

“二十歳の山田錦物語”プロジェクトの日本酒で
兵庫県の大學生と山田錦生産者が交流会！
～2024年3月9日に数量限定販売開始～

2024年2月25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、大學生による体験発表と交流会が開催されました。交流会では、今回のプロジェクトで大學生が山田錦の米作りから酒造りまで関わった日本酒「白鶴 二十歳の山田錦物語」がお披露目され、大學生と山田錦生産者がお酒を酌み交わしながら交流を深めました。

このお酒は、3月9日・10日に開催される三木市吉川町の「山田錦まつり」で有料試飲・販売します。



■ “二十歳の山田錦物語”プロジェクト

1. プロジェクトの背景・ねらい

このプロジェクトは、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、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山田錦と日本酒への関心を高めてもらうことを目的としています。今年、当社の村米地区の1つ三木市吉川町南水上地区〔特A地区（※3）〕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した。

2. 学生の感想

プロジェクトについて

「農業や日本酒造りの大変さを知って、食のありがたみを感じた。」

「日本酒や日本文化への愛着がうまれた」

お酒の味わい

「香りが良くて飲みやすい」

「造られた背景を知っているなので、より美味しく感じる」

3. 商品情報

商品名	白鶴 二十歳の山田錦物語 720ml (500 本限定)
価格	3,000 円 (消費税別)
特定名称	純米大吟醸
原材料名	米 (国産)、米こうじ (国産米)
精米歩合	50%
アルコール分	15%以上 16%未満
日本酒度	+2
酸度	1.4
アミノ酸度	1.3



4. 販売場所

3月9日(土)・10日(日) (有料試飲・販売/プロジェクトに参加した大学生が販売応援予定)
・三木市吉川町の「山田錦まつり」イベント会場
3月11日(月)以降

・白鶴酒造資料館(神戸市東灘区住吉南町4丁目5-5、TEL: 078-822-8907)

・白鶴公式オンラインショップ

[<https://www.e-hakutsuru.com/products/19246/>] (3月11日公開) TEL:0120-126-892]

◆午前中の学生の体験発表

大学生たちは、6チームに分かれ、このプロジェクトに関わるきっかけや、体験してみたの感想・学んだこと、今後どう活かすかなどを発表しました。



◆交流会

日本酒の披露が行われ、大学生と関係者がお酒を飲みながら懇親を深めました。



◆これまでの活動

田植え（2023年6月18日）

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

稲刈り（2023年10月15日）

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

酒造り体験（2024年1月14日）

<https://www.hakutsuru.co.jp/corporate/news/detail/20240117100710.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/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。

※3 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。

【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/>