

# 県、条例制定に合わせ 4月

なパソコン入力などの業務を(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ったが、継続的雇用は初めて。担当者は、採用するのは民間企業

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 J.A.ぎふ正木支店



県は新年度、森林など水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月中旬に発足する。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を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、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、同会に意見を聴き県が最終決定

## 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

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、羽島市正木町大浦のJ.A.ぎふ正木支店で開かれ、手作りの酒の出来栄を確かめた。

地元農家をつくるアイガモ稲作研究会と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田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

の米のうち50俵を使用。天候に恵まれ仕込

## 縁起良い酒「立春朝搾り」

立春に搾った酒を出荷する「立春朝搾り」が4日、各務原市蘇原伊吹町の小町酒造であり、春の訪れを祝う縁起の良い酒が同日中に注文客に届けられた。

日本名門酒会に加盟する39の酒蔵が全国一斉に行う取り組みで、県内では同酒造のみが参加。杜氏(とうじ)の金武直文さん(42)は「今年は香りが良く、滑らかな酒質に仕上が

みがうまくいぎ、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ったという。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していきたい」とあいさつし、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)

## 各務原の小町酒造で出荷



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

「た」と話した。同酒造では純米吟醸生原「川」を搾り、た。芳醇(ほうじゅん)な香りが漂う人が、一升瓶(0円)と720円(1575円)と200本に、定のラベルをり、地元宮司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(02)・0078(土)

