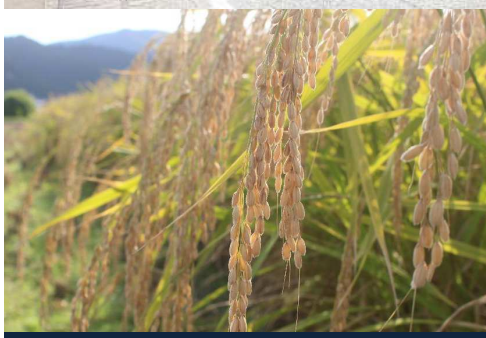




※農林水産省令和3年産米の農産物検査結果等



～晴れの国DAKARAセミナー～

2023.11.4 土
13:30~15:30

おかやまの蔵元が語る！ 幻の酒米「雄町」の魅力

会場 大阪ふるさと暮らし情報センター セミナールーム「凜の間」
(大阪府中央区本町橋2-31 シティプラザ大阪4階)
※オンライン (Zoom) での参加も可能です。

参加
無料

定員 大阪会場15名 (要予約、先着順) / オンライン (Zoom) 上限なし (要予約)

名酒は良い水から生まれる
「雄町」で造るお酒の魅力

栽培の難しさから幻の酒米とも呼ばれる「雄町」。気候風土に恵まれた「晴れの国おかやま」は、全国の生産量の9割以上を占める一大産地！

今回は、水が綺麗なまちで、雄町を使った酒造りに情熱を傾ける蔵元をゲストに迎え、雄町の特徴や醸造されたお酒の魅力などを造り手ならではの視点でご紹介。



申込方法 QRコードを読み取って、専用申込みフォームからお申込みください。

申込期限 2023年11月2日 (木) 正午まで



主催：岡山県・赤磐市・真庭市

認定NPO法人ふるさと回帰支援センター
共催：大阪ふるさと暮らし情報センター

スケジュール

13:15 受付

13:30 「雄町」のツウになる話（ゲスト：辻 総一郎さん）

真庭市の蔵元がゲストとして登場し、「雄町」の特徴や醸造されたお酒の魅力、酒造りへのこだわりなど雄町ツウになるお話をお伝えします。

14:30 「酒蔵」があるまちの魅力を紹介

赤磐市、真庭市の自治体担当者が、市内の酒蔵や水が綺麗なまちのオススメスポットなどまちの魅力をPR。

15:00 イベント紹介

15:05 閉会（オンライン参加の方）

15:30 フリートーク（会場参加者のうち希望者のみ）
～みんなで楽しくおしゃべりしませんか！～



上質な酒米



綺麗な水



ゲスト紹介

伝統を守りながらも、新しいことに挑戦し続ける。

御前酒蔵元辻本店 七代目蔵元 辻 総一郎さん



岡山県出身。地元の高校を卒業後、東京でプロミュージシャンを目指して活動する中で、改めて故郷を見つめ直し、「山奥で一流のものづくりに取り組む酒蔵」の魅力に気づき、23歳でUターン。32歳で七代目蔵元に就任。酒造りを通し、「岡山が誇る酒米「雄町」の未来」、そして「蔵のある勝山の未来」を切り開くことを信念に、国内外を飛び回る。

酒蔵紹介

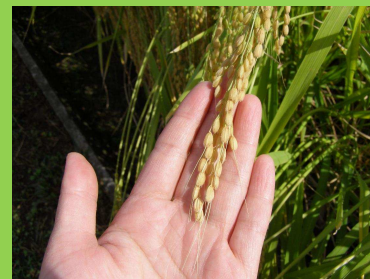
御前酒蔵元辻本店



文化元年（1804年）創業。美作勝山藩御用達の献上酒として「御膳酒」の銘を受ける。地元の米、地元の水、そして地元の技で醸す酒造りに取り組む。平成19年から姉の麻衣子さんが岡山県初の女性杜氏に就任。

< 雄町（おまち）について >

「雄町」は日本古来の原生種の酒米で、山田錦や五百万石などの多くの酒米のルーツにもなっています。柔らかく、もろみの中で溶けやすいのが特徴で、濃醇な美酒を生み出しますが、その反面、背丈が高いため倒れやすく、病虫害にも弱いといった栽培の難しさから、岡山県以外での栽培がなかなか普及せず、「幻の酒米」とも呼ばれています。岡山が誇る「雄町」で醸された美酒の愛好家は「オマチスト」と称されるなど、人気を博しています。



お問い合わせ

岡山県県民生活部
中山間・地域振興課
☎086-226-7862
(月-金・祝日を除く)

認定NPO法人ふるさと回帰支援センター
大阪ふるさと暮らし情報センター
岡山県担当アドバイザー（佐藤）
☎090-6344-1965（火-土・祝日を除く）