

SDGsの純米吟醸酒が生まれました。

地エネの酒 環(めぐる)

飲むことで、眠れる地域の資源が回りだす。地球環境への負担を減らす。そして、もちろんおいしい。そんなミッションを担う日本酒が「地エネの酒 環(めぐる)」です。

新しい資源循環によって人と自然をつなぐプロジェクト「地エネの酒 for SDGs」から生まれました。

エネルギーと栄養がたっぷり残る食品の残さや家畜のふん尿から熱や電気となるバイオガスを作り副産物の「消化液」で酒米を育て世界が求めるSAKEを醸します。

「食べる」営みから日々発生するごみ問題を解決する道筋を示し、化石燃料から自然エネルギーに転換する流れをつくります。

「もったいない」という気持ちから持続可能な地域のデザインを描くローカルSDGsのストーリーにぜひ飲む人としてご参加ください。



「地エネの酒 for SDGs プロジェクト」は

兵庫県内の4蔵元と、4農家、神戸新聞社による取り組みです。

消化液を供給

弓削牧場(神戸市)

山田錦を栽培

豊倉町営農組合(加西市)

名古屋敦さん(加西市)

中西重喜さん(神戸市)

日本酒を醸造

「播州一献」の山陽盃酒造(宍粟市)

「盛典」の岡田本家(加古川市)

富久錦(加西市)

「福寿」の神戸酒心館(神戸市)

プロジェクト運営調整

神戸新聞社

商品概要

純米吟醸酒 環(めぐる) 原料米＝山田錦 精米歩合＝60% 価格＝2200 円(税込み)

「環」が担う 3 つのミッション

「環」は、エネルギーと環境の視点で地域の新しいデザインを描くプラットフォーム「地エネと環境の地域デザイン協議会」(事務局・神戸新聞社)の日本酒分科会の活動から生まれました。地域資源の循環によって人と自然の関係を築き直す「環」は、3 つのミッションを担っています。



- ① 「食べる」営みから日々発生する「有機物」のごみの解決の道筋を示す。
- ② 消化液を使って農作物を栽培し、農薬と化学肥料に頼らない農業に転換する。
- ③ 世界が期待する地球環境に優しいSAKEを生み出す。

「地エネの酒 環」は、持続可能な開発目標(SDGs)の次の目標に関連した取り組みです。



- ⑦ エネルギーをみんなに、そしてクリーンに
- ⑨ 産業と技術革新の基盤をつくろう
- ⑫ つくる責任、つかう責任
- ⑬ 気候変動に具体的な対策を
- ⑮ 陸の豊かさも守ろう



プロジェクトや取扱店の情報は、「地エネの酒」ホームページと、地エネ note へ⇒