

今年が最後の米作り！自社ビル屋上「白鶴銀座天空農園」で 酒米「白鶴錦」の田植えが無事終了！ ～2007年から続く屋上緑化、食育への取り組み～

白鶴酒造株式会社は東京支社（銀座）の屋上「白鶴銀座天空農園」での自社開発酒米「白鶴錦」の田植えを2026年5月28日に無事終わりました。降雨が心配されましたが、時折晴れ間も見られ、蒸し暑いながらも田植え日和となりました。日照時間を最大限に活用出来るよう今年も5月に行いました。2007年から続けてきた「白鶴銀座天空農園」の米作りは、今年で20回目となります。ビルの大規模修繕に伴い、白鶴銀座天空農園は役割を終えることが決定しているため今回が最後の田植えとなりますが、今年も良質な酒米の収穫と収量アップを目指します。



また食育の取り組みとして、2009年から地元の小学生による田植えと稲刈りを体験してもらっており、今年は5月26日に74名の小学生が訪れました。初めは田んぼに入るのをためらう子供もいましたが、慣れてからはもっと田植えをしないと、楽しんでいるようでした。終了後は、田植えの感想とともに、また稲の生長過程を見に来たいという声が上がりました。

■「田植え」参加者

5月26日 小学生74名
5月28日 社員を中心に30名程度
《ゲスト》

2026 Miss SAKE 青森 カ石 明音（ちからいし あかね）さん
2026 Miss SAKE 秋田 飯田 千有里（いいだ ちあり）さん
2026 Miss SAKE 山形 國分 真優（こくぶん まゆ）さん
2026 Miss SAKE 東京 氏井 香里（うじい かおり）さん
2026 Miss SAKE 岡山 江波 美侑（えなみ みう）さん

※5名は6月13日開催の最終選考会に出場予定。同選考会にてMiss SAKE JAPAN(グランプリ)が選ばれます。



■「白鶴銀座天空農園」基本情報

- ・作付面積 110㎡（大小合わせて7区画）
- ・高さ 地上 約30メートル
- ・使用土 屋上緑化用の軽量土、深さ15cm程度
- ・栽培株数 約1700株
- ・稲刈りの時期 10月3週頃
- ・収穫量見込み 粳付きで45kg前後（2025年度産43.4kg）
- ・苦労する点

一般的な稲作では、土の深さが約60cmは必要だと言われてはいますが、屋上での栽培ではどうしても重さに制限がかかるので、厚い部分でも15cmの深さまでしか土を敷けません。そのため、稲に必要な栄養をいきわたらせることに工夫が求められます。また、ビル屋上の直射日光を受けるため、水温の調整やこまめな水の補充に苦労しています。一度水を抜いて水温が上がらないようにするなど、管理を工夫しています（真夏には水温が35℃近くなることもあります）。加えて、災害対策も欠かさず、稲は風にも弱いいため、風の強い日はロープとネットで風よけを設置することも必要となります。

■白鶴銀座天空農園とは

銀座から日本酒文化の情報発信をしたいとの想いから、2007年に白鶴銀座天空農園のプロジェクトを立ち上げ、東京支社（中央区銀座）屋上で自社開発酒米「白鶴錦」を栽培しながら、屋上緑化、食育、日本酒文化の情報発信を行っています。当初、大都会のビルの屋上でのお米の栽培は難しいという声がありましたが、プランターでの栽培が成功し、2008年には田圃を造成しました。毎年、米の品質向上に取り組み、2013年からは白鶴銀座天空農園で収穫した「白鶴錦」のみで仕込んだ商品を数量限定、銀座の一部店舗限定で発売しています。



■白鶴銀座天空農園の歩み

- 2007年 プランター100基と4斗樽41本を使って栽培開始。
- 2008年 ビル屋上を大改修し、広さ約110平方メートルの屋上田圃が完成。
- 2009年 近隣の小学生を対象に食育の授業として、田植え体験・稲刈り体験を開始。
- 2013年 天空農園で収穫した白鶴錦100%で仕込んだ酒を商品化。以来、毎年限定本数を銀座のみで販売。
- 2018年 田植え、稲刈り体験イベントとして参加者を一般公募開始。留学生も招待。
- 2020年 コロナ禍により、天空農園のイベントは自粛。社員中心に田植え、稲刈りを実施。
- 2026年末 ビルの大規模修繕工事により田圃を終了予定。



■白鶴銀座天空農園プロジェクト最終シーズンに向けて（チームリーダー 山田 亜由美）

チームリーダーとして6年目を迎える今年は、20回目という節目の年であると同時に、銀座での米作りが最後の年となります。気候の変化で暑さは年々厳しさを増し、日々の巡回も決して容易ではありませんが、良いお米を収穫できた喜びや、生長の様子を気にかけてくださる皆さまの温かい声に支えられ、ここまで続けてくることができました。寂しい気持ちもありますが、今シーズンはまだ始まったばかり。これまでの知識と経験を最大限に生かし、「銀座での米作り」の集大成にふさわしい一年となるよう、工夫を重ね、より良いお米作りに努めてまいります。

■自社開発酒米「白鶴錦」について

2007年に品種登録受理された白鶴酒造が独自開発した酒米です。

「山田錦」の母にあたる「山田穂」と「渡船2号」（父にあたる「短稈渡船」は現存せず、近縁種である「渡船2号」を選抜）を70年ぶりに交配させ、誕生したことから「山田錦の兄弟米」という位置づけとなっています。特徴として、「山田錦より粒・心白が大きくなりやすい」、「背丈が山田錦より若干低くなりやすく、倒れにくい」、「出来上がったお酒が、山田錦と比べるとすっきりとした味わいになりやすい」などが挙げられます。

天空農園での日々の活動や生育の様子は、白鶴銀座天空農園公式 SNS で発信しています。是非ご覧ください。

Instagram : https://www.instagram.com/hakutsuru_ginza_official/

Facebook : <https://www.facebook.com/hakutsuru.ginza.official/>