

うまさぎっしり新潟 ～秋の大収穫祭～

JR東日本グループのトッキーは10日、同社が運営管理するホテルファミリーオ佐渡相川（新潟県佐渡市）に隣接する圃場（ほじょう）で、今年も酒造好適米・五百万石を刈り入れた。秋空の下、JR東日本グループ社員ら約40人が作業に当たった。（渡辺 丈夫記者）



「おいしいお酒ができますように……」。作業終了後は参加者全員で記念撮影した

トッキー



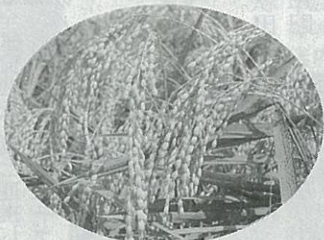
秋空の下、稲刈りに汗を流した参加者

ホテルファミリーオ佐渡相川で酒米刈り入れ

人気!! 「漬け」販売

「ぎんば草の味噌（みそ）漬け」＝写真＝がホテルファミリーオ佐渡相川で販売されている。佐渡産の銀葉草（海藻の一種）に、酒かす、味噌などで加工した。シャリシャリ、ツルツルとした食感、低カロリーが特長。同ホテルでは、朝食時の「ごはんのお供」として提供しており、宿泊客からの人気も高く、ホテルの名物商品として、さらなる売り込みに力を入れていくという。販売価格は税込み550円。

地元と協力し
酒米作り実施
酒米作りは、同社が取り組む「地域との連携・共生」事業の一環として、2011年度（平成23年度）から地元農家の圃場（約26㍍）を借りて実施。収穫後は地元・尾畑酒造（同市）の協力として醸造され、トッキーで、「華やかな香り・すっきりとした飲み口」が特長のオリジナル純米吟醸する。田植え作業は今年



5月に実施され、その後は地元契約農家が稲の生育を管理していた。この日の稲刈り作業には、トッキーの三九二和孝ホテル部長、同ホテルの渡辺幸治支配人、JR新潟支社グループ協議会メンバーの加藤順一トッキー取締役相談役、氏森毅JR東日本新潟支社総務部長、同支社管内のグループ会社（18社）に勤務する若手社員ら約40人

JR東日本グループ社員ら、秋空の下で汗

が参加。朝8時半すぎから約20分間、心地よい汗を流した。稲は手作業で刈り取られた。

収穫作業は前日9日にも地元農家によって行われ、10日朝の作業で終了した。収穫された酒米は約1・2㍍。来年2月に仕込み作業が行われ、4月に店頭販売される予定。同ホテルの話によると、約4200㍍分が商品化されるという。尾畑酒造の尾畑留美子専務は、「貴重な体験ができた。稲刈り作業の参加者に向けて「おいしいお酒



渡辺支配人

「おいしいお酒をつくりたい」と宣言。2011年度から始めた酒米作りについて、「協力をいただいている農家のスキルが年々上がっており、指導者として活躍している方もいる」と述べた。現在、佐渡市では、地域経済活性化の一環として酒米生産を奨励。トッキーが地域貢献策として始めた酒米作りは、農業関係者の経済的支援はもとより、佐渡産酒米のブランド価値向上にもつながっている。



純米吟醸酒「佐渡 千代杉」(500㍍入り瓶)・寒仕込みでじっくりと醸した豊かな風味が特長。アルコール度数は15・5度。精米歩合は55%

ホテルファミリーオ佐渡相川



うまさぎっしり新潟～秋の大収穫祭～

JR東日本新潟支社が9月1日から、新潟県はじめ県内自治体・観光関係者とともに展開している観光キャンペーン。新潟の食、酒をメインに、紅葉、温泉、匠（たくみ）・芸術といった素材を組み合わせ、首都圏はじめ各地から観光客を誘致していく。期間は11月30日まで。JR東日本では、新潟県を秋の重点販売地域に指定。同支社では2019年10～12月の新潟、山形・庄内エリアを重点とするdestinationキャンペーンの前後4カ年の観光振興策の第1弾とも位置付けている。