

### ◆高らかに第一楽章

「うわあ～、泥の感触がきもちいい～」。

5月28日（日）午前10時。遠州を制する拠点、掛川市大東地区高天神城跡ふもとに位置する『花の香楽会・第一楽章田植え』会場にこんな声がこだました。田植えは初体験、という老若男女・都会人・田舎人集団の中で、東京学芸大学の女子学生が発した名セリフがこれである。

雨模様で、世話人たちは「田植え抜きで宴に突入しちゃおう」と考えましたが、田植え時には雨もやんだし、40人強の人がワクワク顔で田んぼの前に集合するに及んでは予定どおり実行するしかない。

マスコミも大勢訪れたし、東京学芸大学音楽科のユニットも苗に気持ちを注入するがごとく美声をあぜ道で響かせる。気分は古代の田植え神事である。本来、重労働である筈の田植えも、会員パワーの前では、パワフルな「楽会発足」の前奏曲となった。

この日集まったのは、楽会参加を呼びかけた約400人の中のおよそ100人。会員登録も実に240人がすませた。



### ◆発足の宴也大盛り上がり



続く『発足の宴』は、主宰者である鷲山東京学芸大学長による「発足宣言」でスタート。会員にプロのアナウンサーがいたので、いきなり司会を頼んだり、みんなが作る人であり、食べる人になって、数多くの旬野菜や食材がところ狭しと並べられた。楽会に集う仲間にはおなじみの松本名人による「打ちたて蕎麦」もふるまわれ、料理の質の高さ、新鮮素材ならではの味にみんな大満足。

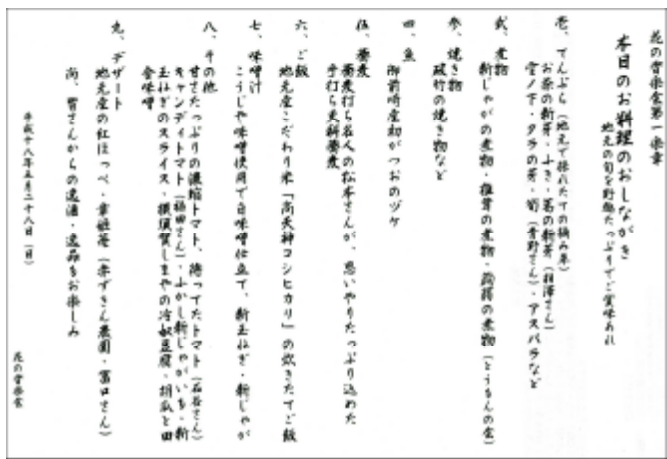


裏面もご覧ください

酒が主題の集まりだけに、ラベルを隠して「大吟醸」と「純米酒」・「地元米コシヒカリ純米酒」を呑み当てる利き酒や、田でも響いた美声再びとばかり、東京学芸大学音楽科のユニットによるミニ・アカペラ・ライブ（写真）も添えられ、豪華かつハイソ（笑）な宴は多くの笑い声とともに進んだ。実は、お品書きにあった「炊きたてご飯」を出し忘れた、なんてポカもあったのだが、とくに問題にもならず宴は大盛り上がりを見せた。



←ちょっとほかでは  
味わえない宴メニュー（微笑）



### ◆次回以降を夢想しつつ

発足セレモニー時には、「自然に優しい活動にするためには、マイ箸・器持参励行」の提案も採択され、楽しい中にも自然への尊敬を忘れない取り組みが今後も期待される。次回以降の楽章でどんな催しが奏でられるか、は別紙「酒暦」を熟読されたい。なにはともあれ、第一義には「多くの仲間と友好の輪を広げ」「充実した時間を追求する」ことが楽会の“酒旨”だけに、次回以降も大勢の参加を期待したい。

今回は、呼びかけた方全員にこの楽会報告書である「通信」をお送りする。未登録の方は、このレポートの熱気をうらやましいと感じられたなら、会運営が全員の会費で運営される以上、お早めに入会手続きをお願いしたい。一応、7月いっぱいに入会意思確認の目安とさせていただきますので、ご承知おきを。「もっと仲間を巻き込みたい！」と思われた方も同様である。

