

滋賀の酒文化を知る[おとなの愉しみ案内マガジン]

じゅうじかん

ご自由にお持ち帰りください。

2022 夏号
VOL.53
July.2022

JIYUJIKAN

「彦根麦酒」 荒神山醸造所

夏空の下、湖風そよぐテラスで
ドリンクカブるな「クラフトビール」を

じゅうじかん滋賀のWEBサイト

誌面には載らない県内のお酒スポット特集や
お酒のプレゼント情報を掲載！

じゅうじかん滋賀オンライン

県内のおとな世代に向けた最旬ローカルニュースを掲載！



じゅうじかん しが

検索



じゅうじかん 公式
LINE@会員募集！
イベント情報をお届け

おとなの愉しみ案内マガジン じゅうじかん vol.53

2022年7月20日発行 発行部数 10,000部

編集・発行 有限会社ウエスト

滋賀県近江八幡市たかかい町南一丁目3-11

www.j365.me

Kintetsu 近鉄草津

和洋 お酒売場

近鉄百貨店草津店1F

滋賀県のお酒が充実！

じゅうじかん × 近鉄草津 おすすめ滋賀のお酒

国産葡萄100%の日本ワイン

「あいとうぶどう」で知られる滋賀県東近江市にあるヒトミワイナリー。
日本の葡萄のみを使用し、濾過をしない「にぎりワイン」が特徴のワイナリーです。
培養酵母を使用せず、野生酵母のみで醸造させ、酸化防止剤も極力使用しない製法は、
自然派ワインとして人気を集めています。



Pick up!
ヒトミワイナリー
(滋賀県東近江市)

葡萄の香りや味わいを最大限に残した
「にぎりワイン」

h3シリーズ



看板商品である「h3シリーズ」。野生酵母
による自然発酵の泡でヒトミワイナリーな
らではの発泡にぎりワインを楽しめます。

※おすすめの商品には「じゅうじかん」のロゴカードが目印です。

ソワフ ブラン

喉の渇きを癒すスッキリとした味わい
のテーブルワイン「Soifシリーズ」の
白ワイン。辛口、酸化防止剤無添加。



限定品 ソムリエからおすすめ

今回ラストヴィンテージとなる
「身土不二 竜王山之上2019」。
竜王町で栽培された「マスカットベリーA」を
使用して造られており、ベリーAの甘い芳香、
旨味が感じられ、日常の食卓に寄り添ってくれる
ような味わいに仕上がっています。
当店で限定48本の取り扱いとなります。

身土不二
竜王山之上 2019
720ml
2,750円(税込)
※なくなり次第終了

近鉄百貨店
ソムリエ・エクセレンス、利き酒師
田中 千絵



じゅうじかん本誌に関するお問合せ先

有限会社 ウエスト / じゅうじかん滋賀 編集室

〒523-0898 滋賀県近江八幡市たかかい町南一丁目3-11 TEL 0748-43-0155

■編集・制作 / 有限会社 ウエスト「じゅうじかん滋賀 編集室」 ■発行人 / 片山 幸博 ■企画・取材 / 伊藤 勝重、八木 真紀
■お問い合わせ / 〒523-0898 近江八幡市たかかい町南一丁目3-11 TEL 0748-43-0155 FAX 0748-43-0156

※本誌掲載の記事写真等の無断複製・転載を禁じます

彦根麦酒 荒神山醸造所

HIKONE

「SUNNY ALE」 暑い日にゴクゴク飲みたい夏ビール

強い日差しと琵琶湖岸の風をイメージしてつくられたビール。
やさしくフルーティーな香り、のどごし良く、後味はすっきり爽やか。
青い空、焼け付く太陽のもと、キンキンに冷やした
ドリンカブルなビールで夏を満喫しよう。



ビールの種類はヴァイツェン、アイリッシュスタイル、ペールエール、ポーター、アイビーエーをラインナップ。
好み好き、またはフルーティーでライトな味など、好みの味を見つけることができる。
彦根市在住の松林憲一さん(75歳)による彦根城の水彩画が採用されたラベルは限定ラベル。



