

花美蔵通信 Vol.8

はなみくらつうしん

白扇酒造株式会社

事業本部 〒505-0303 岐阜県加茂郡八百津町伊岐津志208-3
 蔵元 〒509-0304 岐阜県加茂郡川辺町中川辺28番地
 URL <http://www.hakusenshuzou.jp/>
 E-mail info@hakusenshuzou.jp

明けましておめでとうございます。白扇酒造株式会社の加藤祐基です。
 皆様、昨年はどうな年でしたでしょうか。2014年は私にとって
 出会いの多い年となりました。当社に興味を持ち、訪ねて下さ
 方が年々増え、知ってもらおうという事の大切さを改めて感じました。
 今年も引き続き品質を追求し、より一層皆様に満足していただける
 商品造りをしていきたいと思っています。まだ厳しい寒さが続く事と思います。
 どうぞお体ご自愛下さい。今年もよろしくお願ひ致します。



アメブロやってます!
<http://ameblo.jp/hanamikura/>

白扇酒造株式会社
 加藤祐基

花美蔵子が熱血講義

「食育」と「地産地消」



こんにちは、初めまして。製造部の長谷部です。
 只今、製造部では新酒の造りが始まりバタバタしていますが、これもお客様に旨い!!
 お酒を飲んで笑顔になって頂くためと思い、日々頑張っております。

先日、地元の川辺中学校の生徒達が職場体験に来て、

私と祐基さんと講義をしました。
 ちょっと先生になった気分でした。



事業本部
 林

中学生に講義とはどんなお話をされたのですか?

テーマはもちろんお酒について…にしたかったのですが、未成年にお酒の話をするのは良くないので「食育」「地産地消」について話をしました。



食育、地産地消ですか。奥が深そうですね。

最近よく聞く言葉ですが、食育ってなんだろ?という方も多くいらっしゃると思います。
 小さい時から添加物で味付けしてあるもの、あまりにも簡素化した料理を食べていると食材の本来持つ味、料理が薄い、など料理がまずく感じてしまったり味覚音痴になってしまいます。このような事がないように本来の食材を生かした物を使用し、本当に美味しい物や温かい料理がわかる口を育てていこうという事が食育なんです。



私も子供がいるので、改めて「食」について考えさせられます。
 地産地消も大切な事ですね。



そうですね。
 農家さんの顔がわかり、こんなに苦労して農産物ができているんだ!
 それをさらにメーカーがこんな風に加工しているんだと知ってもらえると、ご飯をもう少し大切に食べるきっかけができると思います。
 また、地域が活性化すると人口や雇用が増加し、流通の流れが良くなります。
 私たちは川辺を良くしたいのです!良くして地域貢献したいのです!!中学生に熱血講義をしてしまいました。



中学生の皆さんは見てパッと口にするものも、こんなに時間をかけて製造しているんだと感じる良い機会になりましたね。今回の職場体験はどんな作業をしていたのですか?



今回の職場体験は時期的に、芋焼酎の仕込真っ盛りだったので芋切りをしてもらいました。
 芋を洗ってもらったり、芋を切る作業が中心だったので手を切らないかひやひやしましたが、怪我人もなく楽しんでもらえて良かったです。



とてもいい経験をさせていただきました。
 この様な機会を増やしていこうと思います。



裏面では
 純米3種「しぼりたて生酒」をご案内!