では、次の楽章も、より多くのみなんで奏でられますように。

### お仲間エピソード

「酒は人生」と言われますが、こんな取組みをすれば様々なドラマが生まれるのは当然。楽会に申し込んだ人の中には「現在は都会で暮しているが大東生まれ。年齢も80を越えたので、冥途の土産（笑）にぜひ復活酒を呑んでみたい」と人生の集大成にしたい人。「酒が仕込まれるころ、結婚・新築するので、祝い酒にしたい」と人生の門出にしたい人などなど幻の「花の香」を求める仲間が集合中だよ。

※忘れ物のお知らせ（第一楽章にて）  
心当たりの方は世話人までご連絡ください



◆第3楽章◆ ～稲刈りといただきますの宴～



▲初めての稲刈り！  
 誰も手を切らなくてホッ！

お天気が気になる屋外イベントですが、9月24日は、皆さんのパワーもあって、曇り空も秋晴れに。高天神搦手の宴会場には110人の楽会仲間が集いました。稲刈りは、初めての人が大半。地元お百姓さんの指導のもと、一生懸命カマを振るっていました。腰の位置や長袖がお勧めなこと、稲の束ね方、毎日ご飯を食べているのに、見ることも聞くことも初めてづくし。

この体験で、家の食卓の風景もちょっと変わってみえてくるかも・・・です。

その後はいよいよお待ちかねの宴。私たちの命がつかないでいけるのも、自然の恵みを「いただく」からこそ。その源へ思いをはせつつ、東京学芸大学関係者のアカペラをBGMにみな、食欲の秋を満喫していました。地元の方がふるまってくださった『戦国汁』、土井酒造自慢の『開運ひやおろし』お茶席を設けてくれた有志の方などなど、胃も心も満腹の秋の1日となりました。

第2楽章 陶の森物語『薪割り』

袋井市『楽土舎』において8月上旬から9月上旬の週末、マイぐい呑みづくりの前段階としての『薪割り』にのべ37名が挑みました。ものづくりの原点である真夏の作業にみな大汗。そこで聞かれた感想の代表は「労働の味わいというか、さわやかな汗でした」。目標に向かっての汗＝充実感たっぷり、の体験をしているようです。

物語は今後、11月の『作陶』（第4楽章）、年末年始の『窯焚き』（第6楽章）へと続きます。



今回の料理も乞うご期待！



本日のお料理のおしながき  
 地元の旬を野趣たっぷりでご賞味あれ

老、揚げ物（地元で採れた揚げみそ、のんぶら）  
 次、煮物  
 今が旬！ イカ、さつま芋などの田舎風煮物  
 三、焼き物  
 新秋刀魚・焼きしいたけ・焼なすなどの炭火焼き  
 四、蕎麦  
 北海道産の新蕎麦を打らたてで賞味あれ  
 五、ご飯  
 地元産米「高天神コシヒカリ」の釜炊き新米と飯  
 六、汁物  
 地元の野菜具沢山 名物「高天神戦国汁」  
 七、その他  
 冷奴豆腐、油揚げ・胡瓜のビール漬け  
 八、デザート  
 よどろ、梨など  
 九、飲み物  
 今が旬の日本酒「開運ひやおろし」の瓶出しほか  
 尚、皆さんからの遠慮・遠慮もお楽しみ！  
 平成十八年九月二十四日（日）  
 花の香楽会

「予告編」

1月下旬予定で、『花の香』の仕込みに入ります。蔵見学や、酒づくり講座など学術的(?)なひと時を過ごしませんか? たまには知識に酔ってはいかが。詳細は後日連絡させていただきます。