試飲ができる店内



季節ごとやイベント時にリリースされる限定品は希少性が高い。
一つひとつのビールのコンセプトを知ることでの楽しみが広がる。

種類豊富にラインナップ 夢をつなぐ 二人の女性ブルワー

現在、ビールの種類は定番品5種と限定品5種の計10種類で過去最多のラインナップ。「味わいの多様性と飲みやすさを重視しています。敷地内で麦芽ホップを生産し、いずれは100%地元産を叶え、地域に愛されるブルワリーになれたら」と話すのは、ビール醸造責任者の小島なぎささん。福井県出身の小島さんは滋賀県立大学を卒業後、石寺町のまちづくりに参加、醸造所の立ち上げに際し自らビールづくりに手を挙げた。

また営業ディレクターを務めるのは、彦根市出身の豊村美久さん。他県で営業職に就いていた豊村さんは、地元

琵琶湖のほど近く、荒神山の麓に広がる田園地帯にある木造平屋の建物。玄関側はヨシ葺きの壁、明るい木の店内、特徴的な屋根からは自然の風が循環する。ここ彦根麦酒・荒神山醸造所は、立ち上げから一年を迎えた。

沼地を埋め立てたこの地の活用方法について、20年にもおよぶ検討の末、考え出されたのが、彦根初となるクラフトビール醸造所だった。地元・石寺町在住の大学教授を中心にまちづくりを担う地域の人々、彦根市にある一般企業の出資。彦根麦酒・荒神山醸造所は、たくさんの方々の想いと協力で誕生した。



がおもしろい試みをスタートさせ、それが自身も大好きなビール醸造と知り帰郷。ここに来て、土地・建物・味・人々、何もかもに魅了され、「私もやりたい!」そんな熱い思いから仲間に加わった。「太陽が降り注ぐテラスで、自然豊かな風景を眺めながらこだわりの詰まった彦根ビールを飲んでみてほしい。ここで飲むからこそ実感できる味わいがあります」と豊村さん。

立ち上げからコロナで影響を受けたが、季節ごとの限定品のリリースや週末のキッチンカーの招致などで遠方から訪れる人も増え、盛り上がりを見せる。ようやく一年。二人の女性たちを軸に、地域に根差したビール醸造はますます進化を続け、地元はもちろん、滋賀県内外、そしていずれば海外へと夢をつないでいく。



敷地内で自家栽培されているホップ。

今回の「探訪スポット」

彦根麦酒・荒神山醸造所
滋賀県彦根市石寺町1853
営業時間/11:00~17:00
(土日祝/11:00~18:00)
定休日/火・水曜日
<https://hikonebrewing.jp>



地域の想いを乗せた 彦根初・クラフトビール醸造所



シモツケ・シシウド・クガイソウ (伊吹山お花畑)

Photograph

山野花フォトグラフ

山路の彩り

花の百名山 伊吹山

西山 邦雄 (にしやまくに) お
アマチュアカメラマン
山岳写真の会 悠久の峰 会員
日本高山植物保護協会 会員
15歳の頃より登山を始め、30歳を
過ぎてから山岳風景や様々な高山
植物を撮影するようになる。環境
の変化などで自生が危惧される高山植物の保護活動にも加わる。



