

# 山田錦の網下米を活用した発泡性清酒の開発・製造・販売事業

(平成25年度認定)



## 連携の経緯を教えてください

おいしいお酒を造るためには米の品質が大切であるが、醸造好適米である山田錦は、地方の小さな酒蔵としては、なかなか手に入らないのが実情である。その対策として、稲の栽培方法について共通の価値観を有している九頭竜オーガニックファームと連携して、米作りからこだわった酒造りを行うため、山田錦の契約栽培を行うことになった。これにより、トレーサビリティはもちろんのこと、田んぼごとの米の出来具合や、品質を的確に把握し、酒造りに生かすことができます。



これから農商工連携を  
考えている事業者や農業者  
へアドバイスは？



## 吉田酒造有限会社

〒910-1325  
福井県吉田郡永平寺町北島7-22  
TEL: 0776-64-2015  
FAX: 0776-64-2932  
●代表取締役: 吉田 由香里  
●設立/1806年  
●資本金/8,000千円  
●事業内容/清酒製造及び小売  
●URL  
<http://www.jizakegura.com>

## ■連携事業概要

九頭竜オーガニックファームが生産した山田錦の網下米を活用し、吉田酒造有限会社が、発泡性清酒を開発・製造・販売する事業。

## 農商工連携のメリットは？

圃場が近くにあるので、今どのように育っているのかすぐに確認ができ、毎年の米の生育状況をいち早く知ることができ、その米の状態を酒造りに生かすことができます。農商工連携でPR効果もありますし、地域に貢献することができます。



## 連携事業で苦労した点は？

山田錦の等外米と言っても、大きさが小さいものや色が青い物など様々な状態です。それらをひっくるめて同一の状態の米として、精米、洗米、浸漬で扱うことが一番難しかったです。しかし、山田錦は山田錦なので、米の旨みが凝縮された酒を造ることができ、連携ができて良かったです。



お互いに自分の利益だけを追求するのではなく、お互いのためにできる、更なる改善点はないかを常に研究をしたり、歩みよる所は歩み寄る仕組み作りをしなければいけないと思います。また、ただ連携してものを作り売っただけではなく、資材部門や観光などとも更に連携をして、地域貢献を図っていけると更に良いと思います。