

お酒づくり

門真市北岸和田にある「川中農園」。門真のお酒である「かどま酒」の原材料が、ここで育まれている。

川中幸次さんらの協力のもと、栽培が難しいとされる山田錦を丹精込めて作られており、元気塾も日々その様子を観察する。田植え・稻刈りには、市民をはじめとした有志が農園に集まって実施され、収穫された山田錦を交野市の山野酒造で醸造し、かどま酒は誕生している。

門真市民はもちろん、近隣の仲間たちによる強力なバックアップを得て、「門真愛」が詰まった日本酒は造り上げられる。

「かどま酒」

一門真の自慢づくり

これを合言葉に2012年に誕生した、門真発の手造り純米吟醸。

門真の農家が育て収穫した門真産の山田錦を使用し、大阪府交野市にある「山野酒造株式会社」の協力のもと、元気塾メンバーも田植えや仕込みに参加するなど、飲食店・農家・蔵元が共同して造り上げた珠玉の日本酒。9号酵母を使用し、ふくらみのある口当たりとノドごしは、まさに酒通のための吟醸仕込み。お刺身や焼き魚、あっさり系の鶏肉料理にもおすすめだ。



「蓮の宴～はちすのあかり～」

「メイド・イン・門真で自慢づくり」を合言葉に、町おこしの一環で生まれた門真れんこん100%の本格焼酎。原材料となる門真れんこんは、れんこん農家の匠による伝統農法で栽培され、今なお手掘りで収穫される希少価値の高い門真を代表する地域農産物。醸造と蒸留は福島県郡山市にある「笹の川酒造株式会社」。門真と福島をつなぐ架け橋としてもすっかりお馴染みの存在だ。

キレのいい口当たり、料理の味を引き立てるスッキリとした味わい、酔い覚めにも爽やか。門真を愛する人たちの大切な「心」と「自慢」が伝わる、渾身の焼酎だ。



「ぼくらのワイン／ワインジュース」

「カタシモワインフード株式会社」(大阪府柏原市)から葡萄畠を借りて、「大阪飲食業生活衛生同業組合青年部」「飲食店元気塾」「あかりの会」「コンセント」らが協力して造っているワイン。飲みやすくやわらかな味わいが特長で、洋食、和食、中華などにもピッタリな本格ワイン。

同じプロジェクトから生まれた『ワインジュース』は濃厚でフレッシュな美味しさが特長の手造り葡萄のジュース。

門真市内では市内の飲食店や事業所、市民の一般家庭の軒先で育てている葡萄を原材料にしたワイン開発も行われている。

