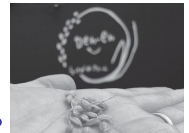


# 農家の酒プロジェクト

酒米の王様「山田錦」にも負けない酒米を旭川で生産し、世界の日本酒ファンを唸らせる日本酒醸造を目指しています！



「オール旭川素材で日本一うまい酒を造ろう！」を合言葉に2012年春、旭川と地酒を愛するメンバーで立ち上げたプロジェクト。毎年、旭川市民から会員を募集し約50名が参加しています。酒米の生産作業や日本酒の醸造過程の見学・ラベル貼り作業などの体験を通じ、より日本酒愛を深めて頂く機会となる、旭川市民参加型の企画になっています。



## プロジェクトの活動内容

**5月 田植え作業** 1924年から東旭川で米農家を営む「うけがわファーム」の田んぼ(2.2ha)で、大人も小さな子供たちも泥だらけになりながら、皆笑顔で協力し田植え作業を行います。

**9月 稲刈り作業** 丹精込めて育てられた酒米は、無事収穫の時期に。鎌を片手に稲刈りの作業後はうけがわファーム特製！採れたて野菜を使ったランチメニュー&皆様との団欒で、空腹を満たしつつ疲れを癒します。この時収穫された酒米は、ホクレンでの精米作業を経て、酒造りが始まる前の11月に高砂酒造へ納入されます。

**12月 醸造過程の見学会** 蔵人達による酒造りが始まり、仕込み作業が進んだ段階で、会員の皆様を高砂酒造の製造工場に招き、蔵人達の作業と「農家の酒」の発酵の様子などをご覧頂きます。

### 2月 ラベル貼り作業 & 農家の酒 完成お披露目会

完成した日本酒のうち数百本を、会員の皆様と共にラベル貼り作業を行います。その後、うけがわファームにて完成お披露目会を行い、一足先に出来立ての「農家の酒」で乾杯。酒粕を使った粕汁や漬物などをアテに、1年間の想い出を振り返ります。そしてプロジェクトメンバーの想いが詰まった農家の酒は、4月に全国のお客様のもとへ届けられます。



プロジェクトメンバー集合



田植え作業



稲刈り



醸造過程の見学会

## 毎年変わるラベルデザイン



あべみちこさん

毎年デザインを一新して発売している「農家の酒」は、無濾過生原酒と火入れ酒の2種類。このラベルはプロジェクトメンバーであり、旭川市で活動するデザイナー あべみちこさんが手掛けています。