

読売新聞「わいず倶楽部」の皆さん 水間鉄道株式会社の車両基地を楽しむ！

株式会社グルメ杵屋（大阪市住之江区北加賀屋三丁目4番7号、代表執行役社長：椋本充土）の子会社である水間鉄道株式会社は、地元の方々や観光に来られるお客様に愛される鉄道として、地域の魅力発信に積極的に取り組んでいます。

4月24日、読売新聞「わいず倶楽部」（とは：地域や社会にかかわり、人生を充実させたい、新しいことに挑戦したい思いを持つ50歳以上の方を応援する読売新聞大阪本社の会員組織）の皆様にご利用いただき、電車一車両を貸し切り、当社の車両基地を見学し、洗車やアナウンス・ドアの開閉などを体験していただきました。

電車での体験の後、電車内にて地元でしか取れない竹の子を使用したお弁当を味わいながら、水間鉄道の社員たちと来年で100周年になる水間鉄道の歴史などについて交流しました。お食事を済んだ後、水間観音駅の待合室のアーホームの展示を見学し、厄除けの聖地として名高い水間寺の観光も楽しんでいただきました。

このイベントでは、ローカルで走る電車の様々の体験を通じて地域の特産品をご紹介します、ご参加の皆様にご地域の文化や歴史を知っていただくことを目的としています。グルメ杵屋グループは、今後もSDGsの視点を念頭に置き、地域社会に貢献し続けることで、持続可能な社会の実現に貢献していきます。



■ 運転体験、ドア開閉体験、アナウンス体験を楽しむ参加者たち



■ 電車の中で地元の竹の子で作ったお弁当を味わいながら水間鉄道の社員と交流する参加者たち





【木積の白筍】←
高級食材「白たけのこ」は、地上に出る前に掘り出した、真っ白でえぐみの少ない柔らかいたけのこです。米ぬかなしで茹でられ、お刺身でも食べられます。季節になるとバイヤーが買い付けに来られますが、出荷量が少なく、市場にはほとんど出回らない希少品です。

【金胡麻うどん】→
沿線にある水間寺の護摩木をイメージしたうどん麺で、京都の胡麻の名店「ふかほり」の胡麻を贅沢に使用したうどんです。



■ 当日の朝採れた竹の子を購入する参加者たち

