



技と心で磨く酒

今、市内に4つある蔵元では、新酒の仕込みが盛んに行われています。

この土地の米と水を原料に、地元の蔵人がつくる地酒。地域の宝の一つとして、大事にしていきたいものです。「酒づくりは、辛抱することが大切な地味な仕事。10年でようやく一人前になるが、若い人にも担ってほしい。伝統ある酒づくりの技と心を次の世代に傳承していきたい」と杜氏は語ります。

主な内容

- 新年あいさつ
..... P 2
- 新春座談会
..... P 4～7
- 健康コーナー
..... P 18～21
- 図書館だより・暮らしの情報
..... P 22～27