご協力を
得て来春 4 月上旬をめどに新酒発表会イベントを
企画します。 お楽しみに…



天日干し
神の穂
みのわ

(その他) 帰りのお車を運転される方は、当日お酒の試飲はできません。

(お問合せ) 〒518-0441 名張市夏見 2 1 5 番地 箕曲市民センター内
箕曲地域づくり委員会

TEL、FAX とも 0595-63-0453

E-mail minowa-ko@emachi-nabari.jp

* 荒天の場合のイベント開催の是非決定は、10 日、11 日とも午前 7 時 00 分
から 8 時 00 分までの間、公民館留守番電話による通知とします。

(主催) 箕曲地域づくり委員会

この事業は、「桃のほほえむ地域活性化事業」として名張市と共に実施しています。