

・栗焼酎プロジェクト

掛川市民有志による、内初の栗(くり)焼酎プロジェクトは3年目の今年、念願の市販にこぎ着けた。16日からJR掛川駅構内「これっしか処」で限定500本を販売する。関係者20人が15日、同市城下の掛川城大手門前で完成報告会を行った。

栗焼酎きょう発売

掛川市民有志、限定500本

「自ら(みずから・おのずから)」と名付けた里山栗焼酎企画は、掛川特産の栗を見直すと同時に、市民が栗園に足を運ぶことでインシမ်被害などが深刻な里山の環境保全を図ろうとスタートした。今シブンは約60人が栗園の下草刈りや早朝栗拾い、皮むきなどに協力した。



栗焼酎「自ら」の市販開始を喜ぶ関係者—掛川市城下

11月16日(水) 静岡新聞

特産クリ使用の焼酎『自ら』お披露目

掛川の思い乗せ乾杯

掛川市特産のクリを使った焼酎「掛川 里山栗焼酎『自ら(みずから・おのずから)』」の新酒が出来上がり、掛川城大手門で十五日、お披露目会があった。十六日からJR掛川駅の地場産品店「これっしか処」で販売される。



完成した「自ら」の新酒と、プロジェクトのメンバーら—掛川市で

(佐野太郎)

掛川産のクリのほとんどが和菓子店に納められる中、NPO法人スローライフ掛川が一年、地域資源の付加価値を高めようと「かがわ栗焼酎プロジェクト」を発足、三年目で市販にこぎ着けた。今年も、九月中旬に「ゲンベエ農園(上垂木)でクリを収穫。原泉小学校跡を利用した「原泉地域立森の都さくら咲く学校」(秋間)で、地元朝

プロジェクト3年で市販化

市会のお年寄りらによって皮をむかれた約百六十キと原泉産の新米百二十キを合わせて、富士宮市の富士錦酒造で醸造。一本七百二十ミリ入り(税込み二千円)を五百本生産した。専用箱入り。お披露目会で、プロジェクトリーダーの山崎善久さんは「今年も香り高い、すっきりした味わいになった」とあいさつ。これっしか処の中田繁之さんは「第一、三次産業を掛け合わせて付加価値を高める。第六次産業の最たるものだ。地域の人の思いを込めて販売しますと祝った。配送による購入もできる。問い合わせは、これっしか処 電話0537(22)1616へ。」

11月16日(水) 中日新聞

今年も、さくら咲く学校もお手伝いをさせていただいた栗焼酎“自ら(みずから・おのずから)”が、さる11月16日に掛川駅南口の“これっしか処”にて



発売となりました。朝市会の方々のご協力でも栗の鬼皮むきをしたことは以前お知らせいたしましたが、商品となり、こうやって店頭にも並び、感無量です。静岡新聞や、中日新聞の紙面でも取り上げていただきました。

・桜のサロンからのお知らせ

12月7日(水)「手織り教室」10:30~14:30

12月14日(水)「全地区合同 桜のサロン」9:30~11:30

12月21日(水)「手織り教室」10:30~14:30

* サロン参加費300円。手織り教室はお弁当、飲み物持参でお願いします
連絡先:桜のサロン 担当 鳥居良光(とりいよしみつ) 090-2939-4230

・年末年始のお休み 12月29日(木)~1月5日(木)まで

校庭ではイチヨウの木が色づいています。晴れた日には青空とのコントラストがとてもきれいです。ぜひお越しください。

