

東奥日報

2023年(令和5年)8月15日(火曜日) (16)

地域の無農薬米で特別純米酒

「しまもり」味わって



八戸

持続可能な開発目標(SDGs)の考えを取り入れ、八戸市南郷島守地区の水田で育てた無農薬米を使った日本酒「八鶴特別純米酒『しまもり』」が完成した。八戸工業大学(坂本禎智学長)と、島守地区の活性化に取り組み市民団体「ふるさとルネッサンス」(上野大輔代表)、八戸酒類(橋本八右衛門代表取締役)による取り組み。9日、同大番町サテライトキャンパス(ばんらぼ)で完成披露会が開かれ、関係者が乾杯した。(岡田圭逸)



【写真上】八鶴特別純米酒「しまもり」の完成を発表する橋本代表取締役(左から2人目)、坂本学長(同3人目)、上野代表(同4人目)ら関係者
【写真下】ラベルは田植えをモチーフにした2種類。黒ラベルは早乙女姿の女性を、白ラベルは田植えの時期の季節感や地域の自然環境を表現した

八工大 市民団体 八戸酒類 喜びの乾杯

八工大と島守地区が2020年夏から取り組む「しまもりSDGs実践プロジェクト」の一環。学生らが昨年6月に田植えを行い、10月に収穫した「まっしぐら」を日本酒の原料にした。2年目の本年度も6月に田植えを行っている。

八工大の星野保教授は「手探りだったが酒ができた。続けていくためどんな改良が必要か考えていきたい」、上野代表は「住民が地域外の人と関わることにより、地域資源の貴重さに気付く材料となっている」、橋本代表は「社員もコメ作りから参加。島守のコメの味を感じられる酒になった」と語った。

ラベルデザインは感性デザイン学部の学生がコンセプトを作り、それを基に皆川俊平准教授が制作した。皆川准教授は「『新しいクラシック』をテーマに、特別なものと捉えられがちなSDGsが日常になっていくという意図で作った」と説明した。

「八鶴特別純米酒『しまもり』」は720ミリリットル入りで1672円(税込み)。食中酒に適しており、飽きない味という。八戸酒類の直売所や市内小売店などで販売している。

※ 「この画像は当該ページに限って東奥日報社が利用を許諾したものです」