

カンパイで、カタノをもっと楽しく!

# カンパイ通信

vol.4 酒米づくりとお酒づくり

2024年12月、  
日本の「伝統的醸造り」が  
ユネスコ無形文化遺産に  
登録されました。

## 美しい水田風景は、交野の代名詞

交野では、古くから米作りが行われてきました。私市の天田神社  
あまだ  
一帯は、土地が肥えて作物が豊かであったことから、もとは「甘田」と呼ばれていたほどです。

酒造りの主原料となる酒米も昔から栽培されており、大門酒造や山野酒造では有名な山田錦の他にも食用米であるヒノヒかりを用いて、酒造りを行なっています。最近では田んぼも減ってきましたが、いつまでも残したい風景です。



### 交野市の酒蔵紹介(2)

## 大門酒造株式会社

大門酒造は、河内磐船駅から神宮寺方面に向かう途中にあります。創業は1826年、およそ200年にわたって、交野が原の風情を伝え、日本の美意識・四季・自然と共存しながら酒造りを行なっています。

常に新しい考えを取り入れながら、近年ではお酒の輸出を通じて交野から海外に向けて日本の素晴らしい文化と日本酒の美味しさを発信しています。また、伝統のある酒蔵の一部を改装した酒蔵カフェ&ダイニング「無垢根」は、地元交野の方から海外のお客さままで愛用されています。



## 大阪初、乾杯条例のまち交野市

「#カタノカンパイ」して、交野市を盛り上げましょう!

  SNSに「#カタノカンパイ」をつけて

皆さんの乾杯写真をアップしてください。

お酒の豆知識・  
交野のお酒が飲めるお店・  
市民の皆さんの乾杯写真を  
掲載スタート!



交野市 HP  
<https://www.city.katano.osaka.jp/>



交野市LINE公式アカウント  
@katano\_city



人口と世帯(5月末現在) 世帯:34,784世帯  
人口:77,325人 男性:37,048人 女性:40,277人

