

報道機関各位

くらし調う、
みやま有明。



商工観光課 商工観光係
担当 中島
TEL 0944-64-1523

第5回「つきなみ旅」を開催

～ 新酒と甘酒が楽しめる酒蔵見学体験 ～

みやまの暮らしに息づいている「食」、「文化」、「歴史」、「風土」を生かして、月のリズム(月波)を感じることができる、つきなみでない体験プログラム「つきなみ旅」を10月から毎月実施しています。

今回は、創業145年を越える玉水酒造合資会社の5代目蔵元 山下茂さんに酒蔵の中を案内していただいた後、製造工程や発酵の魅力について学びます。

当日は、日本酒「神力」と甘酒の試飲も予定しています。この「神力」と甘酒の原料となった酒米は、乳酸菌などによる効果がある土壌改良剤「竹パウダー」を使って地元で育てられたものです。

今年できたての「神力」と添加物や加熱処理をしていない甘酒をぜひご賞味ください。

- 期 日 令和7年2月22日(土) 13:30～
- 定 員 15名(先着順)
- 申込み 令和7年2月6日(木) 8時30分から
- 参加費 2,000円(運転手として同行される方は、1,000円)
- 場 所 玉水酒造合資会社(みやま市高田町舞鶴 214-1)
- 主 催 みやまブランディング推進委員会
- 協 力 玉水酒造合資会社
- 問い合わせ・申し込み みやまブランディング推進委員会
(TEL:64-1523 商工観光課内)

※「つきなみ」とは元来、月々おこなわれる「嘗(なめ)＝収穫を祝いながら自然の神々との供食・食事会」のことであり、旧暦の時代に大切にされていた月のリズム(月波)を意味しています。



くらし調う、みやま有明。
KURASHI TOTONOU