

みそづくり講習会 ～みそを手作りしませんか～

日時 ① 2月7日(日) ② 2月14日(日) 9時～正午

場所 松尾ふれあい館

定員 市内在住各回10人(先着順)

費用 2,000円

用意するもの エプロン・三角布
5kg程度お持ち帰りできる容器

☎・☎ 農林水産課

☎0475(80)1211



昨年のみそづくり講習会

「世界が食べられなくなる日」 無料映画上映会

“食べたものは体になっていくから”この機会に食の安全について考えてみませんか?

日時 2月11日(木)13～15時20分

場所 千葉市文化センター

参加費 無料

申込期限 2月5日(金)

☎・☎ 生活協同組合パルシステム千葉 千葉センター

☎0120(866)918

☎043(292)4444

☐ chiba-kumikatsu@pal.or.jp

募 集

第2回 市民後見人養成講座の受講生募集

成年後見制度は、判断能力が十分でない高齢者等を保護・支援する制度です。地域の実情に詳しく、きめ細やかな対応が期待できる市民後見人を養成する講座を開催します。

開催日 講座 1月17日・31日・
2月14日・28日・3月6日
実習 2日間(全7日)

場所 成東老人福祉センター

対象 ①～③すべてに該当する方

①山武市に在住もしくは勤務する25歳以上の方

②民法第847条に定める後見人の欠格事由に該当しない方

③上記、講座(30時間)・実習(12時間)のすべてに参加できる方

募集期限 1月8日(金)

※詳しくは、お問い合わせください。

☎ さんむ成年後見支援センター

☎0475(82)7111

東金青年の家バンドフェスティバル出演バンド大募集!

期日 3月13日(日) 2月に打ち合せをします。

場所 千葉県立東金青年の家

定員 10バンド(先着順)

参加費 1バンド1,000円

※電話で申し込み。持ち物等、詳細は申し込み後にご案内します。

☎ 東金青年の家

☎0475(54)1301

県立旭高等技術専門学校 平成28年度入校生募集(B日程)

募集科目 NC機械加工科(1年間)11人

募集締切 1月21日(木)

選考日 2月4日(木)

合格発表 2月10日(水)

※B日程で定員に達しなかった場合、C日程により募集します。詳細はお問い合わせください。

☎・☎ 県立旭高等技術専門学校

☎0479(62)2508

城西国際大学環境社会学部 社会人学生を募集中

城西国際大学環境社会学部では、社会人の大学での学びを奨励しています。地球環境について広く学び、卒業後、地域での実践に役立つ専門的なスキルを身に付けられます。環境社会学部への「社会人入学」を希望される方には、以下の「奨学制度」が適用されます。

①入学金の免除、授業料の減免(2分の1)があります。

②学部が実施する「海外研修」の必要経費のうち、2分の1を研修奨学金として支援します。

※詳しくは、お問い合わせください。

☎ 城西国際大学環境社会学部事務室 今井・鶴澤

☎0475(53)2150

☎0475(55)8811

☐ info-env@jiu.ac.jp

お知らせ

航空科学博物館イベント
～元日から開館しています～

<飛行機工作教室>

日時 1月2日(土)・3日(日)・4日(月) 各日13～14時30分

費用 材料費300円(原則小学生以上・先着40人)

<航空無線通信士受験直前対策セミナー(要予約)>

日時 1月16日(土)・17日(日)

費用 7,000円(中学生以上・先着30人)

講義科目 16日 無線工学
17日 英語・電気通信術・電波法規

<航空アート展>

期間 3月27日(日)まで

費用 入館料のみ

会場 航空科学博物館

☎0479(78)0557

ボーイスカウト東金第一団 スカウト募集説明会

日時 1月11日(月) 11時～正午

場所 東金青年の家

対象 幼稚園年長児から小学生

申込 ボーイスカウト東金第一団

山下 ☎0475(55)0204

あんどんねえさ～in山武市 「九十九里地域認知症家族の会」

日時 1月26日(火) 13時30分～15時30分

場所 成東文化会館のぎくプラザ

内容 参加者同士の交流会と個別相談

対象 認知症の方(疑いを含む)を介護している方

※市外にお住まいの方も参加できます。

申込・会場 地域包括支援センター

☎0475(80)2643

動物愛護センター動物愛護事業

開催場所 千葉県動物愛護センター(富里市御料709-1)

