

カンパイで、カタノをもっと楽しく!

カンパイ通信

vol.5 市民がつくるお酒

もうすぐ夏まつり!
交野のお酒でカンパイして、
みんなで盛り上がりましょう!

交野のお酒、市民もつくっています

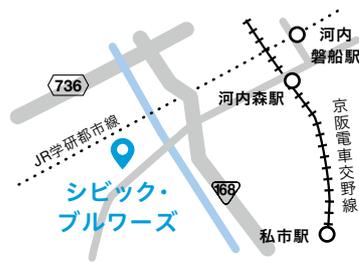
交野のお酒を交野の酒米で造るため、酒蔵や農家の皆さんの他にも昔から市民有志の方々が集まって酒蔵といっしょに酒米を育てています。また、交野ブランド「カタノのチカラ」に認定されている「百天満天」というお酒は、市民大学・交野おりひめ大学の「酒づくりの会」が自分たちで酒米を育て、山野酒造で醸造してもらっている市民のお酒です。山野酒造や大門酒造でお酒について学ぶうち、「自分たちでお酒を造りたい!」と言って、10年前にプロジェクトがスタートしました。



交野市の酒蔵紹介(3)

シビック・ブルワーズ

2023年に誕生した、北河内初のクラフトビールのブルワリーは、藤が尾の郵便局の近くにあります。「シビック(civic)」の名前の通り、市民大学「交野おりひめ大学」の活動から生まれた会社です。それまでのいろいろな活動で得た経験と、メンバーひとりひとりの特技を持ち寄り、原料となるホップ作り・クラフトビール造り・カフェレストラン運営を行なっています。ビールは、ホップ以外にも交野の農産物にこだわり、イチゴやブドウなど多彩な素材を活用して交野というまちをビールでデザインしています。



大阪初、乾杯条例のまち交野市

「#カタノニカンパイ」して、交野市を盛り上げましょう!

SNSに「#カタノニカンパイ」をつけて

皆さんの乾杯写真をアップしてください。

全12回の予定で掲載しておりました本企画ですが、諸事情により今回をもちまして終了させていただきます。

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!



人口と世帯(6月末現在) 世帯:34,820世帯
人口:77,323人 男性:37,055人 女性:40,268人

