

天鷹通信 tentaka news

いつも天鷹をご
愛顧いただき誠
ありがとうございます
います。

日よっての気
温が10度以上
も変わるこの頃
ですが、お変わ
りありませんか。

天鷹通信 11号
をお届けします。

皆様のおかげを
持ちまして、「辛
味もろ味」、大変
ご好評いただい
ております。「ど
んな味？」という
方にはお試しサ
ンプルをお送り
いたしますので、
ご遠慮なくご連
絡ください。

天鷹酒造最新ニュース:

・天鷹酒造 父の日にびっ
たりなお酒の紹介。

詳しくは次頁をご覧下さ
い。

有機酒好適米情報 6月

篤農家隅内俊光「今年の田植えは6月の始めになるねえ。」

今年も「めだかの会」の田植えをしました。



5月16日(日)、「めだかの会」の田植
をしました。これは、天鷹酒造が15年
前から主催している会で、お酒を召し
上がって下さるお客様と共に、田植か
ら稲刈りそして酒造りまで一緒に行う

ものです。「食の安
全」を考えようという
気持ちがきっかけと
なり、地元の酒販店
さんの口コミから始ま
った会ですが、今回
は35人が参加してく
ださいました。

田圃で泥だらけにな
りながら田植をして、
パーベキューして、飲ん
で、皆さん、1日ピクニ

ック気分楽しんでいました。
今や、子供達はおたまじゃく
しもみたことがないと言っ
ていました。自然を大切にとい
う心は体験から育っていくも
のでしょう。私達の小さな行
動がそんなところに結びつ
いてくれればいいなあと思っ
ています。

田植をした稲でお酒が出来
るのは12月。楽しみです。

ホタルはね、5月の17,18日頃から現れてるよ。



篤農家隅内俊光さんの田圃です。も
う、水が貼られ田植を待つばかりで
す。苗が入ってますね。こうすると、水
田の水が暖かいので苗が育ちます。

実は、これ有機「五百万石」
の苗です。有機清酒の味を
よりすっきりした柔らかい味
にしたいと、新しい挑戦を始
めました。五百万石も地元
栃木県推奨米です。

さて、隅内さんにとっても有
機「五百万石」を栽培するの
は初体験。2年かけて「有
機」にした種を使います。今
年の天気に合わせてどう管
理するかなど、有機栽培は
試行錯誤の連続です。



上は平家杵の
写真。インターネット
から参照しま
した。午後8
時頃から光り
始めるそう
です。見てみた
いですね。

天鷹酒造株式会社

〒324-0411

栃木県大田原市蛭畑

2166

TEL:

0287-98-2107

FAX:

0287-98-2108

E-MAIL:

tentaka@tentaka.co.jp

●東京事務所

〒135-0062 東京都江東区

東雲 1-9-15-1004

090-9208-5539

03-3534-0495 (fax)

当社 Web サイト

URL:

www.tentaka.co.jp

「全ての始まりは、United Nations です」。 講習会の始まりは「国際社会と有機生産食品」の講義から始まりました。

有機 JAS 法定講習会に参加しました。

2005年6月、JAS法が改正されて、認定希望者は申請前に登録認定機関の指定する講習会を受講修了することが義務づけられています。今回、私も特定非営利活動法人エイサックの1回目の法定講習会に参加しました。この講習会を終了すると有機農産物など4分野の生産行程管理者や格付者となることができます。

皆さんは、「法律」「政令」「省令」の違いが解かりますか。そして、「関連法規」とか「格付」とか。普段目にしな

い日本語がバンバン出てきます。大変わかりづらいのですが、それをわかりやすく解説して下さるのが、



上の写真の先生、岩泉好和さん。ASACの事務局長で、日本の有機の第一人者の一人として、「生命と国土の安全保障」に医・食・住の三方向から取り組んでいま

す。あの超有名漫画「美味しん

ぼ」にも実名で登場しました。

今回の参加者は、地方公共団体の職員、有機農産物及び有機加工食品製造会社の方など。毎回多彩な方が参加しています。



有機への関心は衰えることはないと感じました。

予復習がかなりキツイですが、頑張ります！

天鷹酒造

6月20日は父の日。ありがたい気持ちを込めた贈り物。

●「美味しい」+「安心」ご存知の定番

カワイイ父の日のラッピングで登場します。

有機純米天鷹（左）

720ml 1,654円(税込)

有機純米吟醸天鷹（右）

720ml 2,205円(税込)

●人気の焼酎もあります

純酒粕取焼酎 天鷹 25度

720ml 1,155円(税込)

