



# 海外の環境アワード受賞！ 世界初となるカーボンゼロの酒造りをする酒蔵

### 『サステナブルな酒造り』

日本酒をつくる酒蔵の継承と発展は、日本の歴史、伝統、文化などの理解のために欠くことができないものですが、昭和48年をピークに日本酒の需要は長期低落傾向にあります。この問題に対して、当社はクオリティーの追求という限定された目的のためだけでなく、持続的生産にも目を向ける必要があると考えました。

「サステナブルな酒造り」とは、環境価値（環境負荷の低減）と経済価値（売上増加やコストダウン）を両立することにより、酒蔵の継承と発展につなげようというものです。

#### 神戸酒心館『福寿』

宝暦元年（1751年）に創業以来、神戸・御影の地で手造りにこだわる酒蔵。「環境負荷をかけないで、おいしい日本酒をつくること」を理念とする。ノーベル賞公式行事において「福寿 純米吟醸」が提供されるなど海外での評価も高い。

#### プログラムスケジュール例

- 10:00～ 酒蔵見学
- 10:30～ SDGsとは？ 神戸酒心館の取組み
- 11:00～ ワークショップ  
伝統文化や地場産業の課題を考えよう
- 11:30～ お買い物（要相談）
- 11:45 終了

実施場所：神戸酒心館 酒心館ホール  
神戸市東灘区御影塚町1丁目8  
実施時間：平日 10:00～12:00 14:00～16:00  
所要時間：約1時間45分（応相談）  
実施可能人員：20名～40名（応相談）  
実施費用：お一人様 1,500円＋事務手数料  
貸切バス駐車場：1台あり（無料）  
最寄駅：阪神電車「石屋川駅」下車徒歩約11分

#### ① 伝統産業・文化を学ぶ

日本酒の原料は米と水です。原材料がシンプルだからこそ、良い日本酒を造るために「良い米」と「良い水」はとても重要なものとなります。当社の酒造りは、天与の名水「宮水」や兵庫特産の酒米「山田錦」、自然の要素が絶妙に、そして永続的に作用しあったものです。



#### ② 自社施設を利用したワークショップ

酒心館ホールは、かつての酒蔵を利用した多目的ホールです。江戸時代の大きな梁をはじめ、木のぬくもりを感じる優しい雰囲気と独特の音響効果が他にはない木造ホールとしての特徴です。



#### ③ 地場産業が抱える諸問題について考える

「誰一人取り残さない」という考えのもと、社会・経済・環境を統合的な視点で捉え、中長期的に問題解決を図るSDGsの考え方が重要になっていきます。SDGsの達成に向けたサステナブルな酒造りをご紹介します。



## 26. 神戸酒心館



### 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
- ③ 270年の伝統企業の歴史を学ぶ



### 学習の流れ（モデル）

