

東広島市 秋満載情報

源流からのメッセージ 7th アクアフェスタ in 福富



イベント

日程	名称	問合せ先	
10月7日(土)、8日(日)	2006酒まつり	酒まつり実行委員会	082-420-0330
10月14日(土)、15日(日)	アクアフェスタ in福富	アクアフェスタ実行委員会	082-435-2244
11月4日(土)、5日(日)	生涯学習フェスティバル	教育委員会生涯学習課	082-420-0979
11月11日(土)、12日(日)	生涯学習フェスティバル (黒瀬・豊栄会場)	教育委員会生涯学習課	082-420-0979
11月11日(土)、12日(日)	火とグルメの祭典 '06あきつフェスティバル	安芸津支所産業課	0846-45-1623
11月21日、22日、23日	東広島市民文芸展	東広島市文化協会	082-422-2269
11月23日(祝)	東広島市民芸能祭	東広島市文化協会	082-422-2269
毎月4日	西条四日市	まちづくりくらし織り人	082-422-4413
毎月10日	酒蔵の街 てくてくガイド	観光協会西条駅前案内所	082-421-2511
土日祝	醸華町西条	観光協会西条駅前案内所	082-421-2511

旬なもの

時期	名称	問合せ先	
6月中旬～9月中旬	鮎	沼田川漁業協同組合	082-437-1492
7月中旬～9月中旬	焼鮎	沼田川漁業協同組合	082-437-1492
9月中旬～10月下旬	みやじまぶどう	福富ぶどう生産組合	082-435-3369
9月上旬～11月中旬	吉原ごぼう	とよさか四季菜館	082-432-4520
9月中旬～11月下旬	りんご	小石川りんご園	082-432-2731
		金安りんご園	082-432-3116
10月中旬～10月下旬	原産西条柿	JA広島中央	082-423-5913
10月中旬～12月下旬	みかん	古本農園	0846-45-5062
		ミツバ農園	0846-45-0386
10月下旬～11月下旬	まつたけ	黒瀬支所産業課	0823-82-2400
		福富支所産業課	082-435-2302
		豊栄支所産業課	082-432-4160
10月初旬～3月下旬	牡蠣	安芸津支所産業課	0846-45-0084
11月初旬～1月下旬	もくずかに	河内支所産業課	082-437-1111



実行委員長
渡辺幸典さん

のどかな山里で秋晴れの2日間を楽しんで頂ける福富町あげでのイベント。恒例となっている講演はお天気キャスター森田正光さんに「異常気象と環境破壊」と題して語って頂きます。人気の「わんこそば大会」や「福富源流太鼓」源流に棲息する魚展示、世界の水を集めたウォーターバー、その他芸能発表、作品展示も。地元の農産物、加工品販売を始めおいしい食事も盛り沢山。是非お誘いあわせの上お越し下さい。

特産品紹介

りんご

豊栄町は、瀬戸内海沿岸と比較するとやや冷涼な気候が、りんご栽培に適しており、それを証明するかのようには県内で一番古いりんごの木があります。種類も豊富で観光りんご園では、りんご狩りで賑わいます。



東広島 観光 NEWS

東広島市観光協会会報

社団法人東広島市観光協会
〒739-0025 東広島市西条中央 7-23-35
TEL (082)420-0310, FAX (082)420-0329
URL <http://hh-kanko.ne.jp/>
E-mail office@hh-kanko.ne.jp

vol.5 2006 秋(9/1)



「祭りの日」 田部昌子(2005酒まつり 写真コンテスト準特選作品)

トピックス

●酒まつり

酒まつりは、今年で十七回を迎えました。これも酒まつりを愛するお客様と、酒まつりを愛するスタッフがいたからこそ続けられています。

私もそのひとりです。スタッフになってかなり年数は経ちますが、未だ知らないことのほうが多いのが事実です。今年はどうとうスタッフをまとめる責任者になってしまい、とまどうことばかりです。

酒まつりのスタッフは大勢のボランティアで成り立っています。最近では、市内の大学生の参加も多くなりました。

しかし、みなさん自分の仕事を行いつつ酒まつりの仕事もしています。かなりの重労働ですが、終わった時の達成感、まつりの後の静けさに浸るときの寂しさ。何かを求めて参加しているのではないのでしょうか？「やってる人間が楽しくなきゃ祭りじゃあない！」これが私の持論です。みんなでわいわいと意見を出し合い、考え、それがひとつずつ実現して行く楽しさ。

毎年二十万人近くの来場者が訪れるようになりかなり混雑してきました。そこで、今年は、「ゆっくり、ゆったり」をテーマにして、ご来場のお客様が少しでもゆっくりしていただくように配慮しながらみんなで意見を出し合っています。

2006 酒まつり実行委員会 実行委員長 井川智文

●観光協会主催バスツアー6月・7月に開催



6/9(金)、「東広島の古代から未来を巡る」というテーマで、オープンしたばかりの「東広島天文台」をはじめとする名所を巡りました。この日の天文台は、一般公開の日ではありませんでしたが、広島大学のご厚意で特別に見学を受け入れていただきました。ほとんどの人たちが、宇宙の神秘を探る施設の大きさ、珍しさに感嘆の声を上げていました。2回目は7/8(土)、「夏の河内、旬を訪ねる」と題して、河内町の名所を巡りました。宇山の小学校跡「さわやか茶屋」でソバの昼食、アユの養殖場では「アユの塩焼き」を販売してもらうなど、河内町の関係者の方々には大変お世話になりました。ありがとうございました。



