



甘いいちごで幸せいっぱい！ お腹もいっぱい！いちご狩り

シーズン真っ最中の青蓮寺湖観光村のいちご狩りに家族で行ってきました！

青蓮寺湖観光村の山ゆり案内所で受付を済ませ、案内されたビニールハウスへ。ハウスの中に入ると一面に広がるいちご畑。たくさん実っているいちごを見て子どもたちは大はしゃぎです。私も久しぶりのいちご狩りにワクワク！

早速、いちごを頬張ります…甘っ！！こんな甘いいちごが 30 分食べ放題なんて、幸せすぎる。しかも、大きくて、食べ応え十分。こんな素敵ないちごを育ててくれた農家さんには感謝しかありません！「自分で摘めるのが楽しい！美味しすぎてずっと食べられる！」と子どもたちも大満足の様子。

名張市は、大阪と名古屋の中間にあるので、日帰りでもお出かけしやすいところがいいですね。私が行った日も、市外から来ているお客さんが多くみられました。トイレもあるので、子ども連れでも安心ですよ。

いちご狩りは、5月中旬ごろまでやっています。ぜひ皆さんもお出かけしてみてくださいはいかがでしょうか？



市民 PR チームが Instagram で綴ったなばりの魅力をご紹介します！

投稿を再編集して掲載！フォローしてね ▶



nabari_pr



おでかけしませんか？

高校生がプロデュース

めざせ！昔遊び師匠！



けん玉やお手玉、めんこ、あやとりといった昔遊びを体験しよう。昔遊びの大会も開催するよ。スタンプラリーにも参加して、たこやき・わたがしをゲットだぜ！

(参加無料)

日時 3月23日(日) 13:00～16:00

場所 名張市民センター（上八町）

園 ボランティア団体「御結び」

☎ 080 - 4232 - 8918 (岩木)



申込はこちらから
(当日参加可)

昔遊びを教えてくれる「師匠」を募集



スタッフ応募
はこちらから

子どもたちに昔遊び（けん玉、お手玉、めんこ、あやとり）の魅力を教えてくれる人や運営スタッフを募集します。3月16日(日) 13:00～13:30に名張市民センターで打合せをしますので、ご参加ください。

人と人がつながる機会をつくりたい！

私は、地域の夏祭りの企画やボランティアグループへの参加を通じて、人との出会いやつながりが「自分にとっての幸せ」なんじゃないかと思えるようになっていきました。一方、まちの中では孤独を感じて家に閉じこもりがちな人もいます。

そこで、「人と人がつながる機会」をつくろうと、今回の催しを企画。ボランティア団体のメンバーや市民センター、社協

などいろんな人たちの協力もあり開催できることに！子どもたちはもちろん、人生の先輩がたにも楽しんでいただきたいな！

私が企画しました！

久保 さくらさん
(名張高校3年)

会場で自作のパズルを紹介する柿本さんと



じもと再発見 なばりじまん



三重大大学の留学生が参加した酒蔵見学会（名古屋国税局主催）。訪れた瀧自慢酒造では、日本酒の元となる「もろみ」をかき混ぜる体験も。

名酒の里で乾杯

昨年12月、「伝統的醸造り」がユネスコ無形文化遺産に登録され、注目度が増している日本酒。国内出荷量が減少する一方で、海外での日本食ブームを背景に輸出量は増加傾向にあります。

酒造りに重要な要素は「米」と「水」、そして「気候」。伊賀盆地は、良質な酒米が育つ産地であり、四方を囲む山々から湧き出る清水も豊富。そして、底冷えする冬の気候は、お酒を低温でじっくりと発酵させてくれます。そんな条件を兼ね備えた名張は、まさに名酒の里。伊勢志摩サミットでは、名張の酒蔵のお酒も、乾杯酒や、食中酒として各国首脳に振る舞われ、その魅力を伝えていきます。

名張の酒造りは、鍛冶町の辻源兵衛という人物によって1621年に始まったとされます。脈々と受け継がれてきた伝統産業・文化を守り育んでいこうと、2013年には県内初の「伊賀名張の酒・名酒で乾杯を推進する条例」を制定。今宵は、伊賀米や伊賀牛など地元の美味しい食材とともに、伊賀酒で乾杯といきませんか！



酒造りに欠かせないのは、素材の魅力を引き出す職人技



杉本 隆司 さん
瀧自慢酒造株式会社 代表取締役

語る
ひと

赤目滝の伏流水と、主に伊賀地方の酒米を使ってこだわりの伊賀酒を仕込んでいます。米と米麹と水というシンプルな原料だからこそ、酒造りには、素材の魅力を引き出す職人技が欠かせません。

精米・洗米といった最初の工程から「きっちり丁寧に」が鉄則。最も重要なのは、酒米を蒸して麹を造る場面。経験と勘を頼りに、丸2日間を通しての温度や湿度の繊細な管理が求められます。

仕込みの手法や手順を変えれば、多様な味と香りを生み出せます。和食と組み合わせたバラエティ豊かな魅力を、海外にも発信していけるといいですね。



酒蔵を訪れた留学生は、にごり生酒や純米大吟醸などテイストの異なる6種類を飲み比べ。市内の日本料理店が用意したブリの生ハムや巻き寿司、漬物などと共に舌鼓。「お酒の違いを楽しめた」「料理の味が生かされていた」「自分の国にはない、甘口のお酒が気に入った」と大好評！



#名張感動

このまちは感動に満ちている

サクラ輝く春

@usatukiaइनouranaba



#名張感動キャンペーン
2024 春編 グランプリ



「池の周りが桜の木なので、春になったらどうなるのだろう」と気になって訪れてみると…。

皆さんも、とっておきの桜スポットを見つけて、投稿してみませんか？

Instagram で見つけた「#名張感動」をご紹介します