読者プレゼント

西山邦雄さんの絵葉書
「富嶽十二景」Vol.1 (富士山の絵葉書) を
5名様にプレゼント

四季折々の美しい富士山の風景を12枚に凝縮。
神々しい富士山の魅力をお楽しみください。

応募方法 LINEにてご応募ください。

詳しくは本誌プレゼントコーナーをご覧ください。
当選者の発表は発送をもってかえさせ
ていただきます。



じゅうじかんLINE
QRコード
LINE ID「@iy17095k」



イブキフウロ 伊吹山山頂付近

以前にこの冊子で紹介したが、滋賀、
岐阜の県境に位置する伊吹山は花の百
名山としても有名である。全山石灰岩
地でおおわれ石灰岩を好む植物が多
く自生しており、イブキと名の付く固
有名詞の植物が三十三種類ある。
しかし現在は獣害(主にシカ)に遭
い、貴重な高山植物は食い荒らされ、激
減している。米原市が網を張り巡らす
等をして保全活動をしており少しずつ
復元しつつある。
上記の写真は九合目の駐車場から
西遊歩道を三十分程登った所で撮った
一枚である。(平成十年頃)シモツケソウ、
クガイソウ、シシウド等が咲き誇り山上
の楽園であった。又、この様な姿を見る
事を願う。



旬魚
旬菜
煌

虜になる味
「煌」の高級炭火焼うなぎ



うなぎを扱い30年
上品な脂、備長炭の香り、秘伝のタレ

パリッと香ばしい皮、ふわふ
わとジューシーな食感。上品な
脂とコクのあるタレがよく合
う「旬菜旬魚 煌」(近江八幡
市)の炭火焼うなぎ。
「うなぎは三重の信頼のお
ける養鰻所で、選り抜いた最上
級品を生きたまま仕入れてい
る」と話す煌のご主人橋本学
さん。落ち着いたおとなの隠
れ家、旬の素材の良さを存分
に引き出す和食に定評のあ
る同店、素材の目利きにはひ
とさわ熱がこもります。
うなぎは注文が入ってから、
滋賀県産の醤油を使った秘伝



のタレにくぐらせ、備長炭で
丁寧に焼き上げます。甘辛い
タレと好相性のご飯にももち
ろんこだわりの、地元契約農家
の有機米をふくらつややかに
炊き上げます。
その道30年、「自信のある
味」とのご主人の言葉通り、
その力強い味わいは食通をも
うならせる最高の逸品。うな
ぎは古くから滋養強壮に効
果があるとされます。
例年になく暑さが厳しいと
いわれる今夏、煌のうなぎで
英気を養ってみては。



木にはオスモカラー

木部には自然の植物油から生まれた
オスモカラーが最適です

オスモカラーは木の呼吸を妨げません。
健康を守り、木を活かす理想の塗料です。

オスモカラーは自然の植物油と植物ワックスをベースにした自然塗料
です。ホルムアルデヒド等の有害な物質は含まれておりません。



オスモカラー
#1101 エキストラクリアー

オスモカラーフロアークリアーラビッド
#3232 つや有と#3262 つや消し



西山産業株式会社
NISHIYAMA
各種塗料・接着剤・各種テープ・ワックス・塗装具の専門商社

〒520-2572 滋賀県蒲生郡竜王町西川1459-2
FAX (0748) 58-3045
<https://www.nishiyama-s.jp/>

お問い合わせ・資料のご請求は

TEL 0748-58-3040

じゅうじかん読者限定割引！

「じゅうじかん見た」
とご注文時にお伝えください
うな重・ひつまぶし／各1人前
(2022年8月末まで)

並(半匹) 1,980円→**1,870円**

上(一匹) 3,960円→**3,630円**

特上(一匹半) 5,940円→**5,445円**



テイクアウト
も承ります

こだわりの新鮮な魚介料理と本場近江牛の2本
柱で自信を持ってお客さま
にお喜びいただける商
品をご用意いたしており
ます。また、お料理に合う
プレミアム焼酎はじめ日
本酒も豊富に取り揃えて
おります。



〒523-0015 滋賀県近江八幡市上田町978-8

営業時間／11:30～14:00 17:00～23:00 (月曜定休)

<https://www.kirameki-jpn.com/>

煌 近江八幡

検索



Present 読者プレゼント

応募締切／
2022年8月19日（金）まで

1 イオンシネマ草津
「無料鑑賞券」

ペア2組
4名様

この夏のおすすめ映画は「ジュラシック・ワールド／新たな支配者」(7月29日公開)。ハリウッドの最新技術を駆使し、6500万年前の白亜紀時代に地球を闊歩した恐竜がリアルにスクリーンによみがえる。子どもから大人まで時代を超えて愛され続けるシリーズの最終章を飾るにふさわしい作品。



