

報道関係者各位

2024年1月18日

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

NEWS RELEASE

兵庫県の大学生が
田植え・稲刈りをした山田錦で酒造りを体験
～2024年3月9日から数量限定で発売予定～

2024年1月14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で、地元兵庫県の大学生13名が白鶴酒造の本店二号蔵での酒造りを体験し、酒造工程について学びました。

学生たちは、2月に地域との交流会で完成した日本酒をお披露目し、3月の「吉川山田錦まつり」でその日本酒を販売する予定です。



◆午前中の体験

大学生たちは、当社社員による日本酒の造り方や灘五郷に関する講義の後、本店二号蔵で酒造りの現場を見学し、山田錦(田植え・稲刈りをした吉川町南水上地区産)の洗米やもろみの発酵タンクの櫛入れを体験しました。この体験を通じ、酒造りの奥深さや大変さを身に染みて感じる事が出来たようです。



白鶴酒造株式会社 〒658-0041 神戸市東灘区住吉南町4丁目5番5号

担当 総務人事部 広報室 植田・大岡

TEL : 078-822-8901 FAX : 078-822-1456 e-mail : koho@hakutsuru.co.jp

◆午後の体験

午後からは、会議室での麴造り作業の体験と精米工場の見学、白鶴酒造資料館の見学を行いました。麴造り体験は、仲仕事という作業を当社社員からレクチャーを受けながら体験し、悪戦苦闘しながらもなんとか形にできていました。精米工場では、収穫したあとの「山田錦」がどのように酒造りに使われる状態になるのか、機械を見ながら説明を受けて理解を深めました。また、米ぬかは捨てず、様々な産業でアップサイクルされていることを知り、驚いていました。最後に白鶴酒造資料館で、日本酒造りの工程を復習しました。



◆学生の感想

- ・もろみの発酵タンクの櫛入れ作業

「（櫛を引き上げるのが）重たくて見た目より大変な作業だった」

- ・洗米作業

「水が冷たくて手が痛い」「いつも見るお米と違って粒が小さかった」

「（水が）冷たくて大変だったけど、こういった作業を経てお酒が届いているという有難みを感じた」

「笑ってしまうくらい水が冷たくて、ずっと続けるのが大変な作業だと思った。

ゆっくりまぜる作業が意外と大変だった。がんばったので美味しいお酒になってほしい」

◆生産本部 副本部長 水谷 仁のコメント

「美味しいお酒は、大変な作業や様々な工程を経てできていることを体感して貰えたようで嬉しい」

◆プロジェクトの目的

このプロジェクトは、地域の伝統的な農業文化を守り、次世代に繋げるために行われました。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、村米制度（※2）の伝統を伝え、兵庫県が日本一の山田錦の生産量を誇ることを知ってもらうのが目的です。

◆過去の活動

二十歳の山田錦物語 田植え（2023年6月18日）

<https://www.hakutsuru.co.jp/corporate/news/detail/20230620094754.html>

二十歳の山田錦物語 稲刈り（2023年10月15日）

<https://www.hakutsuru.co.jp/corporate/news/detail/20231024105802.html>

※1 主催者

吉川町山田錦部会/兵庫県/三木市/兵庫県酒米振興会/㈱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、一種の契約栽培である。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った。

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。

【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/>