申込・会場 千葉県動物愛護センター

☎0476(93)5711(土日祝休み)

<犬のしつけ方教室(予約制)>

基礎講座 受講料無料

1月17日(日)・2月14日(日)・3月12日(土) 13～14時30分(受付12時30分～13時) 各日先着30組

実技講座 受講料3,000円

1月17日(日)・2月14日(日)・3月12日(土) 14～16時(受付13時30分～14時) 各日先着30組

<パピークラス(予約制・無料)>

子犬同伴で参加できる飼育方教室です。

日時 1月23日(土)・2月27日(土)・3月26日(日)

各日程 時間応相談

<一般譲渡会(無料)>



直接受付時間に来てください。

センターの成犬・成猫・子猫

を譲渡します。

日時 1月28日(木)・2月25日(木)・3月9日(火)・3月26日(土)(受付13～13時30分)

<飼い主さがしの会(予約制・無料)>

日時 1月17日(日)・2月14日(日)・3月12日(土)

犬猫の欲しい方 受付9～9時30分

犬猫をあげたい方 受付9時30分～10時

千葉地方法務局東金出張所における登記相談の予約制の開始

平成28年2月1日(月)から不動産登記(相続や住宅ローン完済による抵当権抹消登記等)の申請手続きに関する相談は、事前に電話等による予約制になります。ご協力をお願いします。

申込・会場 千葉地方法務局東金出張所

☎0475(52)2402

山武郡市広域行政組合平成28年度 入札参加資格審査申請(追加受付)

受付期間 2月1日(月)～2月12日(金) 9～16時(土・日・祝日を除く)

要領配布 組合ホームページまたは組合企画財政課契約管財係

申請方法 持参のみ(郵送不可)

申込・会場 山武郡市広域行政組合企画財政課契約管財係

☎0475(54)0252

HP <http://www.sanbukouiki-chiba.jp>

東金労働基準協会有料各種講習会

危険予知訓練(KYT)講習

日時 2月18日(木) 9時～

監督署・安定所への各種届出講習

日時 2月25日(木) 13時20分～

場所 成東文化会館のぎくプラザ

申込期限 2月5日(金)

申込・会場 東金労働基準協会

☎0475(52)1061



●山武市松尾町大堤

花の友

「花の友」は慶応元年（1865）創業の酒蔵です。

6代目の蔵主花沢和彦さんと奥様が寒空の下、取材の私たちを温かく迎えてくれました。

手入れの行き届いた庭には、1500株の岩ヒバと、立派な母屋と離れの和室が、その歴史を物語っています。

裏山の桔梗ヶ丘一帯から絞り込まれた水は、敷地内の井戸から湧き出す良質な天然水となり、酒造りに使用されています。余分なミネラル分が少ない、とても軟らかな優しい水で、お酒を特徴あるものに仕立てています。