# 住民と酒造会社が協力



左から東京大学名誉教授の山本、東京学芸大学学長の大塚、酒造会社の代表者ら。酒造会社と大学の関係が注目されている。

## よみがえる 幻の名酒

「幻の名酒」として知られていた「花の露」が、酒造会社と大学の関係が注目されている。酒造会社は「花の露」の復活を目指して、酒造会社と大学の関係が注目されている。

「幻の名酒」として知られていた「花の露」が、酒造会社と大学の関係が注目されている。酒造会社は「花の露」の復活を目指して、酒造会社と大学の関係が注目されている。

### 蔵元子孫の登山 地域復権に期待

蔵元子孫の登山 地域復権に期待。酒造会社と大学の関係が注目されている。酒造会社は「花の露」の復活を目指して、酒造会社と大学の関係が注目されている。

酒造会社と大学の関係が注目されている。酒造会社は「花の露」の復活を目指して、酒造会社と大学の関係が注目されている。酒造会社は「花の露」の復活を目指して、酒造会社と大学の関係が注目されている。

### 掛川・土方地区



「花の露」のチラシ

# 地域おこしへ幻の美酒復活

## 掛川世話人ら立ち会い仕込み

掛川市北方地区が「まちづくり」を推進する中で、「花の香」を復活させて地域の活性化を図る。同地区の世話人らと地元企業で「花の香」の仕込み作業を行った。仕込み作業は、同地区の世話人らと地元企業の代表者が参加し、同地区の活性化を図る。同地区の世話人らと地元企業の代表者が参加し、同地区の活性化を図る。

(前掲写真)

### 「花の香」

仕込み作業は、同地区の世話人らと地元企業の代表者が参加し、同地区の活性化を図る。同地区の世話人らと地元企業の代表者が参加し、同地区の活性化を図る。同地区の世話人らと地元企業の代表者が参加し、同地区の活性化を図る。

### 来月10日ごろ完成

「花の香」は、同地区の世話人らと地元企業の代表者が参加し、同地区の活性化を図る。同地区の世話人らと地元企業の代表者が参加し、同地区の活性化を図る。同地区の世話人らと地元企業の代表者が参加し、同地区の活性化を図る。



仕込み作業に際し、同地区の世話人らと地元企業の代表者が参加した。

同地区の世話人らと地元企業の代表者が参加し、同地区の活性化を図る。同地区の世話人らと地元企業の代表者が参加し、同地区の活性化を図る。同地区の世話人らと地元企業の代表者が参加し、同地区の活性化を図る。

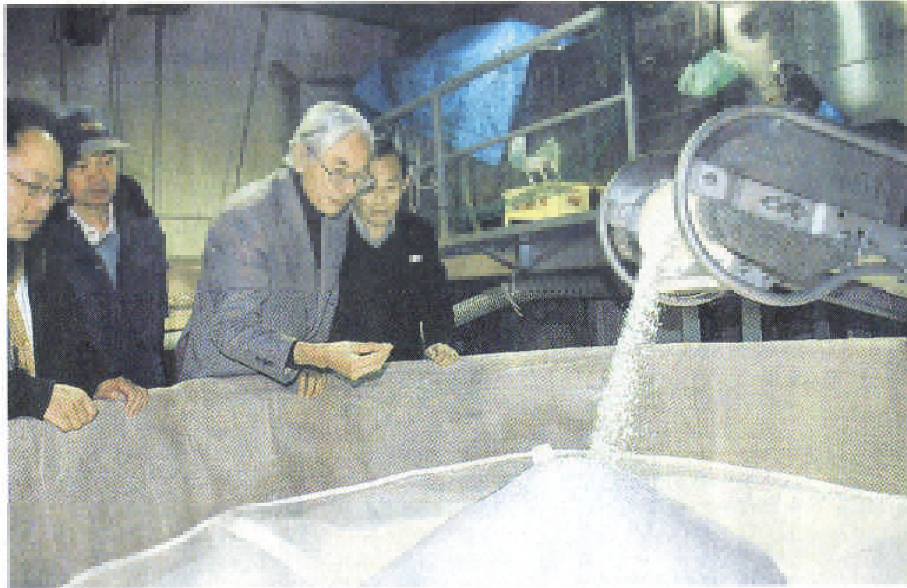


仕込み作業に際し、同地区の世話人らと地元企業の代表者が参加した。

同地区の世話人らと地元企業の代表者が参加し、同地区の活性化を図る。同地区の世話人らと地元企業の代表者が参加し、同地区の活性化を図る。同地区の世話人らと地元企業の代表者が参加し、同地区の活性化を図る。

