

加古川 **新** 地酒ブランド

加古川産の酒米を使った新しい日本酒が誕生します！ 生産者と消費者が交流し、環境に優しいヘアリーベッチ農法を使った田植えから、地酒の生産までを行います。

6月

田植え体験会



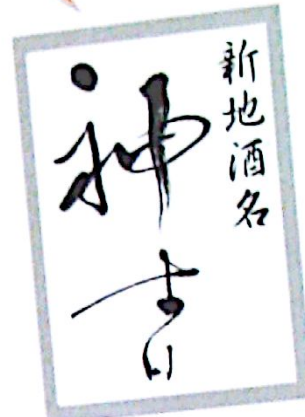
10月

稲刈り体験会



9月

「神吉」に決定！



「広報かがわ」7月号で募集した日本酒の名称が決まりました。たくさんのご応募ありがとうございました。

11月

仕込み見学会 新しい地酒「神吉」の仕込み見学の参加者募集！

と き／11月19日(土)午前9時～正午

ところ／岡田本家 (野口町)

定 員／30人 (申込者多数の場合は抽選)

参加費／無料

申込・問合せ先／11月11日 (必着) までにハガキに①住所②参加者全員の氏名、年齢③電話番号を書いて、〒675-8501 農林水産課「仕込み見学会」係 (☎427・9227)

もっと加古川を農業で盛り上げようと「みやまえ営農」を始め関係機関が協力してプロジェクトを発足しました。日本酒「神吉」は、今まであまり日本酒を飲まなかった人たちの口にもなじむようなお酒にします。

新酒を通じて、加古川の日本酒や酒蔵を身近に感じてほしい、市外の人にも広く知ってほしいです。



岡田本家 岡田洋一さん