



壺阪社長から梅谷市長に手渡される「仙櫻」

まろやかな味わい 純米吟醸酒「仙櫻」を蔵出し

明延鉱山探検坑道内にある「明寿蔵」で熟成された純米吟醸酒「仙櫻」の蔵開きが10月24日、同蔵で行われました。(参加者30人)

仙櫻は、山陽盃酒造株式会社の協力を得て8年前から造られているもので、旧大屋町内で有機栽培された蛇紋岩米「兵庫北錦」と同町横行で採取された氷ノ山自噴水「ぶなのしずく」を使って醸造。坑道内は年間

を通して平均12℃で、5月から6カ月間熟成されます。今年蔵出しされたのは、1升瓶が960本、4合瓶が1,120本で、過去最高の2,080本が醸造されました。

製造元の山陽盃酒造・壺阪社長は「台風災害がありましたが、地域のみなさんのご尽力でよい酒米ができたことで、例年よりまろやかな味わいに仕上がりました」と話されました。



河川に堆積した土砂の状況を確認

危険箇所をパトロール

「10・20を忘れない」防災パトロールを実施

昨年、但馬地域を襲った台風23号では、市内各地で床上浸水や大規模地滑りが発生し、自然災害の恐ろしさを再認識させられる甚大な被害が発生しました。被災から1年が経過した10月20日、被害を忘れず防災意識を高めるために防災パトロールを実施しました。

今回のパトロールには、地元関係者や梅谷警市長をはじめ市幹部職員ら40人が参加。本庁と各地域局ごとに、被災現場と災害の恐れがある河川やがけなどを点検しました。

また、市では本年度中の防災計画策定に向けて事務を進めるとともに、今後の災害に備えて職員の初動訓練などを実施し、危機管理意識の向上も図っています。

農産物の収穫を体験

交流事業・収穫体験ツアーに明石市民が参加

明石市と養父市の交流事業「おあや実りの秋収穫体験ツアー」が10月16日、大屋町加保の大屋農村公園などで行われました。

同ツアーには、明石市在住の親子ら41人が参加。午前中は、農家の方が丹精込めて育てた稲の脱穀作業に挑戦し、収穫の喜びを体験しました。昼食時にはあゆ公園に会場を移し、地元産の鮎のホイル焼きを自分たちで作り、自然の味を堪能。また、ワインナーづくりにも挑戦しました。

その後、同日開催された加保区の秋祭りに参加した一行は、もちまきなど地元住民のみなさんと交流を深め、伝統ある秋祭りを楽しんだ後、帰路につきました。



脱穀作業に挑戦する参加者