

6. 菊正宗酒造



江戸時代から日本の酒造りは生産から流通まですべてがSDGs！

～ 灘から世界へ ～



『長年培った発酵技術』を核に豊かで健やかな生活を創業以来360余年、酒造りに必要不可欠なものである「水」「米」を守ることに尽力し、それが現在、そして未来へと酒造りを伝承しております。菊正宗では酒造りの基礎となる米作りは勿論、貯蔵・物流に用いる酒樽も自然の恵みを利用しており、一貫した自然との共存、SDGsと強い結びつきを大切にしております。

プログラムスケジュール例

- 10:00～ ①菊正宗酒造記念館
酒造りとSDGsの関わり パート1
- 10:30～ ②樽酒マイスターファクトリー
酒造りとSDGsの関わり パート2
- 11:00～ ③休憩
- 11:15～ ④菊正宗酒造 キャリア学習
- 12:00 終了

実施場所：菊正宗酒造株式会社 菊正宗酒造記念館
実施時間：平日のみ 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：30名程度
(日程により調整が必要です)
実施費用：1,500円/人

菊正宗酒造記念館 酒造りとSDGsの関わり パート1

現在・過去・未来を自在に駆け巡る日本酒の世界を展開し「知るは楽しみなり」をあますことなく感じ取れる菊正宗酒造記念館。記念館にて酒造りの工程とSDGsの関りを学習して頂きます。

樽酒マイスターファクトリー 酒造りSDGsの関わり パート2

江戸時代から酒の貯蔵、輸送に使われてきた「樽」。菊正宗酒造では「樽」を作る原材料となる奈良の吉野杉の植林や保全に貢献し、1本の吉野杉から伝統の職人技で香りを引き立たせる「酒樽」を1つ1つ製造します。

菊正宗酒造株式会社 キャリア学習

普段スーパーなどで目にする日本酒メーカーで働く人たちは、どんな仕事をしているのか？に迫ります。酒造メーカーで働くことがどう社会に役に立ち人々の生活や心を豊かにしているのか、是非学習してください。



6. 菊正宗酒造



学習のポイント

- ①酒造りとSDGsの関連性を学ぶ
- ②日本酒と日本の伝統文化について学ぶ
- ③今後の日本酒について考える



学習の流れ（モデル）

