

# 手作りの酒、納得の味

羽島市民ら完成パーティー

## アイガモ農法体験、1年かけ

アイガモ農法による  
米づくりから酒造りまで  
を市民ぐるみで行う  
「羽島体験プロジェクト」  
で出来上がった純

アイガモ一家  
は、収穫した106俵

米づくりから酒造りまで  
を市民ぐるみで行う  
「羽島体験プロジェクト」  
で出来上がった純

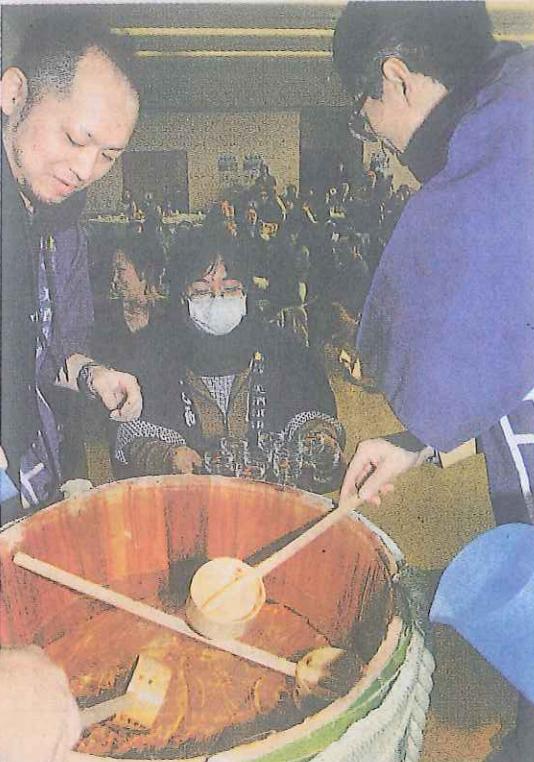
米吟醸酒「アイガモ一  
家の完成披露ふれあ  
いパーティーが、羽島  
市正木支店で開かれ、  
手作りの酒の出来栄え  
を確かめた。

地元農家でつくるアイ  
ガモ稲作研究会と同  
市竹鼻町の酒造会社  
「千代菊」が行うプロ  
ジェクト。市民や子どもたちに農業体験を通じて食の大切さなどについて学んでもらおうと催しており、15回目。同市桑原町大須の田で植えや稲刈りなどに取り組み、その米で酒を仕込んでいる。今回のアイガモ一家は、収穫した106俵

## 縁起良い酒「立春朝搾り」



限定ラベルを貼って出荷される立春朝搾りの商品  
＝各務原市蘇原伊吹町、小町酒造



J.A.ぎふ正木支店

なパソコン入力などの業務をこなし、スキル向上を図る。期間は3年を限度とし、その間に民間などへの就職を目指す。これまで県教育委員会や県の出先機関などで障害者が短期間、業務を体験することはあつたが、継続的雇用は初めて。担当者は採用するには民間企業

たるからくみ出されたアイガモ一家を配る参加者＝羽島市正木町大浦、JAぎふ正木支店

県は新年度、森林など水資源地域の土地取引に事前の届け出制を導入する「県水源地域保全条例(仮称)」の制定に合わせ、基本方針や水源地域の定義や指定などについて意見を聴取する「県水源地域保全審議会(同)」を

4月中に発足する。事前届け出制を導入する10月までに、条例周知を図るシンポジウムの開催なども検討している。条例案は県議会3月定例会に提出する。審議会のメンバー候補は、大学教授などの専門家や林業関係団体

## 県、条例制定に合わせ

4月

の代表。各市町村が管理する水道水や農業用水、工業用水の水源とは、取水口からどのくらいのエリアかを具体的に定義したり、水源地域を保全するための基本方針を作成する上で、同会に意見を聞き県が最終決定

みがうまいとき、甘口、辛口の目安となる日本酒度は全国平均のプラス2で、すっきりして飲みやすい味に仕上がるといった。パーティーでは森川貞明会長が「このアイガモ一家などで地産地消をPRしていくたい」といさつし、代表者が鏡開きをした。参加者は一年間の体験を振り返りながら、たるからくみ出されたばかりの酒をおいしそうに味わっていた。

(篠原麻希)



「た」と話す  
同酒造では  
純米吟醸生原  
川」を搾り、  
な香りが漂う  
人が、一升瓶  
0円)と72  
(1575円  
200本に、  
いを受けた後  
運び出された  
商品の問い合わせ  
同酒造、電話  
(土) 82(007