TM & © 2020 UNIVERSAL STUDIOS
& AMBLIN ENTERTAINMENT, INC

イオンシネマ草津
草津市新浜町300イオンモール草津3F
TEL:077-561-4545

2 HIKONE BREWING
(彦根麦酒 荒神山醸造所)
クラフトビール
「PALE ALE (ペールエール)」
引換券

5名様

口を含む柑橘系の爽やかな香り、のどごしが良く、後味にはすっきりとした苦みを感じ、暑い日にゴクゴク飲める味わい。彦根麦酒のビールなら、まずはこの誰もが好む定番「一番人気商品」(660円〔税込〕)をぜひ。
※荒神山醸造所まで取りに行ける方にプレゼント



HIKONE BREWING (彦根麦酒 荒神山醸造所)
彦根市石寺町1853
https://hikonebrewing.jp/

3 クサツエストピアホテル
日本料理「あお花」
ランチ券

ペア1組
2名様

旬の素材の良さを存分に活かし、伝統技術と料理人のこだわりを映し出す日本料理。店内は個室もある落ち着いた雰囲気、フォーマルなお食事会にも最適。季節感たっぷりのランチ「大路井御膳」をお楽しみください。
※季節によりメニューは変更されます。写真はイメージです。



クサツエストピアホテル
草津市西大路町4-32
TEL:077-566-3333
https://www.estopia.jp/

プレゼント抽選応募方法

期間中、LINEじゅうじかん公式アカウントに新規友だち登録を行い、専用の応募フォームからご応募いただけます！

①「QRコード」で登録
じゅうじかんLINEと新規に友だち登録
「ID検索」で登録
LINEアプリ内>[友だち追加]>
[ID検索] 検索ウィンドウに
「@jy7095k」と入力し、検索後、追加します。



② 応募ページ
にアクセス
友だち登録後、LINEに
送られてくる専用応募
ページにアクセスしてく
ださい。

③ アンケート
にご記入
アンケートと必要事項
をご記入いただければ
応募完了となります。

※当選者の発表はプレゼントの発送をもってかえさせていただきます。
※ご応募いただいた内容は、プレゼントの発送および今後の誌面づくりに活用し、それ以外の目的で皆様の個人情報を公表・利用することはありません。
※郵便ハガキでの応募は2020年をもって終了させていただきました。

県内の中学生・高校生・大学生の
ためのキャリア情報サイト

https://shiga.cocoroe.jp/net/



地域で必要とされる中小事業所に、地元の学校を卒業した、身近な先輩が活躍している様子を、ココロエ編集チームがお邪魔して取材、Webマガジンのスタイルでお届けします。

情報提供／滋賀県中小企業家同友会 共育・求人委員会

じゅうじかん「休刊」のお知らせ

フリーマガジン「じゅうじかん」は、2010年2月、「おとなの暮らし発見マガジン“自悠時間”」として創刊。以来12年余りにわたり県内のおとな世代に向けたおすすめ情報をお届けしてまいりました。また、発刊50号を迎えた2021年秋より、滋賀の酒文化を特集する「じゅうじかん滋賀」としてリスタート、WEB版特集と合わせて県内の日本酒蔵元やウイスキー、ビールの醸造所をレポートし、地元産業活性化の一翼を担ってきました。

コロナによる混乱、急速なデジタルネットワーク社会への移行、紙媒体としての一定の役割を果たし切り、本誌53号をもって休刊の運びとなりました。

長きにわたりご協力ご支援をいただきました皆さま、また読者の皆さまにおかれましてはお葉書やプレゼント応募などを通じ、多数の貴重なご意見や感想を賜り、心より感謝申し上げます。

じゅうじかん滋賀は、WEBサイトの「じゅうじかん滋賀オンライン」(https://j365.me/information)にて時代に合わせたメディアサービスを追求し、新たな領域に歩みを進めてまいります。

