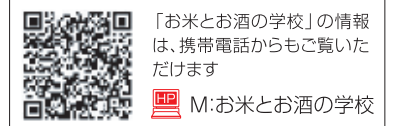


お米とお酒の学校

初めての開校から3回目を迎えた「TaKaRaお米とお酒の学校」。宝酒造は、次世代を担う子どもたちに自然の大切さを伝えていきます。



■「お米とお酒の学校2006」を開校しました

2004年に開校したこの学校も2006年で3回目となりました。お米作りの体験や田んぼ周辺の自然観察を通して自然の尊さや自然の恵みに感謝する気持ちを育み、親子で適正飲酒について学ぶなど、社会ルールも学んでいきます。



4月22日(土) 「田植え編」

千葉県印旛郡栄町の田んぼでお米作りの始まりです。苗をもらって手で植えていきます。



6月3日(土) 「草取り編」

田植えの時は、弱々しく思った苗もずいぶん大きくなりました。もっと大きくなるように、田んぼの草取りをします。取り除いた草も、捨ててしまわずに田んぼに埋めて、苗の栄養源にします。



8月26日(土) 「収穫編」

この年は冷夏で生育状況が心配されましたが、こんなに立派に実りました。一株ずつ、鎌でかりとって、「はざがけ」で乾燥させます。そうすることで、おいしいお米になります。



10月21日(土) 「恵み編」

宝酒造松戸工場で見学しながらのクイズラリーや自分達が育てたお米で作ったおにぎりパーティーを楽しみました。「お酒ができるまで」や「適正飲酒」についても学びました。



3月中旬 「お酒の完成」

収穫したお米は、宝酒造白壁蔵で清酒になりました。子供たちが手作りしたオリジナルラベルを貼って、世界にひとつしかないお酒として参加者のもとにお届けしました。

ブログもご覧ください!

「お米とお酒の学校」の専属レポーター「ケロ田」がブログを連載。HPには掲載されない細かな情報などをケロ田が日記形式で紹介しています。

N:ブログ



収穫されたお米で造ったお酒の売上げの一部を緑の募金に寄付

「お米とお酒の学校」で参加親子が育てた「あきたこまち」を使い、白壁蔵で丹精込めて製造した清酒の一部をオンラインショップで限定販売。売上げの一部を緑の募金に寄付しています。



O:オンラインショップ