

生産者通信

(有)エコ・ライス新潟
定価 100円(送料込)

瀬祭「農家と共に」

多くの酒造会社が大吟醸の原料米で使用する山田錦は、「酒米の王者」と呼ばれています。しかし、穂が長く熟する期間が長いので必ず規格外が発生します。その為に、3等以上の整粒が減る事が生産者の悩みです。

規格外も高級酒になる！

「瀬祭」で有名な旭酒造は酒米の王者「山田錦」のみを使用し、最高・最先端の技術で醸されます。生産者通信6月号で紹介した「8%精米」は、規格外のみで醸されています。

旭酒造の規格外を含めてすべての山田錦を買い入れる姿勢は、生産者の皆様に安心と未来への希望を与えます。

「日本の農業者が誇りを待ち、未来へと進むお手伝いを私たちはします」

瀬祭



「瀬祭未来へ 農家と共に」は、常識を覆す規格外米を8%まで削っています。コンセプトは、「農家の努力を支えたい、農家と共に、未来を創りたい」との思いから規格外米も購入します」との理想を体現した酒です。

規格外は粒が小さく心白がほとんどありません。その特性を利用し8%まで磨いて世界に通じる高級酒に生まれ変わらせるといふ、逆転の発想から生まれました。

16500円(税込)

品目 清酒 アルコール分(A.L.C.) 16%
 原材料名 米(国産)・米こうじ(国産米)
 精米歩合 8%
 原料米 山田錦100%



未来へ、農家と共に

強力なライバル出現 北海道で山田錦の栽培成功に酒業界激震！

温暖化の影響か？



好適酒造米の山田錦は兵庫県で誕生し、栽培するためには平均気温20度以上が良く、生産地の北限は新潟県上越市とされてきました。北海道で栽培するのは無謀な挑戦とされましたが、芦別市の加藤農場は、北限栽培に挑戦しました。

2016年には初めて山田錦を栽培し、収穫量は約1.2キログラムでしたが2020年には1.4トン、2021年には11.4トンを収穫しました。

ブルブランド米ブームとなった頃、栽培していた米にライバルが多くなり、加藤社長は米農家の将来性に不安を抱えました。「どうせならライバルがいらない山田錦をやりたい」。もち米などの加工用米への転作よりも山田錦の1俵当たりの価格が高く、新たな収益源に育てる決断をしました。

21年産の北海道産山田錦の純米酒は道内6蔵が試験醸造。このうち国稀酒造(増毛町)は約5500本の純米大吟醸酒と純米吟醸酒を造りました。加藤社長は「地元の酒蔵からよせられる期待に応える責任がある」と語り、今年も山田錦との挑戦を続ける。

日本経済新聞より引用
(2022年6月17日)

なぜエコライスは海外を目指す？



米の消費が減退する中で、折角、育てた米の価格は収穫した後にしかわからず、生産コストは上昇し明るい未来を見いだせないのが現状です。それに輪をかけて産地間競争の安売りで消耗してるのが現状です。

世界では日本食が広がり需要も高まっていて、海外輸出には夢と希望があります。海外での日本酒人気は高まっています。世界人口は近い将来100億人。1億人の日本のみなら世界に輸出が新潟農業の未来につながると考えます。

世界に新潟米を広げよう！



Niigata Rice

米食の多い国(ドバイなど)や日本文化、和食が好きな国へ、お米や米粉、お酒を輸出。新潟県産米の安全な商品を紹介し、輸出拡大へ!世界は新潟米を待っています!

「最高を超える山田錦プロジェクト2022」開催が決定!!



4回目の山田錦栽培農家を対象としたコンテストの開催が決まり、予審は12月1日(木)、結審は12月21日(水)となります! グランプリは賞金3,000万円、準グランプリは賞金1,000万円となります(出品数量は60俵)。

今年は新潟県がグランプリを獲得するように頑張りましょう!

限定!

「ご当地瀬祭」

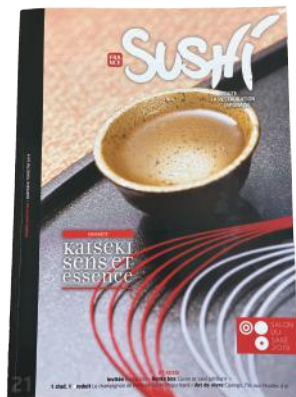
720ml ¥2,640 (税込)

新潟県産の山田錦で醸された「瀬祭」。今年は磨き3割9分で8月より発売予定。当社で販売予定ですのでお楽しみに!

別紙注文書にてお申込みをお願いします。



フランスのメディアが年末に来県!



France Sushi Magazine (「フランス・寿司・マガジン」)、フランスの食のプロフェッショナル向けメディアが年末に来県される予定です。新潟県産米の栽培方法や米を視察します。

※コロナの状況によって、変わる可能性があります。