# 掛川・土方の名酒「花の香」

酒米を磨し上げる作業を見学する鶴山学長（右から2人目）たち―掛川市小真の土井酒造場



プロジェクト  
会員 300人

## 復活へ仕込み開始 米栽培から最終段階に

明治初期まで醸造されて掛川市土方地区の名酒「花の香」（はなのか）を復活させる交流プロジェクト「花の香委員会」が8日、同市小真の土井酒造場で酒の仕込みを開始した。かつて遠州一と称された約の名酒の復活がいよいよ最終段階を邁進、東東学芸大の鶴山博彦学長らは新酒「開港化の香」の醸成に期待を膨らませている。

同プロジェクトは、戦後のササニ、キヤッチ元の子孫の鶴山学長と冠コビーなども入念に検討元佐良の「開港」の名を継いだ。鶴山学長は「いかに作る土井酒造場の努力のもとに、会員約300人が昨年五月から酒米となるコシヒカリの栽培や醸造の製作などに取り組んできた。仕込みには鶴山学長と世野人十人が集まり、酒米を蒸してこうじ麹と合わせ、発酵に際すまでの準備を自分たちの手で進めた。鶴山学長が事前に決めた「やま口コシヒカリの酒造りから、味付けは酒造り、仕込みは酒造り」の原則に基づき、今度も「開港を基本として、米の特徴を生かした」と土方が語る。製造は「一升瓶約二本分を予定」し、同十五日開港会が実施されるという。

「わらべの絵と詩ぬくもりが魅了」  
海見守 菊川で作品展



作品を紹介する石田さん（右）  
＝菊川市の菊川いきいきショップ

にゆらゆらとあふれる酒を飲ませる石田博嗣さん（海見守 菊川）の作品展紹介する。同市は同日午後、菊川市の菊川いきいき

断がいにたたずむ石室神社と目



### 海見守

主要地方公道  
下田市石室 松崎  
石室神社  
石室神社  
石室神社

以、一人だけでも取りまかされたプロジェクト。もの作りは大変な勉強であること、感動して「やま口」を醸成させた。花の香は三月十八日、東東の海見守「開港」の製出として開港の香「やま口」の醸成が完了した。同日、同市小真の土井酒造場で酒の仕込みを開始した。かつて遠州一と称された約の名酒の復活がいよいよ最終段階を邁進、東東学芸大の鶴山博彦学長らは新酒「開港化の香」の醸成に期待を膨らませている。

灯台の光に断がいに魅了した。石室神社が遠くを

# 静岡

静岡支局  
〒420-0853  
静岡市葵区追手町9-22 読売ビル  
電話 054-252-0171  
F a x 252-0310

浜松支局  
〒430-0928  
浜松市板屋町110-5  
浜松第一生命日通ビルディング8階  
電話 053-452-1166

沼津支局  
〒410-0801  
沼津市大手町3-2-15  
沼津駅前  
YKビル5階  
電話 055-951-8880

通信部  
島田 0547-37-3440  
熱海 0557-81-2182  
富士 0545-51-8100  
下田 0558-22-0253

明治初期まで、掛川市土方地区で醸造されていた名酒「花の香」の復活に、住民らのグループ「花の香楽会」が取り組んでいる。会員たちが自ら田植えや稲刈りをした酒米を使い、地元の酒造会社で2月から仕込みが始まった。3月には約130年ぶりによみがえった幻の酒がお目見えする。

「花の香」は、蔵元「かごのはな」で1880年(明治13年)まで製造されていた日本酒。復活の取り組みは、蔵元の子孫にあたる東京学芸大学長の鷺山恭彦さん(63)が帰省した際、「開運」で知られる同市小貫の土井酒造場に相談したのがきっかけで始まった。

話を聞いた住民有志が中心となり、昨年5月に「花の香楽会」が発足。会員の手で酒米を栽培し、酒を味わうぐいのみづくりなど交流イベントを展開してきた。現在



仕込み作業を見学する鷺山学長(右端)ら(2月8日、土井酒造場で)