●東広島市観光振興協議会、豊栄、安芸津で開催



6/24(水)、豊栄町で第4回、7/19(水)、安芸津で第5回の協議会を開催しました。この2回の会議では広域東広島市の「観光振興ビジョン」の策定について、観光資源の現状分析や観光振興計画などに基づいて検討し、地区ごとに作成した案を発表しました。この「観光振興ビジョン」の策定についてはこれから時間をかけて

検討します。その後、恒例の観光資源の視察を行いました。写真上は、豊栄・沖牧場(十夢ジェラート)を訪問して、オーナーの話聞く委員の皆さんです。写真下は、安芸津・三津湾に浮かぶ龍王島(自然体験村)を訪れる委員の皆さんです。

●「のん太」(東広島観光マスコット) テレビや祭りで活躍

6/27(火)17:10から、NHKの「情報いちばん」に登場し、県内各地のマスコットとともに紹介されました。



7/7(金)は、西条・御建神社の祇園まつりの「宵宮」に参加しました。参道に登場するやいなや子供たちに囲まれて、身動きができないほどの人気でした。

●観光協会からのお知らせ

観光マスコット「のん太」のキャラクターは、商標登録されています。この使用については観光協会の許可が必要で無断使用はできません。詳しくは、観光協会へお問い合わせください。

●「並滝こもれびの会」自然教室を開く

6/19(日)、並滝こもれびの会では、広大学院の兼子伸吾さんと上川愛さんの2人を講師に迎え、並滝寺周辺の樹木名札をとりつける催しを開催しました。これは、訪れた人々に樹木の名前を知ってもらい親んでもらうためのものです。晴天に恵まれ、40名の参加者は樹木標本を片手に、樹木探しや名札のとりつけを楽しんでいました。



●「東広島市の広域観光振興のあり方」について 広大地域貢献研究の成果発表会

7/10(月)、広島大学において、首記発表会が開かれました。これは観光協会が、地域貢献研究課題として提案し、広大地域の研究課題として取り上げられたものです。その後「東広島市の広域観光振興のあり方」について、広大地域で1年をかけて調査研究がなされました。その成果として、広域的な集客力をもつ観光施設や名所には欠けるが、地域の自然や一次産業系の活用による《日常的なレクリエーション・エリアとして多方面の素晴らしい可能性を秘めている》という見地から、種々の提案がなされました。



酒類総合研究所と清酒の味い方の案内

独立行政法人 酒類総合研究所は何をしているのでしょうか？

酒類総合研究所は、明治37年に伝来の技術のみに頼っていた当時の酒造方法を改良発展させるため、醸造技術(当時は清酒が主)を科学的に研究して醸造界を発展させることを目的に大蔵省の「醸造試験所」として東京に設置されました。以後醸造技術の発展に寄与して来ましたが、平成7年に「国の行政機関等の移転」の決定を受け、東広島市に移転し、平成13年には、独立行政法人となり名称を「酒類総合研究所」と改めて現在に到っています。

研究所の主要業務は、①清酒、焼酎、ワイン、ビールなどの酒類に関する原料、微生物、製造工程、品質などの幅広い分野の研究、②酒類製造技術者養成のための製造技術講習会の開催、③酒類流通業者への酒類に関する講習、④酒類の鑑評会の開催などを行っています。また、研究所の見学を受入れていますので、グループで申込み下さい。研究所で試験醸造した美味しい清酒の利酒も出来ます。



清酒の楽しみ方

今年も10月には酒まつりがJR西条駅周辺で開催され、全国各地の清酒を飲む絶好の機会に恵まれますが、皆さんは、どこのどんな清酒がお好みでしょうか？折角の機会ですので、全国の清酒を正しい方法で味わって(ただ単に酔うためだけでなく)、清酒のバラエティーや皆さんのお好みの清酒を探



してみたらいかがでしょうか。そのために、酒まつり用の清酒の吟味方法を伝授します。



まず、①飲む器中の酒の色と透明さを見る。②器を軽く回して香りを立たせ、軽い香りを嗅ぎ、吟醸香などの芳香の種類(りんごやバナナ様のフルーティな香り)、と強弱や異常な香り(劣化した老香、変質臭など)が無いかなどを判断する。③次に少し強く鼻に吸い込んで種々の香りのバランスを判断する。④口に5ml程度含み、素早く舌全体に酒を回して(甘、辛、渋み等を感じる場所が舌の位置により異なる故)、甘辛の度合い、酸味、コク味、味のバランスを判断する。⑤(通常の利酒の場合は、ここで酒を吐き出すが)酒を飲み込み喉越しを楽しむ。⑥息を口中から鼻のほうに抜いて、口の中に残った香りの余韻を楽しむ。⑦後味の全体的なバランスの余韻を楽しむ。

一般的に良い酒は、豊かできれいな香味成分が見事に調和し、さわりなく水の如くに飲めるものと言われています。

今年の酒まつりは、酒の味を深く味わいながら色々な清酒を楽しんで下さい。

酒類総合研究所 理事長 平松 順一

