



スマートフォンで
広報たじみを
持ち歩き！

編集発行 多治見市役所 企画部 秘書広報課
〒507-8703 岐阜県多治見市日ノ出町21丁目15番地 TEL: 0572-22-1111
FAX: 0572-24-3679 E-mail: hisyokho@city.tajimi.lg.jp
http://www.city.tajimi.lg.jp/



多治見市緊急メールに登録してください
携帯電話に緊急情報を送信します
https://service.sugumail.com/tajimi



▲原料米は山田錦（兵庫県）や美山錦（秋田県）などを使用。全商品の平均精米歩合は50パーセントを下回ります



▲蒸米の状態を確認する中村さん。外硬内軟（外側は硬く内側は柔らかい）の蒸米が理想



▲酒質、香りを大きく左右する酵母を培養し約2週間かけて酒母を造り上げます

SPECIAL TALK



輝く技術

日本酒を

もっとおいしく

中村公二さん
＜三千盛酒造杜氏＞



出身は福井県勝山市。米どころですが、最初から酒造りに興味があった訳ではありません。偶然出会った酒を自分でも作ってみたいと思立ち、日本で唯一「醸造」をその名に冠する学科を持つ東京農業大学に入学しました。卒業後、大手酒造メーカーで働いていましたが、地酒が作りたくてここに来ました。三千盛は、学生のころ東京で飲んだことがありました。私は「日本酒は甘いもの」という考えを持っていましたので、初めて飲んだ時はその「辛さ」に驚き、同時に辛いけどしっかりとしたうま味を残す三千盛という日本酒に興味を持ちました。

米と水という素朴な材料を使い、原料処理・製麹※1・酒母※2・仕込みの行程を経ることで日本酒はでき上がります。「仕込み」の行程では、蒸米のでんぷんをブドウ糖にするために米麹と水を3段階に分けて入れ、それをアルコールに変える酵母も第1段階で加え、糖化と発酵を同時進行させます。米の生育状態や気象状況が全ての行程に影響するデリケートな作業で、長年の酒造りで培った勘も必要不可欠です。

日本酒をもっとおいしくしたい。素朴な材料のみで作るごまかしが利かないものだからこそ、なおやりがいを感じています。

※1 米麹を作ること

※2 蒸米・麹・水で酵母を培養したもの

人口と世帯数の動き

平成30年3月1日現在

総人口

111,649人 (前月比 -102人)

男 54,316人 (前月比 -43人)

女 57,333人 (前月比 -59人)

世帯数

46,186世帯 (前月比 +13世帯)



文化財み～つけた 美濃陶祖碑

平野町1
平野公園内

瀬戸の陶工加藤景久は織田信長より免許状を得て大平（現可児市）で開窯し、兄景重も朱印状を賜わると弟景光と久尻村（現土岐市）で窯業を発展させました。景重・景光と唐津から登り窯を伝えた景延は美濃陶祖と言われます。平野公園には景光とその子孫で多治見陶祖景増の功績を讃えた美濃陶祖碑が建てられ、毎年4月には陶祖祭が盛大に開催されます。