## 130年の酒「花の香」 年ぶり復活

### 掛川の住民有志が酒米栽培

の会員は約300人である。

2月から始まった仕込み作業には、主宰者の鷺山さんを含む約10人の世話人約10人も立ち会った。会員が作った米のほか、県産の酒造会社で育成した新品種「蒼鷹」も一部に使用。鷺山さんらは、酒造会社に使用した酒米を蒸し、麹を造る過程を見学し、一部も体験した。

来月お披露目  
一般販売も

「かごのはな」は、酒造会社の「かごのはな」という商標が由来で、住民の酒造会社「かごのはな」が、酒造会社「かごのはな」を継承し、酒造会社「かごのはな」として復活した。酒造会社「かごのはな」は、酒造会社「かごのはな」が、酒造会社「かごのはな」を継承し、酒造会社「かごのはな」として復活した。

「かごのはな」は、酒造会社の「かごのはな」という商標が由来で、住民の酒造会社「かごのはな」が、酒造会社「かごのはな」を継承し、酒造会社「かごのはな」として復活した。

静岡市葵区追手町9-22 読売ビル  
電話 054-252-0171  
F a x 252-0310

浜松市板屋町110-5  
浜松第一生命日通ビルディング8階  
電話 053-452-1166

沼津市大手町3-2-15  
沼津駅前  
YKビル5階  
電話 055-951-8880

島田 0547-37-3440  
熱海 0557-81-2182  
富士 0545-51-8100  
下田 0558-22-0253



静岡新聞 2007.3.19 (月)

静岡新聞 2007.3.19 (月)

静岡新聞 2007.3.19 (月)



### 静岡新聞 2007.3.19 (月)

静岡新聞 2007.3.19 (月)

静岡新聞 2007.3.19 (月)

静岡新聞 2007.3.19 (月)

静岡新聞 2007.3.19 (月)

静岡新聞 2007.3.19 (月)

静岡新聞 2007.3.19 (月)

静岡新聞 2007.3.19 (月)

静岡新聞 2007.3.19 (月)

静岡新聞 2007.3.19 (月)





# 「幻の酒、は人の香り」

明治初期まで遠州の名酒として親しまれ、復活の醸造が進められていた「花の香」が出来上がり、掛川市小貫の土井酒造場で18日、「新酒の蔵出しと陶酔の宴」が開かれた。復活に取り組んだグループ会員ら約200人が参加し、約130年ぶりに復活した「幻の酒」を味わった。

「花の香」の復活は、蔵元の子孫にあたる東京学芸大学長の鷲山恭彦さん(64)が、知り合いの同酒造の土井清徳社長(67)に相談したのがきっかけ。昨年5月に住民有志が中心となり「花の香楽会」を設立。酒米を栽培したり、酒を味わうく



復活の「花の香」で乾杯する鷲山学長(右)と石川知事ら(18日)

## 「花の香」蔵出し、会員ら宴

い飲みづくりをしたりして準備を進め、2月初めから仕込み作業が始まった。主宰者の鷲山学長は「いろいろな人の出会いや交流があって実を結んだ。21世紀の文化創造の一つのあり方を示してくれたと思う。おいしい酒は人の香りもする」などとあいさつした。地元出身の石川嘉延知事が「素晴らしい成果を上げられた。この地域を見直し、心豊かな地域につくりあげていくきっかけになる」と祝福し、土井社長も「縁があって名を風靡した酒造りにかかわることができた。37・72・2575へ。一升瓶(1・8リットル)約2000本分醸造され、原酒生酒を含め3種類(30000〜15000円)を販売。問い合わせは同会事務局(05

静岡の日本酒文化を発展させたい」と話した。復活の「花の香」は、会員が作った米のほか、県農業試験場が育成した新品種「普富士」も使用。杜氏の波瀬正吉さん(74)が、辛口ですっきりとした味に仕上げた。酒談議を弾ませながら、杯を傾げる参加者は飲みやすく、おいしい」と口をそろえていた。

