



人と自然をつなぐ、 新しい資源循環の日本酒



飲むことで、眠れる地域の資源が回りだす。地球環境の負担を減らす。そして、もちろんおいしい。そんなミッションを担う日本酒が「地エネの酒 for SDGs」プロジェクトから生まれた「地エネの酒環(めぐる)」です。食品の残さや家畜のふん尿から、熱や電気となるバイオガスを作り、副産物の「消化液」(有機JAS認証メタン発酵液肥)で酒米を育て、世界が求めるSAKEを醸す。

「食べる」営みから日々発生するごみ問題を解決する道筋を示し、化石燃料から自然エネルギーに転換する流れをつくります。

「もったいない」という気持ちから、持続可能な地域のデザインを描くローカルSDGsのストーリーにぜひ「飲む人」としてご参加ください。

旨味ある辛口のお酒です。

生もと純米酒 環(めぐる)「富久錦」

720ml 本体価格 2,000円 (税込 2,200円)

山田錦を原料にして、「人と自然をつなぐ日本酒」=「環」を醸造する。

「消化液」を使って、山田錦を栽培する。



生ごみなどを発酵させて、「バイオガス」というエネルギーを作る。「バイオガス」は、熱と電気を発生させることができる。

「環」を飲んでいただくことで、地球環境の負担軽減サイクルが生まれる。

「バイオガス」を作る過程で、「消化液」という有機肥料ができる。

人々が飲食をすることや、食品づくりの過程で生ごみや残さなどが生じる。

酪農家+3山田錦生産者+4酒蔵+神戸新聞社 参加プロジェクト

《地エネの酒 for SDGs プロジェクトからのメッセージ》

「環(めぐる)」は、2020年にスタートした、人と自然を新しい資源循環でつなぐ、地エネ協議会に参加する1酪農家、3山田錦生産者、4蔵元が連携した「地エネの酒 for SDGsプロジェクト」から生まれました。ごみ問題を解決し、化石燃料を減らす流れを生み出す農家と酒蔵の「環」にぜひご参加ください。



<https://www.kobe-np.co.jp/info/chiene-kankyo/sake>

