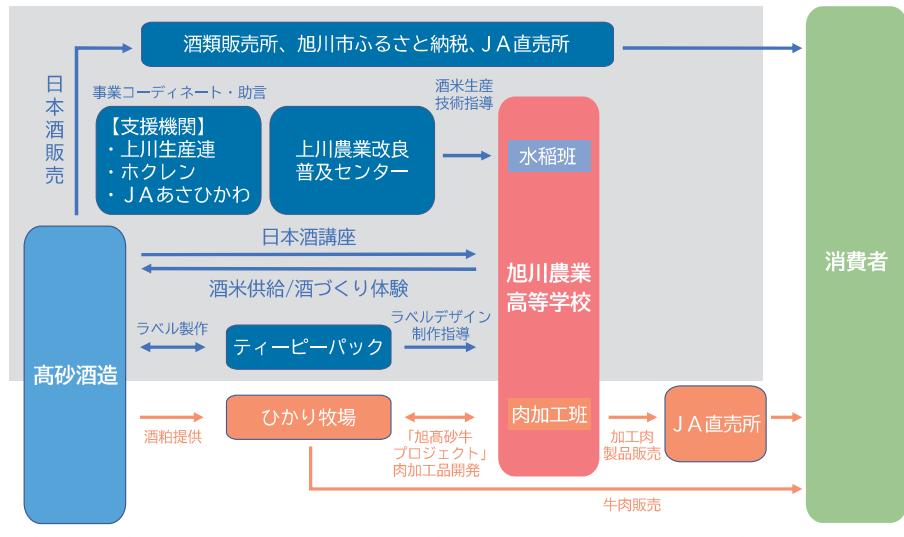




# 旭農高日本酒プロジェクト

次代の生産者となりゆく旭川農業高等学校・水稻専攻班の生徒達と共に酒米生産を行い、  
さらにデザイン制作・ラベル貼りなど製品化されるまでの  
全工程に携わってもらいながら、1年掛けて造り上げるプロジェクト酒。

プロジェクトメンバー	
旭川農業高等学校 (農業科学科・食品科学科)	日本酒販売
（株）ひかり牧場	事業コーディネート・助言 【支援機関】 ・上川生産連 ・ホクレン ・JAあさひかわ
上川生産農業協同組合連合会	酒類販売所、旭川市ふるさと納税、JA直売所
ホクレン農業協同組合連合会 旭川支所 米穀課	酒米生産技術指導
上川総合振興局 上川農業改良普及センター	上川農業改良普及センター
（株）ティーピーパック	水稻班
プレミアホテルCABIN 旭川	日本酒講座
高砂酒造	酒米供給/酒づくり体験
（順不同）	ラベル製作
高砂酒造（株）	ラベルデザイン制作指導
	ティーピーパック
	ひかり牧場
	「旭高砂牛プロジェクト」 肉加工品開発
	肉加工班
	JA直売所
	加工肉製品販売
	牛肉販売



※旭川農業高等学校 農業科学科 水稻専攻班では、うるち米・もち米の生産を中心に行っていましたが、このプロジェクト始動時より酒米生産もスタートさせました。



## 商品名への想い

### 1年目「兆2022」

プロジェクトの初年度（はじまりの年）、  
そして、ここから小さな息吹が芽吹き  
未来に繋ぐ旭川の特産品に育てて  
いきたいという想いを込めて。



### 2年目「歩2023」

これからもこのプロジェクトが将棋の  
駒の『歩』のように、1歩ずつ止まる  
ことなく、真っ直ぐに進んでいけるよ  
う想いを込めて。





## 年間活動内容

同校の水稻専攻班 2・3 年生を対象に、毎年 3 月の「プロジェクトメンバーと生徒の顔合わせ会」から始まり、1 年間様々な活動を経て、翌年 2 月「完成酒の発売発表会」を行っています。



顔合わせ会



### 3月 プロジェクトメンバーと生徒の顔合わせ会

生徒達の手作り名刺で全員名刺交換を行い、企業側の自己紹介とプロジェクトでの役割などを伝えます。その後、プロジェクトの目標をグループ討論したり、生徒達の考えたレクリエーションなどで親睦を深め、1 年間の活動をスタートします。



播種作業

### 4月 酒米 播種作業（種まき）

品種は作りやすさと寒さに強い酒米である北海道産酒米「きたしづく」を選定。用意した床土・酒米の種子・覆土を播種機のホッパーにセットし、育苗箱に種をまいていきます。



田植え作業

### 5月 田植え作業

同校内の田んぼ（3,750 m<sup>2</sup>）で手植え班・田植機班に分かれ、それぞれ作業を行います。酒米は 25 倍の生産を目標に、四合瓶で約 3,000 本の日本酒醸造を行います。



### 7月 酒米農家 視察學習 ・水稻栽培講習会

同校近隣の酒米農家を訪問し、良質な酒米の生産・収穫をする為の栽培管理方法を学びます。また、稻の生育に悪影響を及ぼす病害虫や生育調査に必要な草丈・茎数の測り方のコツを学び、実際に虫の採取や生育調査を行います。



水稻栽培講習会

### 8月 飲酒防止 講話 ・高砂酒造 講話

アルコール飲料と酔いのメカニズムや、飲酒による病気の危険性などを学ぶと共に、高砂酒造の歴史や酒米が日本酒になっていくまでの様々な知識を身に付けていきます。



講話



稻刈り作業

## 9月 稲刈り作業

手刈り班とコンバイン班（機械刈り）に分かれ、それぞれ作業を行います。収穫した酒米は同校で袋詰めを行い、ホクレンでの精米作業を経て、高砂酒造へ納入されます。

## 8～10月 ラベルデザイン ・商品名の検討

このプロジェクト酒は、毎年ラベルデザインと商品名が変わります。デザイナーによるデザイン授業を行った後、生徒達からデザイン案を集め、毎年新しいデザインを作っています。更に活動年ごとに感じた事を漢字1字で表し、その文字に込めた想いをプレゼンしてもらい、商品名を決定しています。



ラベルデザイン検討



酒造り実習

## 12月 酒造り実習

毎日一生懸命育てた酒米が、どのような形で日本酒となっていくのかを実際に見て今後に生かして頂きたく、生徒達を高砂酒造の製造工場に招き、蔵人達の作業見学と一部工程を体験します。

## 翌年2月 商品ラベル貼り ・梱包作業

製造担当者よりラベルの貼り方を教わり、生徒達が1本1本に想いを込めながら、手貼り班と半自動の機械貼り班に分かれてラベル貼りと梱包作業を行います。



ラベル貼り

## 翌年2月 プロジェクトの集大成! 発売発表会

プロジェクトに携わって頂いた皆様や報道関係者の皆様に向けた発売発表会を実施。生徒達の進行で、1年間の活動報告を行います。



発売発表会

## 卒業から2年後… 完成したお酒は20歳の御祝いに

完成したお酒を蔵内で低温貯蔵し、20歳のタイミングで贈呈します。生徒達がこのプロジェクトでの出来事を思い出しながら、乾杯してくれる姿を今からとても楽しみにしています。

