

～ 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

2013年から始まった酒米づくりも今年で5回目の収穫の秋を迎えます。

このイベントは、この地域の新しい農業への取組みと伝統地場産業である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。

今春に出荷された「みのわ」は、純米大吟醸と特別純米酒の2銘柄でした。特に純米大吟醸は、精米歩合を40%まで磨き香り高くふくよかで、それでいてキレのいい、まさに大吟醸そのものでありました。

さて、今回収穫の「神の穂」による酒造りでは、蔵元の澤佐酒造さんにはどのようなパフォーマンスを見せていただけるのでしょうか。

今回のこの機会には、あなたが住む郷土の誇りとなっている伝統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せう、心よりお待ちしております。



5月の田植えの様子



「みのわ」のオリジナルラベル

(日時) 2017年9月9日(土) 荒天時10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、隣の田へ移動し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、お楽しみイベント
など。暑いのでちょっと生ビールなども…

終了 13時30分頃

* 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。

なお、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 三重の酒造好適米「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。)

* 受付場所及び昼食イベント会場

… 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」が中心ですが、稲刈り体験も可能です。

(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、地域住民の郷愁でもあり、宝ものでもあります。

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、全国新酒鑑評会において 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、純米大吟醸「みのわ」のほか、新たなチャレンジも期待できそうです。

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「みのわ」の新酒発表会イベントを企画します。



お楽しみに…

(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、9 日、10 日とも午前 7 時 00 分
から 8 時 00 分までの間、市民センター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