

人と自然が 共生する ことについて 考えてみた

生き物と共生しながら育んだ有機米
「ふゆみずたんぼ米ササニシキ」を100%使用。
軽やかで上品な香りと、
やさしく穏やかな味わいの
特別純米酒です。



New

ICHINOKURA

◆ 株式会社 一ノ蔵 宮城県大崎市松山千石字大櫨 14 番地 電話 0229-55-3322(代)

- ・ 飲酒は 20 歳になってから
- ・ 飲酒運転は法律で禁止されています
- ・ 妊娠中や授乳期の飲酒は、胎児・乳児の発育に悪影響を与える恐れがあります

「ふゆみずたんぼ米」とは？

原料米には、一ノ蔵の地元・宮城県大崎市の田尻^{しんぼろ}伸筋地区で栽培された「ふゆみずたんぼ米ササニシキ」を使用。「ふゆみずたんぼ」とは、冬の間も田んぼに水を張り米をつくる農法のこと。水を張った田んぼは、マガンなどの水鳥の憩いの場所となります。1998年より、一ノ蔵の地元・宮城県大崎市の蕪栗沼^{かぶくりぬま}周辺において、渡り鳥の生息環境を拡大することを目的に「ふゆみずたんぼ」がスタートしました。取組により渡り鳥の数は年々増えていき、現在はこの地に毎年10万羽を超える渡り鳥が訪れます。



農薬・化学肥料に頼らない自然再生農法

この試みは渡り鳥を守るだけでなく、農法としても素晴らしいメリットをもたらしてくれました。田んぼに水を張ることで菌類やイトミズなどが活動して軟らかな土壌をつくり出し、そこに集まった水鳥が栄養に富んだ糞を落とし、水田に残った藁や稲株は春にサヤミドロなどの淡水藻類の栄養源となり、天然の肥料に変わってゆきます。このように農薬・化学肥料に頼らない自然と共生した農法が可能となりました。

世界農業遺産「大崎耕土」

ふゆみずたんぼの取組が評価され、蕪栗沼周辺水田は2005年ラムサール条約湿地に登録(水田も含めた登録は世界初)、2017年にはこの地を含む大崎地域が世界農業遺産に認定されました。

本品は「大崎耕土世界農業遺産ブランド認証品」として、地元大崎の魅力を伝えていきます。



地球のため地域のために 出来ることから始める

繰り返し使用できるリユース瓶(R瓶)と、ラベルに環境に配慮した資材を採用することで、これからの地球環境について考えるきっかけの1本にしたいという想いを込めました。



この自然環境を未来へ

蕪栗沼・周辺水田は、マガンやオオヒシクイなど国の天然記念物のほか、絶滅の恐れがある動植物が多く確認されている生物多様性の宝庫です。

本品の売上金額の一部は、蕪栗沼周辺の保全活動等をおこなっているNPO法人の支援に充てられます。一ノ蔵はお酒を愛するお客様と共に「人と自然が共生できる」環境を守り、これからも原料米にこだわった酒造りに精進して参ります。



お料理を引き立てる やさしく、穏やかな味わい

軽やかで上品な香りとお米由来のやさしい甘味。後口から余韻にかけてハーブや柑橘を思わせるビター感が続きます。



おすすめの温度帯
常温～ぬる燗(40℃)

冷やす場合は、飲む直前に軽く冷やしてお召し上がりください



詳しくはこちらもご覧ください



WEBサイト



Instagram



X



一ノ蔵 特別純米酒

人と自然が共生することについて考えてみた

原材料名 米(宮城県産)、米こうじ(宮城県産米) 精米歩合 55%
原料 米 ササニシキ 100% アルコール分(ALC) 14%