

女性のためのOsakeスクール

日本酒 文化講座

『白鶴銀座天空農園での田植え体験と酒米づくりについて』

2016.6.11

◆会場 白鶴酒造株式会社 HAKUTSURU GINZA STYLE (東京都・中央区)

◆概要

- ・白鶴酒造株式会社・白鶴ビルディング屋上「白鶴銀座天空農園」の農園長、小田朝水様より、天空農園の取り組みと酒米づくりについて
- ・田植え体験
- ・昼食と日本酒の試飲(3種)

トータル 150分

◆参加人数

- ・27名

講義

■「銀座天空農園」の取り組みについて

「銀座天空農園」は2007年より始まった屋上緑化プロジェクトです。そして、白鶴酒造株式会社独自の開発酒米「白鶴錦」を栽培しています。



「銀座から日本酒文化の情報発信」ができないか。それならば日本酒の命である米を栽培してはどうか？ そうして始まったプロジェクトです。

- ・2007年 プランターでの栽培開始
- ・2008年 屋上の田んぼの造成工事
- ・2009年以降 食育の一環として、近所の小学生により体験学習を開始
- ・2014年 「白鶴 銀座天空農園の酒」発売

小田農園長の、命を育むことへの熱い思いを感じたセミナーでした。

■「酒米づくり」について

「白鶴錦」とは、山田錦の兄弟品種として開発された酒米です。

- ・山田穂(母)と短稈渡船(父)を約70年ぶりに掛け合わせたもの。
- ・『白鶴が育て上げた期待の米である』という意味を込め、「白鶴錦」と命名されました。

田植え体験



まず初めに、小田朝水農園長より説明を伺いました。



いよいよ、田植え体験です。



日本酒スタイリスト・手島麻記子先生も、参加者の皆様と共に田植え体験に参加されました。

～参加者の方から頂いた感想です～

- ・実際に田んぼに入って稲を植えるという体験は、言葉で聞くよりも水と温度と生の田んぼの感触が新鮮でした。
- ・お米(酒米)をつくる、都会・銀座ビルの上で育てることがいかに大変で、それをどう工夫して育てるのがわかっておもしろかった。
- ・泥の感触がとても気持ちよかったです。

天空農園で栽培されている野菜



昼食と試飲

昼食と共に白鶴酒造様の日本酒3種をお楽しみ頂きました。



参加者の皆様からのご質問にお答え頂く小田農園長

試飲酒



◆白鶴 大吟醸

- ・アルコール分 15.0~16.0
- ・日本酒度 +3.0
- ・酸度 1.3
- ・アミノ酸度1.1

・参考小売価格 720ml 1,100円(税込)



◆白鶴 特撰 特別純米酒

- ・アルコール分 14.0~15.0
- ・日本酒度 +3.0
- ・酸度 1.5
- ・アミノ酸度 1.2

・参考小売価格 720ml 1,020円(税込)

◆小仕込み酒

・銀座白鶴ビル7階の試験醸造室にて、約3週間かけて小仕込み醸造したお酒です。

使用米：兵庫県産 白鶴錦(精米歩合70%)



非売品



白鶴 天空農園の酒

集合写真



★「白鶴銀座天空農園」にて、小田農園長を囲んで。