### 田植えから酒造り 親子で貴重な体験 お米とお酒の学校卒業式

島田市本通の大村屋酒造場(松永今朝二社長)で18日、米作りから酒造りまでを体験する「お米とお酒の学校」の卒業式が行われた。学校では、島田市を中心とした県内外約100人の親子が、昨年5月から田植えや稲刈りを体験し、酒ができるまでの過程を学んだ。最終日のこの日は、同酒造場の酒蔵を見学したほか、出来上がった酒の瓶に



出来栄  
絵を添

# 遠州

### 浜松支局

〒430-0928  
浜松市板屋町110-5  
浜松第一生命日通  
ビルディング8階  
電話 053-452-1166  
Fax 452-1213

### 静岡支局

〒420-0853  
静岡市葵区迫手町9-22  
読売ビル  
電話 054-252 0171

### 沼津支局

〒410-0801  
沼津市大手町3-2-15  
沼津駅前  
YKビル5階  
電話 055-951-8880

掛川 0537-22-2558  
熱海 0557-81-2182  
島田 0547-37-3440  
富士 0545-51-8100  
下田 0558-22-0253

# 名酒復活



# 名酒復活

【東京18日】日本酒の復活が、各地で盛況を博している。東京では、日本酒の産地をめぐり、各地の酒造りが、各地の酒造りと交流している。各地の酒造りが、各地の酒造りと交流している。各地の酒造りが、各地の酒造りと交流している。

【東京18日】日本酒の復活が、各地で盛況を博している。東京では、日本酒の産地をめぐり、各地の酒造りが、各地の酒造りと交流している。各地の酒造りが、各地の酒造りと交流している。



【東京18日】日本酒の復活が、各地で盛況を博している。東京では、日本酒の産地をめぐり、各地の酒造りが、各地の酒造りと交流している。各地の酒造りが、各地の酒造りと交流している。

【東京18日】日本酒の復活が、各地で盛況を博している。東京では、日本酒の産地をめぐり、各地の酒造りが、各地の酒造りと交流している。各地の酒造りが、各地の酒造りと交流している。

