

■『内山乃雫』雪中貯蔵酒づくり 雪室で日本酒がまるやかに美味しく

村内内山地区の生産者が栽培する酒米「ひとごこち」と、平成の名水百選に選ばれた内山の「龍興寺清水」で作られた日本酒『内山乃雫』

ふるさと応援団の総会や新年会で口にされた方もいらつしやるかと思いますが、そのままでも美味しいこのお酒を、4か月もの間天然の雪室に貯蔵し、雪の力でまるやかな味に仕上げ、雪中貯蔵酒として販売しています。

この雪中貯蔵酒の雪室への貯蔵作業が、去る3月2日に内山転作促進研修センター横広場で行われました。

当日は、地区内や村内外から、約30人が集まるとともに、わけだいらの学生や東京農業大学の学生も作業に参加しました。

作業は、まず手作業で日本酒をケースごと積み上げた後、周辺に積もった雪を除雪機等で吹き付けて山にし、4か月間保存できる雪室を作ります。

1日がかりの作業の末、内山乃雫と甘酒あわせて約4,000本の貯蔵が完了しました。

日本酒は、雪室の中でゆっくりと熟成します。そして、7月上旬に雪室出し作業を行い、店頭に並ぶ予定です。

皆様も、この希少で美味しいお酒を味わいながら、ふるさとに思いを馳せてみてはいかがでしょうか。

この『内山乃雫 雪中貯蔵酒』は、期間限定でふるさと納税の返礼品でも受け取ることが出来ます。ふるさと納税をご検討の際は、村の公式ウェブサイトをご覧いただくか、木島平村役場産業企画室までご連絡ください。
(※ふるさと納税の返礼品は、予告なく変更になる場合がありますので、事前にご確認ください。)



手作業でケースを積みます



雪を積み上げて“雪室”に

会報原稿募集中!

【毎月5日までに左記へご送付ください。】

【送付先】〒389 2392 木島平村役場内 ふるさと応援団事務局

FAX 0269 824121

✉ seisaku@vil.l.kijimadaira.lg.jp

♪わすれがたきふるちゅう♪

東京都練馬区 高橋邦子（部谷沢出身）

■平成30年度 総会日程について

3月2日に役員会が開催され、平成30年度の総会の日程が決定しました。開催のご案内は後日送付いたしますが、今からご予定いただき、大勢の皆様のお席をお願いいたします。

日程…5月26日（土）

時間…受付 午前11時30分～

開始 12時～

場所…アルカディア市ヶ谷私学会館

※例年、6月第1週に開催していましたが、諸般の事情により、今年度は日程を変更して開催します。



昨年の総会の様子

■関東でのイベント情報

左記のイベントに村から出店します。

様々な特産品などを販売しますので、お近くの方は、是非お越しください。

「舟渡桜まつり」

- ・日時…平成30年4月1日（日） 10時から
- ・会場…板橋区 都立浮間公園入口広場

月日の経つのは早いものです。木島平を離れ、はや50年。去年のこと、6月から8月に農業の手伝いに3度ほど木島平へ行きました。親が亡くなり、跡を継ぐものが1人でやっているからです。微力とはいえ見逃すことができません。農家も高齢化が進むばかりです。

少子高齢化は地方も東京も変わりありません。ですが、東京では待機児童は解消されておりませんし、就学前の家庭にいる子どもも大勢います。そのため、「子育て支援」「家庭支援」「地域支援」に一層拍車がかかっています。

ここ東京では、高齢者は農家と同じように必要とされています。私も高齢者の仲間入りをしていますが、今自分に何ができるか、少しでも役に立ちたいと新たに挑戦しています。

去年テレビで放映されていましたが、「アグリメディア」の社長である諸藤さんは、農業の地域活性化に取り組んでいました。（農業の希望登録者が1,000人いるとのこと。）

また、八百屋「旬八」の社長でもある「アグリゲート」の左今さんは、規格外（出荷できないもの）の野菜を扱い事業展開していました。

2人とも30代の方でしたが、目の付け方が嬉しく思いました。

木島平は、『人情深くあたたかい』また『豊かな自然に恵まれた』我がふるさとです。村の日々の努力には頭が下がります。

私は木島平で育てていただいたことに深く感謝しています。

これからは地域社会、人のために役立つことを心がけていこうと思う今日この頃です。