

「消化液」で資源循環、旧銀山坑道で低温貯蔵

「SDGs」な日本酒 兵庫から



「グリーンカバリ」という言葉を存じたらどうか。コロナ禍でダメージを受けた社会を、地球温暖化を抑える技術と発想で復興させようという意味で、「緑の回復」と訳されるそんな新しい地域のあり方を兵庫特産の酒米山田錦から世界に示す「地エネの酒」(仮称) for SDGs プロジェクトが始まっている。

(辻本一好)

「地エネの酒」プロジェクト始動

コロナ危機と経済の停滞は、大都市の人口集中やグローバル経済依存が構造的な原因とされ、吉原には自立分散社会に向けた自然エネルギーや環境優先の取り組みの重要性が指摘される。

同プロジェクトは、「地エネと環境の地域デザイン協議会」(事務局・神戸新聞社の蔵元4社や山田錦の3生産者、消化液を供給する弓削牧場(神戸市北区)の連携で進んでいる。

同牧場は乳牛ふん尿や生ごみの発酵で得られるバイオガスを給湯や発電に使用。その副産物で優れた有機肥料となる消化液を新たな地域資源として活用し、資源循環とオーガニックの道筋を示そうという試みだ。

参加する豊倉町営農組合(加西市)は、対象の水田で除草剤や殺虫剤の使用をやめ、8月上旬に消化液を



「田んぼの生態系の力を高める」と消化液の効果を目指す豊倉町営農組合の田中吉典さん。「自然の低温環境で貯蔵した日本酒の味わいが楽しみ」と話す岡田洋一さん(いずれも加西市)

コロナ禍の山田錦栽培支援



乳牛ふん尿などの発酵でできるバイオガスを電気などに使う弓削牧場(神戸市北区)

流し込んだ。稲に栄養をもたらす土の微生物の活力を高める狙いがある。

プロジェクトのもう一つの特徴は、エネルギーを使わない自然界の低温環境を生かした貯蔵。来春3月に完成予定の「地エネの酒」は気温15度の旧牛野銀山坑道などで一部保管し、酒米ナー(第3回山田錦の未来と日本酒の最大産地であり

を支援するウエビナー)が9月15日午後7時から開かれる。

コロナ危機で減産を強いられる山田錦と日本酒を支援する企画。自宅などで日本酒を味わいながら考えるポストコロナの「食と知」の場づくりも目的とし、神戸新聞社のクラウドファンディング「エルファンド」を活用する。

「盛典」を醸す「岡田本家」(加古川市)の岡田洋一さんと、農家名古屋敷さん(同)が発端。蔵や山田錦の魅力とプロジェクトを紹介する。

エルファンドのホームページから「ウエビナー参加」日本酒ナオリアルお猪口(セット)を購入すると、事務局からのウエビナーの案内と日本酒、お猪口が届く。



料理店支援も目的で、販売商品には神戸・三宮の日本酒と和食の店「さびやしろ」の食事券もある。詳しくはエルファンドのホームページへ。

2020年8月19日神戸新聞

自分達ができる持続的な努力とは、とってつけたものではない。また「やってみよう」の積み重ねなのでは。5月に一度悩んだ人。もう一回考える機会を持ってみてはどうですか？