休日 7:00~17:00  
 広告のご用は ☎ 054-255-7333  
 折り込みのご用は ☎ 054-255-2398

静岡の地酒

静  
 岡  
 の  
 地  
 酒

三和酒造  
 Tel.0543(66)0839

きょうの天気

6~12時 降水確率 12~18時

0	静岡	0	岡	0	三島
0	浜松	0	松島	0	網代
0	三島	0	島	0	代
0	網代	0	代	0	代

静岡	南東	三島	南西
浜松	西北西	網代	東南東
湿度 30%	波 2.5m		

最高	最低
静岡 14度	3度
浜松 12度	2度
三島 14度	1度
網代 12度	3度

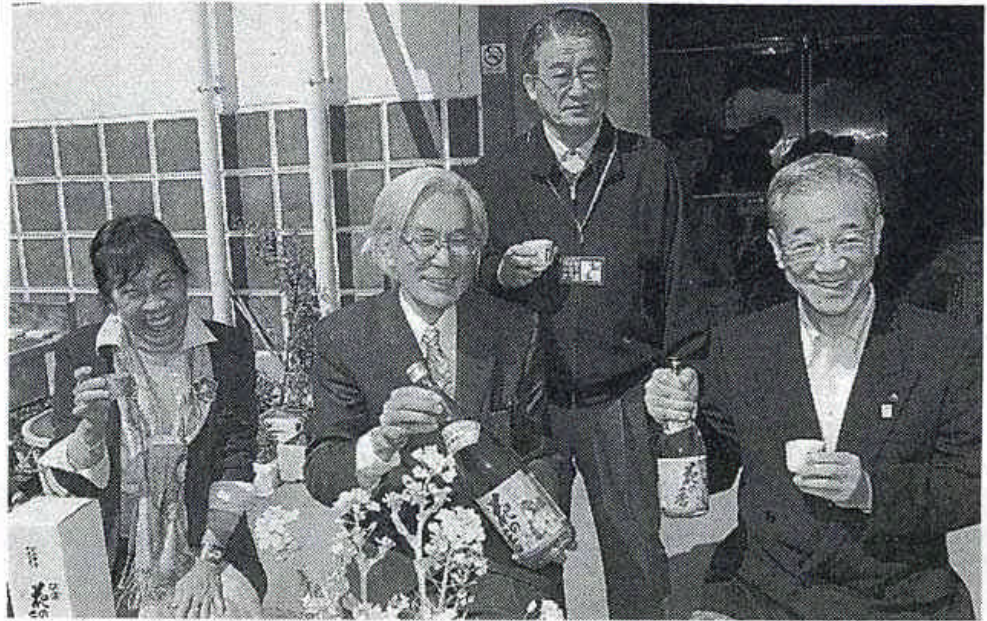
あす

静岡	南南東	三島	南西
浜松	西南西	網代	東南東
湿度 40%	波 2.5m		

3月20日  
 (旧2月2日)

日出	5.51
日入	17.58
月出	6.17
月入	19.24

月齢 1.0



新たな人の輪づくり、地域文化創造のきっかけに  
 と復活させた幻の美酒「花の香」の完成を祝う石  
 川嘉延知事、土井清愷・土井酒造場社長、鷺山恭  
 彦・東京学芸大学長(右から)ら川掛川市小貫の  
 土井酒造場で

明治初期の幻の美酒  
 「復活」祝い宴

掛川で関係者200人

掛川市小貫の土井酒造  
 場で18日、明治初期に絶  
 えた「幻の美酒」といわ  
 れる純米酒「花の香」が  
 復活した。復活企画を進  
 めてきたグループ「花の  
 香楽会」の蔵出し祝賀の  
 宴(交流会)には旧大東  
 町出身の石川嘉延知事ら  
 約200人が参加し、味  
 わった。  
 同市出身で、かつての

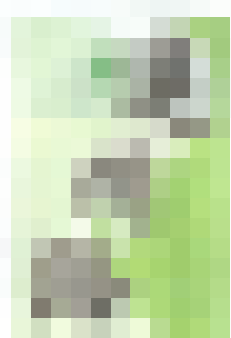
蔵元の子孫でもある鷺山  
 恭彦・東京学芸大学長  
 (64)の提案を受け、取り  
 組んできた。地域文化の  
 創造が目的だという。  
 「花の香」は鷺山学長  
 の曾祖父が1880(明  
 治13)年まで造っていた  
 もので、「かぐわしく、  
 遠州一円に名をさせた」  
 と伝わる。昨年2月、里  
 帰りした鷺山学長が、土  
 井酒造場の土井清愷社長  
 (67)と話すうちに、「花  
 の香」復活プロジェクト  
 が持ち上がり、「花の香  
 楽会」がスタート。メン  
 バーが田植えをしたり、

ぐいのみ作り体験や稲刈  
 りをしたりしてきた。  
 交流会で鷺山学長は  
 「多くの人の協力でプロ  
 ジェクト参加者が広が  
 り、21世紀の新しい文化  
 創造のスタイルを示すこ  
 とができた」と話した。石  
 川知事も「地域活性化の  
 ヒントになった。自分た  
 ちの町の歴史を見直し、  
 行動することが大事と改  
 めて思った」と述べた。  
 「花の香」は、県産酒  
 米「誉富士」とコシヒカ  
 リで3800リを醸造し  
 た。辛口ですっきりした  
 のど越しが好評。  
 注文とグループ参加は  
 「酒のすきむら」(☎05  
 37・72・2575)へ。

人の輪で地域文化創造へ一歩

Introduction to the study of the history of the world, from the beginning of time to the present day. This course will cover the major events and figures in world history, and will provide a comprehensive overview of the subject.

## WORLD HISTORY



The first part of the course will focus on the ancient world, from the beginning of time to the fall of the Roman Empire. This will include a study of the major civilizations of the ancient world, such as the Egyptians, Greeks, and Romans.

## THE MIDDLE AGES

The second part of the course will focus on the Middle Ages, from the fall of the Roman Empire to the beginning of the Renaissance. This will include a study of the major events and figures of the Middle Ages, such as the Crusades and the Black Death.

The third part of the course will focus on the early modern period, from the beginning of the Renaissance to the end of the 17th century. This will include a study of the major events and figures of the early modern period, such as the Reformation and the Age of Discovery.

