

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』

2017.6.10

◆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

- ・25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、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。



「白鶴銀座天空農園」
農園長・小田 朝水様

「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』という意味を含め、「白鶴錦」と命名されました。

田植え体験



～参加者の方から頂いた感想です～

- ・東京で生まれ、田舎もなく、田んぼに入るのも初めて。初めての田植えはとても新鮮でした。とても貴重なお酒の酒米とわかっていたので、有難くしっかりと気持ちで植えさせていただきました。
- ・泥水に足をつけることなど、滅多にできない体験ができました。気持ちよかったです。



天空農園の説明をされる小田農園長



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。



小田農園長より、乾杯のご発声を頂きました。



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。