

摂田屋から始まる長岡農業高校の地域連携 「〇結（えんむすび）」学校実習田育ちの結ぶ酒米 年末の極寒の酒蔵で高校生活の総仕上げをします

〇 4年目に摂田屋の長谷川酒造で里帰りスタート 〇



左:純米酒,中:吟醸酒,右:純米大吟醸

「結」の第一期生が「純米酒」、第二期生が「吟醸酒」、第三期生が「純米大吟醸」と着実にレベルを上げて、3月1日の卒業式に合わせて醸してきました。

今年から地域を結ぶ長岡農業高校なので、同じ摂田屋地区の長谷川酒造に里帰りをして「摂田屋テロワール」として醸すことになり、米の検査、精米までを手伝いました。

総仕上げとして、極寒の酒蔵で育てた酒米を大吟醸に醸し上げます。酒の名前は「結」からバージョンアップし「〇結（えんむすび）」と命名。収穫した藁をすき込んだ和紙（小国和紙生産組合が協力）のラベルデザインをしました。

酒米を育てるだけでなく、環境も考えて酒粕肥料で循環や藁文化を学び形にします。

日 時	1日目	令和5年12月28日(木)	13:30~16:30
	2日目	〃	29日(金) 7:30~11:30
場 所	長谷川酒造 長岡市摂田屋 2-7-28		
内 容	出麴、洗米、仕込		
指 導	鈴木 宏明 杜氏		
参加者	長岡農業高校作物コース 女子3名、男子1名 教員 エコ・ライス新潟 大島光太郎（結プロジェクト第1期生）		



在校生が卒業生に向けたメッセージ

主 催 Japan Rice Peace Project



【Japan Rice Peace Project】とは

世界には見えない「食のバリアー」に悩める多くの方がいます。食物アレルギーや腎臓疾患（人工透析）、咀嚼困難・・・。お米は「食のバリアー」を破る力があると考えます。長岡地域の産・学・農が集まり、世界各地（アメリカ、フランス、アラブ首長国連邦、国内）でお米の素晴らしさを広める活動とバリアフリーなお米商品を開発しています。

写真左：フランスで開催した「JAPAN EXPO2023」の和食ステージでのおにぎりのプレゼン。「結」第一期生の大島光太郎さんがデモ。



マークの意味

「八十八」の米作りの手間を横にしたら2つの無限「∞食のバリアー」「∞循環」になります

【問合せ先】

(有)エコ・ライス新潟：豊永 有、大島光太郎

〒954-0181 長岡市脇川新田町字前島 970-100

TEL:0258(66)0446 携帯:090-6458-5535