

### 神戸市・白鶴酒造で「白鶴錦」の田植え 7 月 9 日初開催 ～近隣の田植えに興味のある家族と共にお酒造りを学ぶ～

白鶴酒造株式会社（本社：神戸市、社長：嘉納健二、資本金：4 億 9,500 万円）は、2016 年 7 月 9 日（土）の午前中に東灘区など近隣の方々に家族で参加していただき、「白鶴錦※1」の田植えをプランターで行います。白鶴酒造資料館前での田植えは初めての試みで、運営は「一般社団法人 リベルタ学舎※2」が行い、プランターカバーは「Kobe もりの木プロジェクト※3」に協力していただきます。

白鶴酒造は「時をこえ 親しみの心をおくる」をスローガンに常に食文化、生活文化の発展に貢献したいと考えています。日本酒という文化に皆さんに親しんでもらえるよう、「白鶴御影校」の「米・水・人のお酒造り教室」として田植えから稲刈り、酒造りを全 4 回のプログラムで予定しており、今回が第一回目のプログラムです。お米作りやお酒造りの大変さを知ることにより、お子様が食べ物大切さを感じたり、日本の文化である日本酒をより身近に感じたりしていただければと考えています。銀座の東京支社の屋上では、「白鶴銀座天空農園」として 10 年間お米作りとそのお米での酒造りを行っており、東京のど真ん中で自然と触れ合えるということで地元の方との交流の場にもなっています。本社でも身近に稲に触れられるということで、田んぼを介したコミュニティづくりができればと考えます。

初年度は、プランターを用いて小規模で実施します。プランターの周りには「Kobe もりの木プロジェクト」の協力のもと、六甲山の間伐材でカバーを作ります。酒造りに適した水や、「六甲おろし」と呼ばれる風など、六甲山は灘のお酒と切っても切れない仲で、六甲山の自然を守ることがいいお酒を造り続けることにつながると考えております。

そして、資料館を訪れたお客様にもお酒造りに必要不可欠なお米（稲）を生で見ていただき、よりリアルに酒造りを体感していただけるようになります。

#### ※1 白鶴錦とは

「白鶴錦」は、酒米の王様「山田錦」の父にあたる品種「渡船（わたりぶね）」と母にあたる「山田穂」を交配し選抜した「山田錦」の兄弟品種です。「白鶴錦」で醸造した酒は、平成 27 酒造年度全国新酒鑑評会で金賞を受賞し、2009～2016 年 モンドセレクションでは 8 年連続で最高金賞を受賞しています。

#### ※2 一般社団法人 リベルタ学舎とは

阪神間を中心に、社会参加・くらし・健康について学び合うコミュニティ。主婦チームによる事業づくりなどにも取り組んでいます。代表の湯川カナ氏は、Yahoo! JAPAN 創設メンバー。すべての子供たちが未来に希望をもてる社会を、自分たちから作ろうと提唱しています。

HP : <http://lgaku.com/>

#### ※3 Kobe もりの木プロジェクトとは

「公益財団法人神戸市公園緑化協会」と「シェアウッズ」、「神戸スマイルプロジェクト」が連携して、六甲山の手入れから発生する材の活用を考え、利用していく道筋を整えることで、神戸の森と暮らしを守ることにつながることを目的としたプロジェクトです。

HP: <http://www.kobe-park.or.jp/rokkosan/project>

## ■スケジュール

9:30 資料館内 受付開始

10:00 リベルタ学舎 代表理事 湯川カナ氏挨拶

10:10 「酒造りで感じる日本の四季」

白鶴社員 日本酒ミニ講座

10:30 「六甲山と木の話」 シェアウッズ 山崎氏

10:45 外に移動

11:00 田植え

11:30 田植え終了・写真撮影

11:45 夏のプチ宴

お弁当を食べながら社員との交流

12:45 中締め



白鶴錦の苗



超特撰 白鶴 純米大吟醸 白鶴錦 720ml 瓶



リベルタ学舎 代表理事 湯川カナ氏



「えがおのたまご」は六甲山の森を守り活用していく  
Kobe もりの木プロジェクトの活動が「生まれる」シンボル



白鶴錦 真空ガゼット 450g