

サラダ館通信

葛飾区お花茶屋駅近くのギフトショップ、サラダ館白鳥店のニュースレター。



VOL.001

ごあいさつ

こんにちは、サラダ館白鳥店です。お花茶屋駅から徒歩5分の場所で、今年で二十三年目になるギフトショップです。

最近色々地域の活動などに関わらせていただくとが多くなり、より近所の方々と交流ができればと思います。ニュースレターを発行することにしました。これから末永くよろしくお願ひします。

大木 一弘 (息子)
後に段差があるわけではありません。サラダ館白鳥店のデジタル担当。チラシや写真入カードを作ったりします。

種村 ちはる (たね)
子供が小学校の時に入社。そして今では孫が三人になりました。今度は・・・?

大木 佐知子 (さっちゃん)
子育ても仕事も全部ここで過ごしてきました。この街が好きです。私ができること：プレゼントラッピング。最近始めたこと：スクラップブック。特技：着付け。



大木 光生 (社長)
生まれも育ちも墨田区八広ですが、子供の頃から葛飾には遊びに良くきていました。元おもちゃメーカーでしたので、おもちゃの修理と字を書くことが得意です。

ペル
看板犬のキャンキャンうるさい方。
マルチーズ、7歳。



ぷう太
看板犬の静かな方。
シーズー、9歳。



これが酒米・美山錦の種籾！
予め芽を出しておきます。

田んぼ九反分、
220パレットに土→種→土と蒔きます。



こちらは自動種蒔き器。
当日は水遣り機能が不調で修理に時間が・・・

田んぼは標高が高いのでビニールハウスで育てます。毎日ビニールを外して水遣りが必要です。



種蒔きは日帰りですが、次回田植えは一泊で行います。二日目の作業後はサナブリといって、田植えを祝う宴会があります。地元の方と一緒に葛飾の花が美味しいお酒になるよう祈願してきます！



最初は四月十九日に行った「種蒔き」です。全てはここから始まります！

福島県の南端、茨城県との県境にある埴町矢祭町まで年に八回、葛飾からバスで行き農作業や酒の仕込みを手伝っています。酒作り本舗の活動をレポートして、葛飾の花がどのように作られているかを伝えたいきます。小さな種籾から、だんだんと日本酒に近づいていく過程をお伝えできればと思います。

葛飾の花という日本酒をご存知ですか？葛飾区の市民酒作りサ団体「葛飾酒作り本舗」が、酒作りの全工程を酒米作りから携わっているお酒なんです。

葛花レポート
酒作りの現場をお伝えします。