

令和5年
3月15日号
広報
No.713

あきる野

今号の主な記事など

- 令和5年度教育方針…2面
- 4月1日から市役所の担当窓口が変わります…3面
- 秋留野広場バスケットゴールリニューアルオープン…3面



「あきる野の匠」 を新たに認定しました

「あきる野の匠」とは

市の自然、歴史、文化から受け継いだ伝統の味、技法、熟練の技術などの承継者などです。今年度は、新たに申請を受けた中から審査により2人の方を認定しました。市では、今までに12人の匠を認定しています。

匠ホームページ



問合せ 観光まちづくり推進課観光まちづくり推進係 (☎595-1135)



のぞきみつな
野崎 三永さん (60歳)
「酒造りの匠」

野崎酒造は、明治17年(1884年)創業で、「喜正」を醸造しています。

野崎三永さんは、野崎酒造の5代目となります。

西多摩にある5つの酒造の中で唯一、当主自らが杜氏(酒造りの責任者)をしており、機械化が進む現在でも、昔ながらの「こしき」(米を蒸すための桶)を使い、手間ひまをかけて醸造しています。穏やかな香りで飲み疲れしないのが特徴で、1番人気の「しろやま桜」吟醸酒は、仕込み水の湧き出る戸倉城山の桜から名付けました。

「全国新酒鑑評会 金賞」「東京国税局酒類鑑評会 優等賞」など、いくつもの賞を受賞しています。

「野崎酒造株式会社」

住所: あきる野市戸倉63

電話: 596-0123

営業時間: 10時~12時、13時~17時

※土曜日・日曜日、祝日は休業

野崎酒造
ホームページ



なかむらはちろうえもん
中村八郎右衛門さん (46歳)
「酒造りの匠」

中村酒造は、文化元年(1804年)創業で、「千代鶴」「高尾山」を醸造しています。

中村八郎右衛門さんは、18代目で、酒造りを始めて中村酒造の10代目となります。

酒造りに適したあきる野の厳しい冬の冷え込みを生かし、地下170メートルから汲み上げた清冽な水と厳選した米で、近代的な設備と伝統的な技術を融合させ、手造りの要素を多く残し丁寧に醸造しています。米からの自然のうま味を大切に淡麗型でありながら、上品な香りの中に力強い味わいがあり、心地よい余韻が残るのが特長です。

「全国新酒鑑評会 金賞」「東京国税局酒類鑑評会 優等賞」など、いくつもの賞を受賞しています。

「中村酒造」

住所: あきる野市牛沼63

電話: 558-0516

営業時間: 12時~16時30分(酒造り資料館)

※年末・年始は休業

中村酒造
ホームページ



「温泉総選挙2022」秋川溪谷 瀬音の湯が
「うる肌部門」で全国第1位に輝きました！
たくさんの応援、ご協力ありがとうございました！



世帯と人口

— 令和5年3月1日現在 —

世帯 36,806世帯 (前月比 33世帯増)

人口 79,719人 (前月比 24人減)

男 39,677人

女 40,042人

広報あきる野は、毎月1日と15日に新聞折込と個別配布でお届けしています。市内に住所があり、折込対象の新聞を購読していない方は、市に個別配布をお申込みいただければ、無料でお届けします。また、市のホームページでもご覧になれます。詳しくは、市長公室にお問い合わせください。

再生紙を使用
しています