

香南 かあら版



冬に醸す 土佐の日本酒

朝、蔵のそばを通るともくもくと白い煙があがっています。香南市、唯一の酒蔵「高木酒造株式会社」が酒米を蒸している煙です。

冬の仕込みは、朝5時過ぎから米を蒸し、蒸した米をさらし場でほぐしながら冷やし、麹室（こうじむろ）に入れ、麹菌（こうじきん）を付着させます。

高木酒造の5代目高木直之さんは「麹菌の付着させ方は、蔵次第。酒の良し悪しの8割りは麹で決まる」と話されるほど重要な工程です。

また、発酵タンクでは酵母の増殖を図りながら3段階に分けて仕込んでいきます。大きなタンクに蒸したの酒米を運び、ゆっくりと混ぜながら発酵させていきます。

夏季限定商品もこの冬の時期から準備をするので、寒い冬の朝に酒蔵から上がる煙はまだまだ続きそうです。



蒸し上がった米を運ぶ

酒米をタンクに入れ発酵させる



麹室の重要な工程は6代目と5代目による共同作業

高木酒造株式会社

純米吟醸吟の夢仕込・金蔵特別純米セット
D-61 1,800ml 2本：寄附額22,000円
高知酵母の違いを体感！純米吟醸甘辛酒セット
B-224 720ml 2本：寄附額10,000円

返礼品は特設サイトで！



令和元年9月1日から12月3日まで募集を行った、香南市ふるさと納税PR大使「ふるさとこーにゃん」の衣装デザインコンテストの結果発表です。

●最優秀賞 …1点
下城 采花 さん(9歳)

作品介绍：文旦色のコックコートにみかん色のボタンとタイが元気色の「コックさんのこーにゃん」です。香南市の美味しいものをたくさん紹介してくれそうですね♪

応募総数176作品！
ふるさとこーにゃんの衣装が決定しました！

新しい衣装が完成したらお披露目会を行いますので、また香南市ホームページ等でお知らせいたします。



高知のアンテナスイカ

春に楽しむスイカ♪
香南市夜須町の太平洋が見える高台に「江本農園」のスイカハウスがあります。
1月28日に、4月の春アンテナスイカの定植をするのことで伺ってきました。
当日は1500本の苗を植え、後日1500本、計3000玉のアンテナスイカを育てます。敵に穴あきマルチを敷いて1本ずつ
苗を配ると、江本さんは素早い速さでスイカの苗を植えていきます。やさしく片手で苗を持ち、もう片手で土を握る姿はスピーディーです。
ひと苗にひと玉だけ、大切に育てている甘いスイカ。
4月発送のスイカは進学・入学のお祝いにも喜ばれます。

江本農園
4月春アンテナスイカ
U-109 1玉：寄附額13,000円
U-110 2玉：寄附額26,000円

こうなんびより あきへん
「香南日和 秋編」完成！
香南市の秋の風景を動画でお届けします！
秋の光、秋の音、秋の風…
香南市の秋を映像でご堪能ください♪

<https://www.youtube.com/watch?v=0WxsfPza26o&feature=youtu.be>