今後ともどうぞよろしくお願いいたします。



じゅうじかん滋賀オンラインサイト▶

restaurant RIVIERE

Summer plan

美味しく食べて飲んで夏を楽しもう

旬の厳選素材を使った
ホテル自慢のフレンチメニュー

お楽しみメニュー
今夏はクサツエストピアホテルのお得なプランを。スタイルシユな屋内なので天候の心配もなし。職場の集まりや気の置けない仲間たちとの語らいのひとときをぜひ。

90分
飲み放題
付き

ビール
ワイン
ハイボール
など

フレンチバルプラン
お一人様 5,000円 (税込)

※2名様から承ります。 ※メニューは季節により異なります。

7・8月限定メニュー

日本料理 あお花

うなぎ スターニナ

栄養たっぷり 疲労回復

鰻重または白焼きをご用意。涼しげなデザート付も。

お楽しみメニュー
今夏はクサツエストピアホテルのお得なプランを。スタイルシユな屋内なので天候の心配もなし。職場の集まりや気の置けない仲間たちとの語らいのひとときをぜひ。

開業30周年

クサツエストピアホテル
滋賀県草津市西大路町4-32 (代表)
TEL 077-566-3333

●レストランリヴィエール
TEL:077-566-3370 (直通) ※月・火曜日定休
●日本料理 あお花
TEL:077-566-3338 (直通) ※月・水曜日定休

ホテルの
公式サイトは
こちらから

ゴルフレッスン教室開催中!

職場やサークルでのグループレッスンも受付中!
(夜間や昼間の時間での相談を承りますのでお気軽にご相談ください。)
※スケジュールの都合がございまして、お電話でお問い合わせください。

スクール	受講日	実施時間	料 金
USGTFティーチングプロ LEVELⅢ 信田プロスクール	毎週月曜 毎週木曜 土曜・日曜	10:30~12:00 14:00~15:30 10:30~12:00 14:00~15:30 18:30~20:00 10:30~12:00 14:00~15:30 16:00~17:30	1回コース ¥4,000 3回コース ¥10,000 (1か月) 8回コース ¥22,000 (2か月)
PGAツアープロ 廣田プロスクール	毎週土曜 もしくは日曜	10:00~15:00	¥3,600 2時間打ち放題含む
LPGAティーチングプロA級 吉井プロスクール	毎週金曜	一般(各90分) 13:00~15:00~18:30~ ジュニア(1時間) 17:00~18:00	4回コース ¥8,500 (3か月) 1回コース ¥1,000
PGAツアープロ 藤田プロスクール	毎週火曜	19:00~20:00	1回コース ¥3,000 ボール代は含まない

初心者～上級者まで
目標に合わせて、
分かりやすく効果的に
レッスンします!

グリーンピア近江八幡ゴルフ
お問い合わせ、お申し込みは TEL.0748(37)2010
近江八幡市倉橋部町146-5 営業時間10:00～23:00(早朝6:00～10:00)
http://www.greenpia-golf.com グリーンピア 近江八幡 検索

無料レッスン実施!!

20歳以上のゴルフ未経験者
長期間ゴルフを休んでおられた方
ゴルフコースでラウンド経験のない方

友対面
として
4回の
体験レッスン

夏も、性能で「ちゃんと買い」。

BRIDGESTONE

選べる! 低燃費タイヤ
サマーフェア

タイヤ・ホイールのことなら「かじ直」におまかせください。

安全に
自信あり!
お早めに!

REGNO GR-XII POTENZA S007a Playz PX II

ECOPIA M1300 ALENZA 001 ALENZA LX100

NEW

その他メーカーも豊富に取り揃えております。

有限会社 かじ直
https://kajinao.com/

〒523-0893 滋賀県近江八幡市桜宮町205
お問い合わせ TEL 0748-33-2939
営業時間 / 8:00～19:00<年中無休>

中村町 桜宮町 滋賀銀行 近江八幡駅
かじ直 プーメラン通