

23. 白鶴酒造

～お酒は自然の恵み。自社栽培の白鶴ファームとサステナブル活動～



未成年にこそ知って欲しい！ 江戸時代から続くお酒と自然の持続可能な関係性



プログラムスケジュール例

- 10:00～ (14:00～)
①灘五郷と白鶴酒造におけるSDGsの取り組み
(SDGs × 日本酒)
- 10:45～ (14:45～)
②白鶴酒造の事業内容と組織について
(キャリア教育)
- 11:15～ (15:15～)
③白鶴酒造資料館の見学
- 12:00 (16:00) 終了

実施場所：白鶴酒造株式会社 本社
実施時間：平日 10:00～12:00
または 14:00～16:00
所要時間：約2時間
実施可能人員：20名程度
実施費用：1,500円/人
おみやげあり (酒バックを再利用した手漉き紙のグッズ)

未成年である学生にこそ知って欲しい！

お酒に欠かせない灘に流れる六甲山系の伏流水と、酒米の重要性
CMやスーパーでもよく目にする日本酒の代表的企業「白鶴酒造」。江戸時代から数百年も続く企業には訳がある！サステナブルが求められる“今だからこそ”歴史ある企業がどのように社会環境の変化と共に持続してきたのか。未成年の学生にこそ伝えたい、知って頂きたい内容をお伝えします。

白鶴ブランドを通じて

「280年にわたって守られ、培われてきた伝統と心」を、杜氏と一体となり、次世代に継承していくことが我々の使命です。製造に関わる人々の熱い想いと最先端の技術を融合し、常に挑戦する姿勢を忘れないこと。品質と安全性を重視し、より価値ある伝統を継続すること。そして何よりもお客様の笑顔を引き出す酒を醸すことへ私たちは挑戦を続けます。

①白鶴酒造におけるSDGsの取り組み

灘五郷の酒造りには切っても切り離せない六甲山をはじめとした自然の恵み。環境との関わりが強い白鶴酒造ならではのSDGsの取り組みを学習して頂きます。



②白鶴酒造の事業内容と組織について

白鶴酒造の事業内容と組織について、具体的にどういった業務があるのかを知っていただき、我々の事業活動が社会にどう貢献しているのかをお伝えいたします。



③白鶴酒造資料館見学

実際に酒造りに使われていた酒蔵を改造して開設した酒造資料館。伝統の酒造りの一部始終にふれていただき、酒造りの世界を通して、「日本のこころ」を広く学んでいただきます。



23. 白鶴酒造



学習のポイント

- ① 水と稲作、酒造りの関連性を学ぶ
- ② 自然環境と酒造りの影響を考える
- ③ 280年の伝統企業の歴史を学ぶ



学習の流れ（モデル）

