

コメからサケへ、酒から米へ

地域で育む循環型酒づくり・米づくり

長谷川酒造株式会社 | 新潟県長岡市撰田屋2丁目7番28号 | TEL 0258-32-0270

長谷川酒造株式会社は、新潟県立長岡農業高等学校の生徒がつくった酒米「五百万石」を使い、2023年冬より生徒たちと共に酒づくりを始めました。出来上がった日本酒の副産物である酒粕は、翌年の米づくりの肥料として使用。飯米はもちろん、酒米として新たに生まれ変わります。

米の消費拡大のための酒米栽培

長岡農業高校は、米の消費量拡大を目指し研究に取り組んでおり、そのうちの1グループが酒米「五百万石」の栽培をしています。5月に田植え、8月に稲刈りを行い、収穫した酒米を用い校内で日本酒をつくっていますが、本格的な酒づくりを体感するため、2019年より蔵元での実習を始めました。2023年からは、実習先の蔵元を長谷川酒造に改め、五百万石を50%まで精米し大吟醸を仕込みます。長岡農業高校と弊社は徒歩圏内にあり、酒米や酒粕の搬送や人の移動もコンパクトで、エコなものづくりに貢献しています。



出来上がった日本酒の副産物である酒粕は翌年の肥料となります。年間18トン（弊社2022年実績）生成される酒粕が有効利用でき、処分問題のひとつの解決策にもなります。

地域と共に歩む、若い活力と熟練の知恵の融合

長谷川酒造は、2022年より新潟清酒学校の校長を歴任した山下進氏をアドバイザー顧問に迎えています。現杜氏はその清酒学校を首席で卒業した愛弟子であり、更なる酒質向上を目指し、指導を仰いでいます。

通常なら交わることのない、高校生と熟練の酒づくり職人。共に刺激しあいながらの酒づくりが始まります。



酒づくりから学ぶ、食への責任と日本の伝統文化

日本酒は、そのまま人が口にするもの。衛生的な環境下で、清潔に整えられた人、道具で作らなくては

なりません。米づくりとは違うものづくりのシーンを体験し、食への責任感を感じてもらえる場になるかと思います。

一方で、酒づくりは日本の文化、伝統的ものづくりであり、その魅力に気づく貴重な体験を積んでもらいたいと思います。

想いをこめたラベル作り

高校生活3年間で学んだこと、そして後輩たちへ繋ぐこと、そんな想いを込めたラベルを生徒自ら作成します。

銘柄は「〇結 ありがとうを込めたえんむすび」。

小国和紙生産組合様の協力のもと、生徒たちの収穫した五百万石の藁を原料に混ぜた和紙をラベルに使用します。

お世話になった家族や先生への感謝の想いを込めたラベル作りです。



スケジュール

2023年5月	田植え
2023年8月	稲刈り
2023年12月下旬	酒づくり開始
2024年2月	上槽（しぼり）、販売開始予定
2024年3月	卒業式

商品内容

商品名	〇結 ありがとうを込めたえんむすび
酒質	大吟醸
原料米	新潟県長岡市産 五百万石
精米歩合	50%
アルコール分	16度
容量	720ml
小売価格	1,900円（消費税抜き）



問合せ先

長谷川酒造株式会社

〒940-1105 新潟県長岡市摂田屋2丁目7番28号

TEL 0258-32-0278

FAX 0258-35-6066