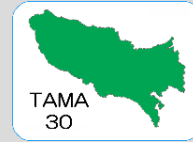


第14回 多摩めぐり



2019
8/24(土)

多摩を深める 蔵元と地産食材
を知り、味わう～石川酒造編



石川酒造正面入り口



秩父山系の仕込み水



蔵とシンボルマーク

多摩は、秩父山系の伏流水などの豊富な水と、武蔵野台地に広がる農地をあわせもつ魅力ある地域です。

昔から多摩地域は、一大消費地である都市部の人々の食生活を支え需要に応じてきました。豊富な水からはお酒が、農地からは多品種の農作物が生産され、共に品質を向上させながら消費者の要望に沿い、現在に至っています。

お酒と食材は、食文化の形成に切っても切れない関係があると言えるでしょう。最近の和食ブームから、日本酒にも目がむけられ「肴」「つまみ」としての食材にも関心が高まっています。多摩地域でつくられているお酒と食材を知って、多摩の魅力の一端に触れてみましょう。

今回は、多摩にあるいずれも 1700～1800 年代に創業(豊島屋酒造は 1500 年代末)された六つある蔵元の一つ、「石川酒造」を訪れます。蔵の見学と敷地内の「向蔵」で地産食材を使った料理を味わい、ひと時を過ごします。

地元福生市は、多摩 30 市町村の中で耕作地が一番少ない市です。安心して安全な、そして新鮮な野菜を届けるため、都市農業を支え発展させようと努力されている、生産者の方のお話を作物あふれる耕作地で聴きます。



明治時代のビール釜



野菜畑



熊川神社脇の熊川分水

◆コース◆ JR 拝島駅 【集合】 → 野菜畑 → 熊川分水 → 石川酒造 【解散】

- *集合日時 2019年8月24日(土) 午前10時30分
- *集合場所 JR 拝島駅 中央改札口 解散は午後2時半頃を予定(拝島駅までご案内)
- *ガイド 吉田敏夫
- *費用 参加費 1,000 円(資料代・傷害保険料等)
別途 2,000 円(蔵見学・食事及び初回の飲料代を含む)
2杯目以降の飲料代は各自負担。なお、食事代等は事前予約のため、当日キャンセルの場合は請求させていただきます。
- *募集人員 30名(先着順)
- *持ち物 飲み物・雨具・筆記用具 他
- *申込方法 氏名・年齢・住所・電話番号を明記し、Eメールで「多摩めぐりの会」事務局へ
- *申込と問い合わせ 「多摩めぐりの会」事務局 Eメールアドレス⇒ tama.meguri@gmail.com
- *当日の連絡先 090-7630-0195 (関根)

申込締切 8月17日(土)

予告 次回の多摩めぐりは、「香り立つ木の文化！東久留米～国登録有形文化財 願想園の建物群と名木・遺跡めぐり」を、9月21日(土)に予定。