The fourth part of the course will focus on the 18th and 19th centuries, from the beginning of the Industrial Revolution to the end of the century. This will include a study of the major events and figures of the 18th and 19th centuries, such as the French Revolution and the Industrial Revolution.

The final part of the course will focus on the 20th century, from the beginning of the century to the present day. This will include a study of the major events and figures of the 20th century, such as World War II and the Cold War.

The course will conclude with a study of the present day, from the end of the 20th century to the present day. This will include a study of the major events and figures of the present day, such as the September 11 attacks and the 2008 financial crisis.



◆最終楽章◆～陶醉の宴に浮かぶ新たな夢へ～

ある会員の言葉。「今年ほど待ち遠しい春はない」。同じ思いを持った200人が、3月18日快晴の日曜日に掛川市大東地区『土井酒造場』に集った。

第1楽章の田植えからこの日まで、ものづくりに関わる興奮と仲間との交流を心より楽しんだ人達が一堂に会したものだから、熱気は一段と強い。もちろんいろいろな都合で参加できなかった人も熱気だけなら負けていない。

そんな「場」を、主宰者の鷺山恭彦氏は開会の挨拶でこう表現した。「多くの人の協力でプロジェクト参加者が広がり、21世紀の新しい文化創造のスタイルを示すことができました。この出逢いに感謝して、今後も新たな趣向をプラスしていければ、と思います」と。

ビッグゲストで会員第1号の石川嘉延県知事も「地域を見直し、心豊かに育てていく良い試み」と絶賛。

陶醉の宴は、1年の成果を皆で祝い、楽しむと同時に、新たな夢を見つめてゆく第一歩の場となった。これは次回も参加するっきゃない？



宴名物、旬の料理と歌声と

活動の報告やら『陶の森物語』の紹介・作品の贈呈やらで、やたら「前置き」が長くなった今回の宴。が、やはりじっくり1年もかけてものづくりに取り組んできた仲間だけあってみんなどっしり。

その見返りは、多くの仲間たちと達成感あふれた新酒『花の香』を囲んでの語らいと、毎度おなじみの旬の味覚、プロジャズシンガーやお酒に魂を注ぎこんできた学芸大出身学生の歌声。皆でなんと50升を飲み干した。

**更新&新加入者集まれ！新年度田植えは5月26日(土)だぁ！！**

ものづくりを通じた人の輪づくり。これまで身近ながら、製造過程にたずさわる機会となるとまったくの新体験の連続だったお酒づくりの世界。「冥土の土産にしたい」というおじいちゃんから、結婚式の祝い酒として、人生のスタート点のお供にしてしまった人まで、エピソードは会員の数と同じだけ生まれたはず。そう、人の輪作りを基礎にした活動はいわば心の「永久機関」。

これまでの会員さんも、噂を聞きつけてあらたに「混ぜて！」という人も、本通信に同封された『花の香楽会2007』の募集にどうぞご応募ください。

そして、2007第1楽章は、5月26日(土)午前10時、高天神城跡北の搦手(からめて)口の楽会ご用達んぼにて開催決定！更新&新規入会はここでも受けつけますよ。



# 花の香楽会 2007 陶酔の宴」を ギューとパック!

Memorial 2007.3.18



▶ 今日のこの日は、土井社長と  
名杜氏波瀬さんのおかげです。  
◀



▲ 陶の森物語」マツダさんより片口の進呈!



▼ 新酒を披露する世話人たち



▲ おでん座の澄んだ歌声は、新酒の味のよう。



▲ いつもの旬料理!  
でも味わえるのはこの日だけ。



花の香ゼリーはこの日のために「たこまん」が開発!



◀ ジャズシンガー  
中溝ひろみさんの  
生々ライブ。  
これだけでも  
参加費の価  
値あり!?



▲ これもおなじみ! 打ちたて蕎麦。  
この宴、参加して損なし!!



▲ いつも地元の味をありがとう!  
戦国汁のみみなさま

◀ おかげさまで売れ行き好評!  
5月いっぱいまで完売しちゃうそうです。

