



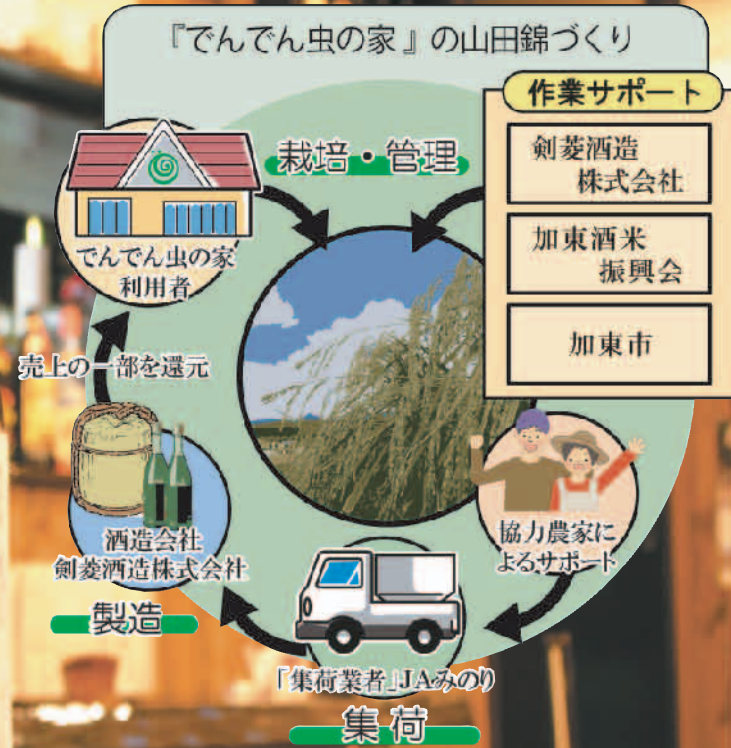
利用者が植えた山田錦で

純米酒

『なんでんの』

誕生!

日本一の酒米・酒米の王者として名高い酒造好適米・山田錦。加東市産の山田錦からは、最高峰の日本酒が日々、生まれ続けています。今月も、また一つ名酒が生まれることになりました。全量を山田錦で醸した純米酒『なんでんの』。でんでん虫の家のみなさんが栽培に携わった山田錦が使われた名酒です。



障がいを持つ方々の就労支援を、加東市ならではの考えのもと、市と就労継続支援B型事業所・でんでん虫の家が連携し、でんでん虫の家の施設利用者が参加する山田錦栽培とオリジナル日本酒造りを行いました。日本酒の製造・販売、また、売り上げの一部を施設へ還元する仕組みを確立し、新酒『なんでんの』の発売を迎えられたのは、でんでん虫の家のみなさんの熱意、また、協力農家・JAみのり・剣菱酒造株式会社のみなさんをはじめ、山田錦と日本酒造りに関する多くの専門家のご協力があったからにはかなりません。今月は、新たな名酒『なんでんの』を造った人々と、その思いをご紹介します。

でんでん虫の家

山田錦栽培に取り組んでみて、いかがでしたか？

最初の田植えの時は、わたしも施設利用者さんも、どうしたらよいかすらわからない状態でした。それでも、たくさんの人に支えられて、収穫を迎えられた時は本当に感動しました。植えた苗が稲穂になる様子を見られて、施設利用者さんも喜んでおられたように思います。



でんでん虫の家 所長 藤井ひとみさん



でんでん虫の家利用者による稲刈りの様子

『なんでんの』の完成を迎え、一連の取り組みについてどんな思いを持たれていますか？
障がいを抱えている方の就労の道は、依然かなり厳しいです。わたしたちも、パンやクッキー作りをはじめ、様々な事業を展開していますが、事業所の運営にはできるだけ多く、仕事の選択が必要だと思っています。『なんでんの』の一連の事業に参加させていただいたことを通じ、就労の選択肢を増やす場と機会を提供してもらえたことに、非常に感謝しています。
加東市、JAみのりさん、剣菱酒造株式会社さん、安井さんをはじめ、本当に多くの人の協力を得て、初めてできることでした。山田錦作りで、わたしたちにできる部分はまだ少しですが、本当に素晴らしい取り組みですので、これからも続けていきたい、続けさせてほしいと思っています。