酒造米を60%まで磨き

上げて造った特別純米

酒「花いちもんめ」

を試飲させて頂

きました。

フルー

ティー

で清涼感

ある香りが

特徴の名前のと

おり優しいイメー

ジのお酒でした。「食

事をしながら気軽に頂け

る質の良いお酒を提供してい

きたい」と静かに語る蔵主のお

人柄が、お酒にも現れているよう

な温かい酒蔵です。

現在は酒蔵見学は行っています

んが、歴史を感じるお屋敷やお庭

を散歩しながら、お気に入りの1

本を探してみたいかがでしょう

か。

市民 記者が行く



蔵元を 訪ねて

①

●山武市松尾町武野里

寒菊銘醸

創業明治16年（1883）の「寒菊銘醸」を訪ね、30代の若い5代目蔵主佐瀬建一さんと奥様にお話を伺いました。

樹齢200年を超える柿の古木の根元から湧く地下水を使用し、地酒「寒菊」を造ったことが始まり。

酒名の「寒菊」は、冬に黄色い小菊

が咲いてい

たことか

ら命名

したと言

います。

毎年、杜氏が

11月から翌年3月下

旬まで滞在。仕込みが

始まると24時間体制で酒造

りを行っています。酒造りで

重要な点の一つには、酒に適した

米の精白度を高めることがありま

酒造歴40年の南部杜氏の高橋正芳氏。平成7年より杜氏として「寒

菊」の酒造りを支えている。地酒造りの原点ともいえる手づくりの心を忘れずに精魂こめて醸す酒は、全国新酒鑑評会の金賞受賞をはじめ高い評価を得ている。

平

成

7

年

より



酒造歴40年の南部杜氏の高橋正芳氏。平成7年より杜氏として「寒菊」の酒造りを支えている。地酒造りの原点ともいえる手づくりの心を忘れずに精魂こめて醸す酒は、全国新酒鑑評会の金賞受賞をはじめ高い評価を得ている。



す。長年苦心された結果、大吟醸「夢の又夢」が誕生。山田錦を極限まで扁平精米し、うま味成分をとりだして醸しているのが特徴です。「全国新酒鑑評会」で金賞を何度も受賞した実績があります。

「本醸造無濾過生原酒」は、搾ったままの味が楽しめるお酒で、アルコール度数20%ながら、米のもつ力強さを舌で感じるができます。

蔵主は、さまざまな新商品の開発や設備投資を行い、デパートでの販売を積極的に展開し、海外への販路拡大を図っています。

「楽しみのツールとして、気に入ったグラスで気楽に楽しんでください」と佐瀬蔵主。

平成9年から地ビール工房とレストランを併設。週末には「生ライブ」を開催し地域おこしにも一役かっています。

若い蔵主の熱意は酒名のおおきく、「夢の又夢」へと続きます。



SUNムシくん

グルメレポート

お正月と言えば、おせちとお雑煮。お雑煮
と言えば、はばのり……。実は、はばのりを雑
煮に入れて食べるのは山武郡地域だけと言わ
れているムシシ。
今回はそんなはばのりを入れた雑煮につい
てSUNムシくんが紹介するよ。

「はばのり」って？

はばのりは主に房州で採れる海草で、12月～早春の
寒い冬の海、波打ち際の岩場に生えているムシシ。洗っ
て乾燥させたものがはばのりとしてお店に売られてい
るんだ。普通の焼きのりなどとははちがった独特な塩
味があって、年の初めにはばのりを食べると「1年中
ハバを利かす」といわれ縁起の良い食材として重宝さ
れているよ。

昆布やかつお節などの出汁に醤油などで味を調えた
つゆにさっと炙ったはばのりをたっぷりかけて食べる
のがこの地域の一般的な食べ方ムシシ。
中には、「これを食べないと正月が来た感じがしない」
という人もいるくらいなんだ。
何だか、説明してたらお腹空いてきたな。帰って
はばのりをかけてお雑煮食べよう。



- 1 さまざまな模様があり、目でも楽しめる、郷土料理「太巻き寿司」
- 2 はばのりをたっぷり入れて食べてと鈴木さん



今回、取材に協力してくれたのは、地域の郷土料理である太巻き寿司作り体験なども行っている、「食と農の体験工房 よもぎ館」の鈴木和子さん（松尾町木刀）。

「昔は具は何も入っていない出汁にはばのりだけ入れて食べていたよ」と鈴木さん。

今では、大根や里芋を入れたり、鶏肉を入れたり各家庭ごとの味があるが、さっと炙ったはばのりを入れるのだけは変わらないと語られました。