



兵庫県下の学生に酒米の王様「山田錦」と「日本酒」を伝える “二十歳の山田錦物語”プロジェクト ～第2弾の取り組みとして兵庫県三木市吉川町で稲刈りを体験～

2024年10月13日（日）に、兵庫県の山田錦生産者とJA・行政（※1）が主催する“二十歳の山田錦物語”プロジェクトの一環として、兵庫県三木市吉川町の圃場で実施された酒米「山田錦」の稲刈りに、21名の学生が参加しました。今年で4回目となる本プロジェクトは、20歳を迎える兵庫県下の学生を対象に、山田錦の栽培と酒造りを通じて村米制度（※2）の伝統を伝え、兵庫県が日本一の生産量を誇る酒米「山田錦（※3）」と「日本酒」への関心を高めることを目的としています。今年は大関株式会社（社長：長部訓子/兵庫県西宮市）の村米地区の1つである三木市吉川町稲田地区〔特A地区（※4）〕がプロジェクトの圃場となることから、当社が酒造りに協力します。



第1弾の取り組みとして6月に田植えを実施し、今回は第2弾の取り組みとして稲刈りを実施しました。次回は2024年12月に当社で学生が田植え～稲刈りを実施した米で日本酒の仕込み作業及び研修を行います。プロジェクトには現在19歳でお酒を飲めない学生も参加していますが、酒造りの過程を体験し、全員が20歳を迎える来年2月に自分たちが関わった日本酒を口にしめます。また、本プロジェクトで完成した日本酒は当社より商品として販売する予定です。

■当日の様子

当日は稲田地区圃場で山田錦の稲刈りを行った後、JAみのりライスセンターで収穫後の工程を学びました。また、稲刈り体験終了後は2025年3月の本プロジェクト商品販売に向けたラベルデザインの打ち合わせも行いました。

参加した学生からは「稲刈りは初めてで、手で刈ることが難しかった。」「コンバインの運転をさせてもらい、難しかったが楽しかった。農家の方の大変さを体験できた。」「日本酒造りの原料から携われていい経験になった。収穫した酒米がお酒になるのが楽しみ。」という感想が聞かれました。



<報道関係の方からのお問い合わせ先>

大関株式会社 営業推進部 宣伝・広告・通販グループ：小寺
TEL：0798-32-3015 FAX：0798-34-5679
〒663-8227 兵庫県西宮市今津出在家町4番9号
HP：<https://www.ozeki.co.jp/>

<商品に関するお問い合わせ先>

大関株式会社 お客様相談室
TEL：0798-32-2016



兵庫県下の学生に酒米の王様「山田錦」と「日本酒」を伝える “二十歳の山田錦物語”プロジェクト ～第2弾の取り組みとして兵庫県三木市吉川町で稲刈りを体験～

※1：主催

吉川町山田錦村米部会/兵庫県/三木市/兵庫県酒米振興会/(株)吉川まちづくり公社/JA みのり

※2：村米制度

播州地方の酒米生産地と灘の特定酒造家との間で結ばれる酒米取引制度で、一種の契約栽培。

村米地は酒造業者という固定客を持っているものの品質改善を怠ると取引量の減少をまねくため、村全体での一致協力が必須であり、これが灘酒の品質向上に大いに貢献したと考えられる。米生産地と酒造家との密接な関係は現在でも受け継がれている。

※3：山田錦

日本の酒米の代表として灘酒と共に育ってきた最良の酒米品種。

粒が大きく色白かつ光沢のある心白米で、外観的にも王座の威厳をもつことが特長。蛋白含量が少なく、吸水性・消化性よく破精込みの良い麴ができ、精米その他の工程での崩壊も少なく各工程で操作しやすい。これらの特長は、そのまま優れた酒米の特長でもある。

※4：特A地区

東播地域で優れている山田錦を栽培するにあたり気候、土壌が適している場所のこと。

三木市吉川地区、口吉川地区、加東市東条地区、社町の一部（東部）のエリアが該当する。

■今後のスケジュール（予定）

2024年12月 醸造過程の見学と研修（大関株式会社）

2025年2月 完成した日本酒のお披露目と地域との交流会（JA みのり吉川営農経済センター）

2025年3月 「山田錦まつり」での本プロジェクト商品販売（山田錦の郷）

<報道関係の方からのお問い合わせ先>

大関株式会社 営業推進部 宣伝・広告・通販グループ：小寺

TEL：0798-32-3015 FAX：0798-34-5679

〒663-8227 兵庫県西宮市今津出在家町4番9号

HP：<https://www.ozeki.co.jp/>

<商品に関するお問い合わせ先>

大関株式会社 お客様相談室

TEL：0798-32-2016