

五泉市認定農業者会が来社



五泉市の五泉地区と村松地区の認定生産者30名と五泉市役所の担当者3名が、「先進地合同視察研修」で来社しました。

当社の酒米の取組についての説明とオリジナルの日本酒、ミード酒を試飲してもらいました。

環境の激変によりコシヒカリ栽培が難しくなり、晩生の山田錦へ切替えたことを説明しました。

生産者通信

(有)エコ・ライス新潟
定価 100円(送料込)

「グラス一杯の煌めきよりも一晩の安らぎ」

元坂酒造(株) 環境の変化に抗わず変化に共生した酒造り



三重県に県外研修へ行きました。

紀伊半島の多気郡大台町に1805年創業の老舗蔵元「元坂酒造(株)」を視察しました。2016年に開催された「伊勢志摩サミット」の食中酒として各国首脳に提供されたことでも知られています。

2020年には、農業への回帰をテーマとした「帰農」を新ブランドとしてスタート。酒蔵を取り巻く自然環境、農村における生活文化、日本酒が生まれる普遍的な営みを表現するもので、地元由来の在来品種「伊勢錦」を

元坂酒造(株)の考えはともユニークです。現在八百石ですが、5年以内に三百石まで作りを減らす計画です。

原料米はJAから6割仕入れています。この仕入を自社田での栽培に全て切り替えることで、資金の外部流失を押さえます。

今年度は5町分を無農薬栽培しています。

収量は少なく製造量は減りますが、多気にこなければ飲めない特別な酒として、卸売から直販で収益性を高めれば無理をして増石

蔵で酒米づくり



使い生酀製法で醸しています。

環境に逆らわず人が造りを合わせる

する必要はないと考えます。

最近の酒蔵は、冷蔵装置を使い「冷やす」ことで、エネルギーを大量に消費しています。

元坂酒造(株)では、酵母を培養する際にエネルギーを使わずに温度を下げずに、常温で培養しています。

温暖化による気温の上昇が著しい昨今ですが、人為的に温度を下げずに酵母を培養する技術を習得し、地球環境変化に対応した酒造りを目指しています。

本来自然界に存在しないフロン類を冷却冷凍の冷媒として人為的に開発し、人間の快適な生活を支えるはずが地球温暖化に多大な影響を与えています。

近年の高温障害による品質低下は最たる例で、酒造りに多大な影響を与えています。

冷凍冷蔵設備への投資が必要な四季醸造ではなく、昔ながらの寒造りをしながら地球温暖化と向かい合っています。