



江別市



酒米「彗星」の水田とメンバーの山本さん

「わが村は美しくー北海道」運動第9回コンクール応募団体 江別酒米栽培グループ「すいせい」

【江別市】

自分たちが作ったお米が美味しい地酒になりました

はじめは？

平成18年、酒造好適米「彗星」を原料にした江別の美味しい地酒を作るために、4戸の農家が設立したグループです。お米では、江別市で初のエコファーマー認定を受けるなど、環境保全を意識した取組を行っています。酒造好適米「彗星」を使用した江別の地酒「瑞穂のしずく」をより一層、市民や消費者の方々に知ってもらうため、毎年、新酒発表会への参加や、農業体験、関係機関への新酒PRなどの活動を行っています。

自分たちが丹精込めて栽培した安心安全なお米が原料となり、江別の美味しい地酒となることは、メンバー一同の喜びであり誇りです。

おもな活動

市内の子ども向けの活動として、田植や稲刈り体験、酒米を使用したどん菓子の実演などで「彗星」のPRを行うと共に、食育活動を行っています。また、市民の地酒への愛着を深めてもらうため、彗星稲刈り体験&酒蔵見学を行います。毎年恒例の新酒発表会では、利き酒大会や地元産農産物で作られた料理の提供が行われ、酒米「彗星」と江別の農業をPRしています。



親子で稲刈り体験の様子（左）と利き酒大会の様子（右）

ここが自慢

【「瑞穂のしずく」の原料を作っています】

当初100俵の出荷だった「彗星」は、現在では4倍の400俵にまで生産が伸び、特等品位の酒米「彗星」を出荷しています。「瑞穂のしずく」の販売先も江別市内をはじめ、札幌市内の「どさんこプラザ」などでも特別純米酒や生原酒が販売されるようになるなど、消費量も順調に伸びています。



江別の地酒「瑞穂のしずく」（左）と新酒PRの様子（右）

連絡先

代表者名：澤田 悟さん／設立：2006年／会員：6名

住所：江別市豊幌825番地2

電話番号：011-384-6577

F A X：011-384-6577

E-mail：-

U R L：-