

東京・銀座屋上の田んぼ「白鶴銀座天空農園」で 自社開発酒米「白鶴錦」の稲刈りが無事終了！ ～穀物検査で最高ランクを獲得～

白鶴酒造株式会社は、東京支社屋上の農園「白鶴銀座天空農園」で自社開発酒米「白鶴錦」の稲刈りを社員を中心に 10 月 23 日（木）に実施し、翌日は小学生も参加しました。肌寒い日でしたが、前日まで降っていた雨も上がり、身体を動かすと冷たい風が心地よく感じる稲刈り日和となりました。11 月 12 日（水）には穀物検査を受け、最高ランクの 2 等をいただくことが出来ました（※）

2026 年 6 月頃、収穫した銀座産「白鶴錦」で仕込んだ日本酒を数量限定・銀座の一部店舗限定で発売予定です。

※通常お米の等級は 1 等、2 等、3 等、規格外の 4 種類で格付けされますが、白鶴錦は東京都の登録米ではないこと、屋上は農地ではないこと等の理由により、2 等が最高ランクとなります。



<10 月 23 日 稲刈りのようす>

■白鶴銀座天空農園

銀座から日本酒文化の情報発信をしたいとの思いから、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・販売店限定で発売しています。

～食育への取り組み～

2009 年から地元の小学生による田植えと稲刈り体験を行っており、今年は 61 名の小学生が体験に訪れました。始めは田んぼに入るのをためらっていた子供たちでしたが、田植え以降は自分たちが植えた稲の生長をとてきにかけて、大きく育っていく様子を見ては喜んでくれました。稲刈りでは、鎌が怖く扱いが難しかったようですが、苦勞しながらも上手に刈り取ることが出来ました。過去 17 年間で、延べ 1,000 名の小学生に体験していただいています。

■「稲刈り」参加者

10 月 23 日 社員を中心に 30 名程度

10 月 24 日 小学生 61 名

《23 日ゲスト》

2025 Miss SAKE 山形 平野 紗理（ひらの さり）さん【左】

2025 Miss SAKE 福岡 松口 理子（まつぐち りこ）さん【右】



～2025 年産「白鶴銀座天空農園」のお米ができるまで～

5月22日（木）、社員を中心に手作業で田植えを行いました（一部地元小学生が体験学習）。悪天候が心配されましたが、時々晴れ間も見えました。（酒）米の質の向上と、収量アップを目標に、日照時間を最大限に活用出来る5月に田植えを行いました。しかし、田植え直後は雨も多く曇りがちで肌寒い日が続いていたため立ち上がりが遅く、昨年同様に初期の生育不良が再び起こるのではないかと心配と不安を抱えてのスタートとなりました。



6月、梅雨入り以後から刺すような日差しと夏のような気温、ほど良い雨のおかげで、1か月で茎はだいぶ太くなり、背丈は50cmを超えるなど、大きな生長が見られました。田植え直後に感じていた生育不良への不安な日々が少しずつ解消されていったことを覚えています。身体がまだ暑さに慣れていない中、蒸し風呂のような環境の日々の田んぼの巡回は、たくさんの冷感グッズで対策を行いました。

観測史上歴代1位の高温となった7月、日照時間も多く、厳しい暑さの中でも1か月の間に20cm以上伸び、すっかり水面を覆いつくすほどに生長していきました。同時に雑草や藻も大量に発生、稲のために除草を行いました。下旬には1週間ほど水を抜く「中干し」を行い、土を乾かしました。暑さで水の蒸発がとても早いため、管理にはとても気を使いました。



8月には都内でも40℃を観測するなど、私たちには過酷な暑さが続き、毎日の田んぼの巡回は体力的にも精神的にも楽なものではありませんでしたが、田植えから93日目となる8月22日に出穂を確認してからは再び愛着をもって稲に向き合うことが出来ました。



9月に入ってから続く猛暑の影響で、例年は一気に進む出穂から開花までの生育が緩やかになり、その過程をじっくり観察できたことが印象的でした。屋上という場所柄、ビル風の影響を受けやすく、稲穂が出てくると、稲の倒伏が心配されました。防鳥ネットやロープを張り対策してどうにか乗り切ることが出来ました。晴天が続きまだまだ夏を感じた10月、稲穂はぎっしり実を付けていました。立て続けに台風が接近するなど心配は尽きませんでしたが、台風が過ぎ去ってからは、雨と共に秋の空気が運ばれ寒暖差が出てきたことで、黄金色の稲穂を実らせました。

今年は、昨年の生育不良を受け、新たに田んぼ内に排水層を作り、猛暑対策として「メタノール資化性菌」（メタノールを栄養源として培養された微生物）を葉に散布するなどの対策を行ったことで生育が進み、10月23日（木）に無事稲刈りを迎えることが出来ました。はざかけして乾燥させた後、足踏脱穀機で1束ずつ丁寧に脱穀を行ったところ、粒が大きく立派な実で、収量は籾付きで43.4kg(昨年41.2kg)と少し増えました。スズメが田んぼに落ちたお米や防鳥ネット越しに食べに来ていたこともいいお米が出来たからなのでは、と期待がふくらみました。11月12日（水）、八王子パールライスでの穀物検査には緊張して臨みましたが、おかげさまで無事2等をいただく事ができました。苦労が報われたと同時に、来シーズンに向け、より良いお米が作れるよう努力して取り組みたいという意欲が湧きました。



～SDGsへの取り組み 稲藁の活用～

今まで廃棄していた稲藁を有効に活用しています。

【世界で1つ「白鶴錦で作った畳」】（2020年）

「白鶴銀座天空農園」で収穫した独自開発米「白鶴錦」の稲藁を岡田畳本店（埼玉県川越市）さまに畳にさせていただきました。畳の芯になる素材（畳床）に稲藁が使われています。最近では畳床に木材ボードや発泡スチロールを使用したものが多く、稲藁を使った畳は高級品だそうです。

〔白鶴酒造資料館（兵庫県神戸市）に展示中〕

【藁焼きの材料として】（2021年）

屋上仲間からご縁をいただき、都内の飲食店に差し上げ、魚や肉などの藁焼きの材料として活用させていただきました。

他にも鶴をモチーフとしたしめ飾りを作っていただきました。

【地域活動の一環として】（2022年～）

小学校の門松に飾るしめ飾り（兵庫県神戸市）や、子供たちのために相撲の土俵を作るプロジェクトで、土俵の一部として使用する（千葉県館山市）など、活用いただいています。



白鶴銀座天空農園

ホームページ <https://www.hakutsuru.co.jp/g-nouen/>

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

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

■一般のお客様からのお問い合わせ先

白鶴酒造株式会社 お客様相談室

TEL：078-856-7190（休祝日を除く月～金 9:00～17:00）

白鶴ホームページ：<https://www.hakutsuru.co.jp/customer/>