

東京・銀座屋上の農園「白鶴銀座天空農園」で
自社開発酒米「白鶴錦」の田植えが無事終了！

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」の田植えを2023年5月24日に無事終わりました。晴天の下、絶好の田植え日和となりました。2007年から続く屋上緑化の取り組みとして、例年6月中旬に田植えを行っていましたが、2023年は収量アップを目標とし、日照時間を最大限に活用できるように、田植え時期を早めて行いました。



また食育の取り組みとして、2009年から地元の小学生による田植えと稲刈りを体験してもらっており、今年も37名の小学生に体験してもらいました。始めは田んぼに入るのをためらっていた子供たちですが、慣れてくるともっと田植えをしたいと言うなど泥の感覚が気に入ったようです。終了後は、田植えの感想、天空農園や日本酒に関するたくさんの質問で賑わいました。

■「田植え」基本情報

<参加者> 社員中心に30名程度／小学生37名

<ゲスト>

2023 Miss SAKE 秋田 高橋 凜(たかはし りん)さん

2023 Miss SAKE 千葉 齋藤 ひかり(さいとう ひかり)さん

※2名は6月23日開催の最終選考会に出場予定。同日、2023 Miss SAKE グランプリ(日本代表)が選ばれます。



■「白鶴銀座天空農園」基本情報

<作付面積> 110㎡ (大小合わせて7区画)

<高さ> 地上 約30メートル

<使用土> 屋上緑化用の軽量土、深さ15cm程度

<栽培株数> 約1700株

<稲刈りの時期> 10月3週頃

<収穫量見込み> 籾付きで50kg前後(2022年度産45.1kg)

<苦勞する点>

一般的な稲作では、土の深さが約60cmは必要だと言われていますが、屋上での栽培ではどうしても重さに制限がかかるので、厚い部分でも15cmの深さまでしか土を敷けません。そのため、稲に必要な栄養をいきわたらせることに工夫が求められます。また、ビル屋上の直射日光を受けるため、水温の調整やこまめな水の補充に苦勞しています。一度水を抜いて水温が上がらないようにするなど、管理を工夫しています。(真夏には水温が40℃を超える事もしばしば)加えて、災害対策も欠かせず、稲は風にも弱いので、風の強い日はロープとネットで風よけを設置することも必要となります。



■白鶴銀座天空農園とは

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限定、銀座限定で発売しています。



■白鶴銀座天空農園の歩み

2007年 プランター100基と4斗樽41本を使って栽培開始。

2008年 ビル屋上を大改修し、広さ約110平方メートルの屋上田圃が完成。

2009年 近隣の小学生を対象に食育の授業として、田植え体験・稲刈り体験を開始。

2013年 天空農園で収穫した白鶴錦100%で仕込んだ酒を商品化。以来、毎年限定本数を銀座のみで販売。

2018年 田植え、稲刈り体験イベントとして参加者を一般公募開始。留学生も招待。

2020年 コロナ禍により、天空農園のイベントは自粛。社員中心に田植え、稲刈りを実施。



■白鶴銀座天空農園のプロジェクトについて (チームリーダー 山田 亜由美)

現在、白鶴銀座天空農園のプロジェクトは東京支社営業サポートグループのメンバー(女性7名・男性1名)が、総務や営業事務など日々の業務と並行して運営しています。

天空農園のチームリーダーに着任してから2年、プロの指導と協力のもと、手探りで米作りを経験してきました。

2022年、6月下旬に記録的な早さで梅雨明けを迎えてから、夏のような厳しい暑さが続いたことで、早い時期からたくさん太陽を浴びることが出来ました。7月には戻り梅雨のような不安定な天候もありましたが、前年の同時期よりも20cm以上も伸びるなど、順調に生長していきました。夏本番の暑い時期を迎えると、例年以上に水の管理には気を使わなければならなかったり、雑草や藻が大量に発生したりと、体力的にも気持ちの上でも楽なことばかりではありませんでしたが、8月の出穂を確認してからは、再び愛着を持って稲に向き合うことが出来ました。秋には立て続けに台風が襲来するなど心配はありましたが、被害もなく無事収穫を終え、天候に恵まれたシーズンとなりました。

天空農園の稲刈りは穀物検査の都合上、収穫の期限が決まっています。今シーズンは稲への日照時間を少しでも増やすことで収量も増やせるのでは、という期待を込め、例年より少し田植え時期を早めました。初の試みのため、どのような効果が出るか未知数ですが、今シーズンも昨年学んだことを生かしながら、自分らしく取り組んでいけたらと思います。

■自社開発酒米「白鶴錦」について

2007年に品種登録受理された白鶴酒造が独自開発した酒米です。

「山田錦」の母にあたる「山田穂」と「渡船2号」(父にあたる「短稈渡船」は現存せず、近縁種である「渡船2号」を選抜)を70年ぶりに交配させ、誕生したことから「山田錦の兄弟米」という位置づけとなっています。特徴として、「山田錦より粒・心白が大きくなりやすい」、「背丈が山田錦より若干低くなりやすく、倒れにくい」、「出来上がったお酒が、山田錦と比べるとすっきりとした味わいになりやすい」などが挙げられます。

天空農園での日々の活動や生育の様子は、白鶴銀座天空農園公式 SNS で発信しています。是非ご覧ください。

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

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

以上