



米・水・人が原点です。
白鶴酒造株式会社

神戸市東灘区住吉南町四丁目五番五号
TEL078-822-8901
FAX078-822-1456

NEWS RELEASE

2006年4月28日

『白鶴錦』田植えイベント開催 参加者大募集！

～「白鶴錦」の酒米づくりに参加してみませんか？～

メーカー独自開発による酒米『白鶴錦』の米作り体験

白鶴酒造株式会社（本社：神戸市／社長：嘉納健二／資本金：4億9500万円）は、メーカー独自開発による酒米「白鶴錦」を使用した日本酒の商品化に向けて、米作りを進めています。

つきましては、この新しい酒米「白鶴錦」の記念すべき第1回目の田植えイベントを、6月10日（土）10時から山田錦の発祥地とされる兵庫県多可郡多可町の村米の圃場で行うことになりましたので、参加者を募集します。

「白鶴錦」は、メーカー独自の優良酒米を開発したいという思いから「山田錦」の兄弟品種として育種し、2004年4月に農林水産省に品種登録を申請した酒米です。1995年から「山田錦」の産地である兵庫県三木市吉川（よかわ）町の圃場（ほじょう）を借りて当社研究員が田植えから稲刈りまでを実際に行いながら研究開発を進めてきました。

今回の田植えは、この商品化に向けた米作りの記念すべき第1歩となり、白鶴酒造では、地域の皆様とともに「白鶴錦」を育てていきたいという地域貢献活動の一環として、消費者参加型田植えイベントを行う運びとなりました。

また10月下旬には第二弾として稲刈りイベントを予定しております。

当日は、地元・みのり農業協同組合及び生産者の方々の指導により、昔ながらの手法で心を込めて丁寧に酒米「白鶴錦」の苗を植えていきます。昼食もご用意しており、お酒にまつわるクイズ大会の開催も予定しています。またささやかながらですがお土産もご用意しております。

定員は50名で参加料はお一人様3,000円です。（田植え、稲刈りの各回、小学生は1,500円）※応募多数の場合は抽選となります。参加資格は小学生以上で、10月の稲刈りとともにご参加いただける方を募集します。

なお参加者全員に、収穫した「白鶴錦」で仕込んだ日本酒を来年春にプレゼントします。（お酒のプレゼントは未成年者の方は対象外です）

初夏の晴れた休日、ご家族や気のあった仲間同士で、昔ながらの酒米作りを体験してみませんか？

概要は、以下のとおりです。

【概要】

■日時 2006年6月10日(土) 10:00~14:00 ※小雨決行

■場所 兵庫県多可郡多可町中区村米圃場

■スケジュール(予定)

8:00	JR三ノ宮駅集合
8:30	送迎バス出発
10:00	現地到着田植え準備
10:30~11:30	「白鶴錦」の田植え
12:00~13:00	昼食(お弁当)
13:00~14:00	「白鶴錦」の田植え
14:30	送迎バス出発
16:00	JR三ノ宮駅到着・解散

■募集要項

■募集期間 応募締切り:5月22日(月)当日消印有効

■募集定員 50名

※応募多数の場合は抽選となります。

当選の発表は参加証の発送をもってかえさせていただきます。

■参加料 お一人様 田植え・稲刈り 各回3,000円(小学生は1,500円)
(昼食代・お土産を含みます)

■参加資格 (1) 田植え、稲刈り(10月下旬予定)の両方に参加いただける方
(2) 小学生以上(保護者の同伴が必要です)

■応募方法 官製ハガキにてお申込みください
代表者のお名前(必ずフリガナを記入)、年齢・性別・郵便番号・住所・電話番号、
代表者を含む参加人数、代表者以外の参加者の氏名・年齢・性別・代表者との関係

■応募先 〒658-8691 東灘郵便局 私書箱1号
「白鶴錦 田植え イベント」事務局係

■お問合せ TEL:078-822-8903 白鶴酒造(株)営業企画部 森、神山まで

※いただいた個人情報は、事務局にて厳重に管理し、参加者連絡・確認以外の目的では使用いたしません。

●白鶴独自開発の酒米「白鶴錦」について

白鶴酒造は優良酒米を開発する為、「山田錦」の兄弟品種である「白鶴錦」を育種し、2004年4月に農林水産省に品種登録を申請しました。

この開発は酒米の最高品種である「山田錦」の優良形質を解明することで今後、更に優れた酒米開発の可能性に応用したいという考えから行いました。

1991年「山田錦」の母にあたる「山田穂」を60年ぶりに復活させて純米大吟醸酒を商品化し、1995年父にあたる品種「渡船（わたりぶね）」との交配種を開始し、優良品種を「白鶴錦」として品種登録を申請しました。

これまでの品種開発は「山田錦」の子や孫の育種がほとんどでしたが、兄弟を育種することは初めてのケースです。

「白鶴錦」の特長は「山田錦」に比べ粒・心白（中心部にあるでんぷん質）が大きく、心白の発現率もほぼ「山田錦」と同等で、お酒にした時の味わいの深さが特長です。この開発にあたっては、1995年から「山田錦」の産地である兵庫県三木市吉川（よかわ）町の圃場を借り、田植えから稲刈りまですべて当社研究員が実際に行ってきました。

以上