

### 白鶴酒造で「白鶴錦」の田植え6月17日（土）開催 ～近隣のご家族と共にお米作りから酒造りまでを学ぶ3回講座～

白鶴酒造は2017年6月17日（土）に「米・水・人」のお酒造り教室の第1回講座として、近隣のご家族と「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昨年引き続き2回目です。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。

※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、2009～2017年モンドセレクションでは9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。地域の企業と主婦チーム共創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、市民参画活動が評価されて兵庫県や神戸市の委員も担当する。

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繋げ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>



#### ■お米作りやお酒造りを通じて食文化の発展に貢献～全3回のプログラム～

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、「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3回のプログラムで予定しております。第1回は田植えを、第2回は稲刈りと脱穀を、第3回は工場見学を行いお酒造りに触れていただきます。また、田植え後は白鶴酒造資料館に足を運んでもらうことにより、何度でも稲の生育状況を見ていただけます。お米作りやお酒造りの大変さを知ることにより、お子様が食べ物の大切さを感じたり、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11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。

■プランターを用いて田植え ～六甲山の自然を守る～

今年度も、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。

■第1回スケジュール

- 9:30 資料館内 受付開始
- 10:00 リベルタ学舎 足立氏 挨拶
- 10:05 「酒造りで感じる日本の四季」  
白鶴社員 日本酒ミニ講座
- 10:20 外に移動
- 10:30 田植え
- 11:45 田植え終了・写真撮影
- 12:00 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

■日時

- 第1回 2017年 6月17日(土) 10:00～13:00 (開場 9:30)
- 第2回 2017年 10月28日(土) 10:00～13:00 (開場 9:30)
- 第3回 2018年 2月17日(土) 10:00～13:00 (開場 9:30)

■参加費

- 各回 大人 2,500円 (3回連続 6,000円)
- 子供 500円 (昼食代として)

■定員

- 各回 8組 (先着順)

▼申込フォーム

[http://lgaku.com/index.php/event/event\\_info/20170617\\_hakutsuru/](http://lgaku.com/index.php/event/event_info/20170617_hakutsuru/)