日本一の酒米から作られた『なんでんの』は、すばらしい純米酒であることはもちろん、たくさんの方々のあたたかい心を宿して込められた心を味わってみたい。ぜひ一度、その香り、味、純米酒『なんでんの』は720ml(4合)で1,500円(税別)です。10月から市内のJAみのり各営業センターでご注文いただけます。
お問い合わせ
○加東市農産センター(貝原287) ☎40・0050
○東条市農産センター(天神277-1) ☎47・1191
○滝野市農産センター(上滝野2426) ☎48・3141

加東市の山田錦普及事業をご紹介します

東条山田錦の里探訪ウォーク
加東市の特産品である酒造好適米『山田錦』がどのような気候・風土で作られているか、『山田錦のふるさと』加東を歩いて体感してみませんか？
ホテル食事券などが当たるお楽しみ抽選会、酒造会社と生産者による山田錦PRブースなど、楽しい催し目白押しです。
日時 9月28日(日) 9:00~14:00
場所 東条温泉とどろき荘 出発・帰着
参加費 800円 ※中学生以下無料(中学生以下は保護者同伴に限る)
申込期限 9月5日(金)
申し込み 東条山田錦フェスタ実行委員会
FAX 43-0552 電子メール norin@city.kato.lg.jp
※『なんでんの』はこちらのイベントで販売を開始します

「山田錦」乾杯まつり2014
酒造会社13社が、加東市産山田錦で生み出した、自慢の名酒を持って大集合！
名酒の試飲・販売のほか、多種多様なご当地グルメも出店いたします。
お酒が好きな方も、そうでない方も、どなたも楽しめる『山田錦』乾杯まつり。ご家族・ご近所お誘いあわせのうえ、ぜひご来場ください。
※名酒の試飲・ご当地グルメの購入には、専用チケット(1セット10枚綴り1,000円)が必要です。専用チケットは、当日会場でお買い求めいただけます。
日時 9月14日(日) 10時~16時
会場 滝野にぎわいプラザ(加東市河高4028)

**日本酒での乾杯を専用グラスで演出してみませんか？
飲食店に乾杯グラスを無料提供いたします！**
日本酒で乾杯するための専用グラスが完成しました！この乾杯グラスは、ワイングラス状の形状から、お酒の香りや色を楽しみやすく、日本酒の新たな魅力を引き出してくれる特性があります。現在、乾杯グラスを使っていたただけのお店を募集中です。飲食店のみならず、ぜひご応募ください！
※グラスと一緒に、加東市産山田錦による日本酒をPRする『ミニのぼり』も提供できます。
申込資格 次の2つの要件を満たしていること
①加東市内の飲食店であること
②加東市産山田錦で醸造された日本酒を取り扱っていること
※グラスは日本酒を提供する際に使用してください。
申込方法 乾杯グラス・ミニのぼり申込書に必要事項を記入していただき、農林課(庁舎3階)までお申し込みください。※申込書は農林課にあるほか、市ホームページからもダウンロードできます。
申込期間 9月1日(月)~30日(火)
申し込み・問い合わせ 地域整備部農林課 ☎43-0519

協力農家
協力をいただいたきっかけは？
でんでん虫の家のみなさんには、以前から協力したいと思っていたんです。元所長の土肥さんにも「できることがあったら言うてよ」と伝えていました。農業体験のお話があったときも、これまで自分がやってきた農業で協力するのなら、長く続けようと思って引き受けました。
今年の出来栄はどうですか？
今年は、夏に曇りが多いので、肥料などを工夫し、いい米に仕上げたいです。
「なんでんの」について
元々、お酒は好きなほうです。体の具合で今はお酒を控えているんですが、『なんでんの』は、少しでも飲んでみようと思います。これからも、農業をしていくことが支援になるのであれば、続けていきたいですね。



山田錦生産者 安井秀二さん

剣菱酒造株式会社
協力をいただいたきっかけは？
加東市からのお話を聞くうちに「いい形でお金が循環すればいいのにな」という思いを持ち、わたしたち酒造会社の「酒を造る能力」を活かして、貢献できればと思いました。この取り組みが、これからのいい形で実を結ばないかと考えています。
「なんでんの」の目から見て『なんでんの』のお米はどうでしたか？
粒が大きく、揃っていました。酒を作りやすい、とてもいいお米でしたね。
「なんでんの」について
純米酒であることや、作り方の違いなどで『なんでんの』は、いつも飲んでいただいている剣菱のお酒とは、また違った味わいが楽しめると思います。1年目よりも、これから、2年、3年と続けていくことが大切だと思います。ブランドの定着を目指して、がんばっていただきます。



剣菱酒造株式会社 醸造部長 藤田雄一さん