

二〇二三年

純米大吟醸

# 河和田 おしどり



登録商標  
**梵**  
BORN  
醸造元

河和田おしどりは、商標登録番号第6195380です。  
写真画像は2020年度「河和田おしどり」です。

学生と地域の方と一緒に乾杯！



創作狂言「鴛鴦」を上演しました。



春の酒米田植え中！



春の新酒お披露目販売会！



## 福井県鯖江市 河和田地区

福井県鯖江市の東部にある河和田地区は、約1500年の歴史を持つ越前漆器や、メガネ産地であり、ものづくりのまちです。三方が山に囲まれ、美しい田畑が広がる自然豊かな地域です。



### 地酒づくりの物語

平成16年の福井豪雨。災害からの地域復興支援を目指して河和田アートキャンプが立ち上がりました。「地域をアート（創造力）で元気にしたい。」毎年、全国の大学生100名ほどが河和田の町を訪れ、住民と協働しながら、これまで200を超えるプロジェクトを創造し挑戦してきました。

それらのプロジェクトのひとつとして生れたのが、地酒「河和田おしどり」です。河和田を源流とする湧水。その清流に育まれた河和田米。

「地酒が地域の絆と、誇りを生む」耕作放棄地を活かした酒米づくりで里山を守りながら、河和田の自然を活かすこと。河和田住民の郷土愛と、学生の地域への思いの結晶です。

プロジェクトは「河和田おしどり」を中心にお酒に合う料理のレシピ考案やオリジナルのお猪口制作 創作狂言「鴛鴦」の制作・上演など 学生と地域住民が協働で河和田の魅力をより多くの方々に知って頂けるようにさまざまな活動を行っております。

# 植



ゴールデンウィークには、遊休農地に酒米の田植えを行います。

農家  
山岸さん



# 刈



秋には稲刈りを手刈りでを行っています。刈った稲は、はさ掛けをして天日干しをします。丁寧に、大切に、酒米作りを行っています。



# 作



冬には、蒸した酒米を冷ます作業や、蒸米に種麴が満遍なく付着するように米を混ぜる工程の体験も行いました。

事務局長  
池田さん



# 観



自然豊かな所にしか生息しないおしどり。酒米を育てる田んぼの近くの川で、おしどりの観測をしています。



# 味



お酒を作る時にできる酒粕を使った新しい料理の研究開発を行ない、地域のイベントで味わっていただきました。

井上酒店  
井上さん



# 創



河和田地区は、越前漆器の産地。会長の駒本さんは蒔絵師なので、弟子入りをして漆塗りのお猪口に蒔絵をほどこしました。

会長・蒔絵師  
駒本さん



## 2023年度 河和田おしどり

- ・純米大吟醸  
福井県鯖江市河和田地区産  
五百万石使用・精米歩合50%
- ・アルコール分 16度
- ・使用酵母 KATO9号  
(加藤吉平商店 自社酵母)
- ・熟成期間マイナス10℃で数か月

河和田の人々と河和田アートキャンプの学生が、「梵」とコラボして作った「河和田おしどり」は日本酒好きと日本酒ビギナーと一緒に楽しむのにぴったりな、透明感のある芳醇旨口の日本酒です。

### ● 年間スケジュール ●

- 5月 田植え
  - ・新酒販売会
  - ・田んぼ観察会
  - ・草刈り
- 9月 稲刈り  
酒米を酒蔵へ。酒造りが始まります。  
1月～4月の間は酒蔵で熟成。
- 3月 酒粕・無濾過生原酒 販売
- 4月 新酒の完成

### 河和田地酒づくりプロジェクト

会長 駒本 長信  
TEL 0778-65-0377

### 取扱店

### 井上酒店

〒916-1222 福井県鯖江市河和田町14-1  
TEL 0778-65-0109

### 最新情報はここから

Facebook



Instagram



ラベルデザインは、版画を専攻する学生が木版画でおしどりの絵を作成、デザインで活躍する卒業生が彩色やレイアウトを仕上げました。