

エデンの花畑を再活用

左の写真が何の建造物か、お分かりだろうか？これは黒倉にある『エデンの花畑』という庭園内にある建造物の内部写真である。

平成10年に黒倉集落から休耕農地を利用して地域活性化ができないか？という提案が出され、5年の実験栽培を経て平成15年6月にハーブ庭園としてオープンしたのがエデンの花畑の始まり。だが残念な事に現在



は閉園しており、構想から18年の時が経過している。

様々な思いがある施設、私自身も着任した当初からこの施設は気になっており、昨年の11月に1度施設内部を見学したことがあり。私はこの施設を、自分

自身が取り組む計画の一つである『松之山のサイクリングコース』の拠点にできないか？という思いを持っている。

た。そのまましておくには非常に惜しい施設なのだ。

しかしその時は分からなかったのだが、色々な方々とお話をする内にこのエデンの花畑を活用する手段はないだろうか？と考える方が私だけではない事が分かってきた。

一つは新たな特産品の生産、販売拠点としての活用だ。松之山では個人個人特色を持った農作物を生産しており、そういった方々がエデンの花畑の広大な放棄地を有効活用したいという思い。

もう一つはアウトドア振興の拠点としての活用だ。松之山の湯米心（ユーマイハート）の村山さんは「おふくろ館と連携したアウトドアの施設として何か企画を打ち出せないか」と想いを語る。

色々な思いがある。それが分散するのは勿体ない。協力隊として松之山の振興の為に皆さんの力をお借りしつつ、ワクワクするような事に取り組みたい。

こんにちは。松之山温泉のおみやげ屋十一屋商店の福原基裕です。

第5回目は日本酒の加熱処理についてです。

通常の日本酒は2回「火入れ」という加熱処理を行います。搾って「貯蔵する前」と、そして貯蔵熟成後の「出荷前」です。これは



火落ち菌という日本酒を悪くする菌を殺菌する

為なのですが、近年では冷蔵技術が進歩したために、一度も

加熱処理をしない物や、1度だけした物も出回るようになり

ました。それが「生酒」「生貯蔵」「生詰め」というもので

す。この3種類、一見同じ「生」のお酒のように見えます

が、実は違います。生酒は一度も加熱処理をしないお酒の事

で「生貯蔵」は1回目の加熱処理をしな

いで貯蔵するお酒、「生詰め」は貯蔵前の加熱処理はしますが、出荷前は加熱処理しない物です。

「生貯蔵」「生詰め」は生酒のように見えますが、両方とも一度は加熱処理してありますので、生酒ではなく、半生と考えてもら

ってもいいと思います。

そして、この加熱処理の回数だけで味が全く違ったものになるのが日本酒のおもしろい所！この3種類の

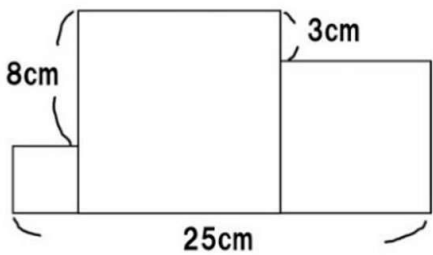
加熱処理を知っているだけで一目置かれますよ！ぜひ

色々試してほしいと思います。今回もお読みいただき有難うございました。

「円」、漢字の「円」、カタカナの「エン」、ローマ字の「En」となります。

図形数学クイズ！

3つの正方形の合計面積が幾らになるでしょうか？



先月号の答え

正解は4通り。図形の

