

新入社員、未来の一杯を 植えに行く。

新入社員が酒米の
体験をしたにゃ〜



山田錦で乾杯プロジェクトとは？

日本酒の消費拡大と「山田錦」の魅力発信を目的に、ワールド・ワンとJAグループ兵庫が連携して行う取り組みです。新入社員が田植え・稲刈り・酒造見学を体験し、生産者の想いと酒造りの過程を学習。その学びを日々の接客を通じてお客様へ伝え、「産地の想いが届く一杯」を提供していきます。

田植え体験

田植え機「こまきちゃん」を使って田植えに挑戦しました。まっすぐ植えることは想像以上に難しいです。植えきれなかった部分は、裸足で田んぼに入り手植えを体験。泥の感触を楽しみながら、一株ずつ丁寧に植えました。

農学部での田植え経験があり、田植えの難しさは知っていましたが、自分が植えた物が誰かの元に届くという感覚を感じられたことがとても新鮮でした。農学部で作ることの難しさや理屈は教わりましたが、その先にいる第三者のことを考えながら取り組む経験は、なかなか得られるものではないと実感しました。

初めての田植えを経験！
機械での田植えはまっすぐ植えるのが難しく、手植えは不安定な足場で1本ずつ植える大変さを体感。育てる大変さを実感しました。



村上くん



北村さん



生産者さんのお話を聞いて

生産者さんから、山田錦にけるこだわりや想いを直接伺いました。

「山田錦の日本酒を多くの方に飲んでいただき、10年後も100年後も山田錦を育てていきたい。しかし、生産者だけではどうにもならない。」
特に私の心に刺さった言葉です。生産者の方に直接言われるなんて！！
たくさんの想いとこだわりが詰まった日本酒の魅力を、私たちがお客様へ届けていく大切さと責任を改めて感じました。



まっきー

利き日本酒

精米歩合による日本酒の味や香りの違いについて学んだ後、実際に精米歩合の異なる日本酒を試飲し、それぞれの特徴を比較しながら理解を深めました。



ワダカン

香りも味も口への残り方も全然違って驚きでした！精米歩合の違うお酒を一度に飲み比べることが初めてで、とても素敵な経験になりました。

私は未成年のため試飲はできませんでしたが、香りだけで純米大吟醸を当てることができました！他の日本酒と比べて華やかでフルーティーな香りが特徴的で、一つだけ圧倒的に違いました！



まるちゃん

お米の選別

米の選別について座学で学びました。その後、実際に選別作業を体験しました。



野澤さん

職人技！人の手で選別がされていることに驚きました。状態の悪いお米にも様々な種類や原因があり、職人さんの丁寧な手作業によって等級の高いお米が生まれていることを実感しました！

選別の奥深さに驚き！選別基準の細かさと、人の手で行われていることに驚きました！このまま除いていたらほとんどなくなってまう…と悩みながら作業を行いました。



赤浦さん

新入社員が選ぶ！

＼日本酒と味わいたいワールド・ワンのメニュー／

鰹のレアカツ ジョン万タルタルソース

南蛮酢でさっぱりなカツオレアカツにすだち、ミョウガ、宗田節パウダー入りのタルタルソースがたっぷり。



大佐清水市連携協定店
土佐清水
ワールド



かつおの酒盗

カツオの内蔵を塩漬けにしたもの！日本酒と一緒によくご注文をいただくメニューです！



玉乃光酒場
かつお天国



兵庫県 明石市
明石
ニューワールド
明石地産連携協定店



兵庫県連携協定店
ひょうご五国
ワールド
神戸三宮横丁



明石玉子焼

ひょうご五国ワールド・明石ニューワールドでご提供中の明石玉子焼、実は日本酒に合う料理としてイチオシです！日本酒を明石焼の出汁で割って飲むのもおすすめです。



丹波篠山ほうじ茶 黒豆きな粉

和テイストなドーナツといかがですか？



青森県連携協定店
青森ねぶた
ワールド
AOMORI NEBUTA WORLD



奥入瀬ガーリックポークのグリル 〜にんにく&源たれ仕立て〜

にんにくを食べて育った青森のブランドポークを、ニンニクの効いた特製のタレで味付け！お酒だけでなくご飯も進む1品です！

JA全農兵庫様、JA兵庫みらい様
ご協力いただきました。
ありがとうございました！
新入社員一同、山田錦の日本酒の魅力を
今まで以上に発信していきます！



一杯の日本酒の裏には、たくさんのドラマがある！次回の特別号は、稲刈り編！お楽しみに！！