

耕地 KOCHI -TANGO-



品目：スピリッツ

原材料名：清酒粕（京都産無農薬米）、レモン、レモン葉、クロモジ（枝）、アップルミント、レモングラス、レモンミント、クロモジ（葉）、レモンバーベナ、オレガノ、レモンタイム

アルコール度数：44% 容量：110ml

製造者：mitosaya 薬草園蒸留所

おすすめの飲み方：ストレート、ロック、ソーダ割り

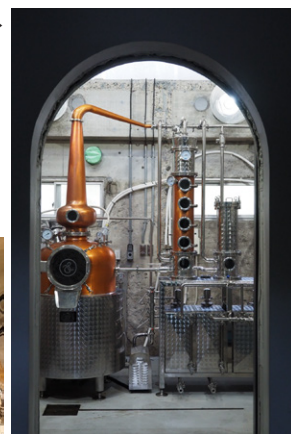
栽培および製造者（時系列順）

- ・無農薬米（亀の尾）
チャントセヤファーム 様（京都府宮津市）
- ・ラベルデザイン
いとをかし 様（京都府宮津市）
- ・日本酒・酒粕製造
竹野酒造 様（京都府京丹後市）
- ・レモン・レモン葉
百章 様（京都府宮津市）
- ・無農薬ハーブ・クロモジ
SORA 農園 様（京都府京丹後市）
- ・スピリッツ製造
mitosaya 薬草園蒸留所 様（千葉県夷隅郡）



↑ハーブ、クロモジ

蒸留器→



- 2024年1月 お米農家 チャントセヤファーム 小山氏に出会う
- 2024年3月 作付け前に小山氏のお米を予約
- 2024年10月 無農薬 亀の尾 収穫
- 2024年12月 【日本酒】方向性について竹野酒造杜氏と8時間以上熟慮熟考
- 2025年3月 【日本酒】耕地-京都-上槽
- 2025年3月 【スピリッツ】キーボタニカルのレモンの葉を入手すべく百章様の剪定作業にお邪魔する
- 2025年4月 【日本酒】耕地-京都-純米大吟醸無濾過原酒（Alc11.54%）発売開始
- 2025年6月 【スピリッツ】酒粕をmitosaya 薬草園蒸留所様へ輸送
- 2025年9月 【スピリッツ】SORA 農園様にハーブ引き取り
- 2025年9月 【スピリッツ】粕取りスピリッツ製造後、ハーブ5日間浸漬→蒸留
- 2026年4月 【スピリッツ】7か月の熟成期間を経て、加水調整
- 2026年5月 【スピリッツ】耕地-TANGO- 発売開始

開発ストーリー

約2年半におよぶ本プロジェクトはお米農家の小山氏に出会い、無農薬の亀の尾を分けていただくところからスタートしました。

(日本酒とラベルデザインの詳細は下部、日本酒ページをご覧ください。)

mitosaya 様

日本酒を搾ったら、酒粕がでます。せっかくの無農薬米の酒粕ですので、スピリッツを作りたく、以前から交流のある mitosaya 薬草園蒸留所様へご相談に行きました。本プロジェクトの想いをお話したところ、蒸留担当の御子神さんの前職が酒蔵だったこともあり、共感してもらいました。

お忙しい中、お受けいただいた代表の江口さん、蒸留家の御子神さん、mitosaya の皆様、ありがとうございました。



スピリッツ製造にあたり、スピリッツにはボタニカルが欲しい!!せっかくなら京都府北部で揃えたい!!という気持ちがありました。そこで、依頼をしたのが、

日本北限でレモン栽培に挑戦されている

百章 様



スピリッツのボタニカルには葉や枝も適しているので、剪定の時期に合わせてレモンの葉を 30L 袋一杯分もらってきました。

フレッシュ感を出すため、レモン果実も 5kg 使用しました。

オーガニックファーム SORA 農園 様

ボタニカルを求めて、お米農家の小山氏にご紹介いただいた SORA 農園様。京丹後で無農薬のお野菜を育てております。mitosaya さんと相談して、レモン系の香りのするハーブを中心にもう一つのキーボタニカルである香り高いクロモジの枝、葉を分けてもらいました。ハーブを引き取りに行った時に、緑色が強く、見るからに健康的なハーブに驚き、新鮮なハーブの香りが充満した車内で幸せに包まれて帰路についたのを鮮明に覚えています。



蒸留後、6 ヶ月間状態を落ち着かせたものを試飲してびっくりしました。レモン系の柑橘の香りが炸裂して、味わいはレモンの爽快感とクロモジの柔らかいウッディーさと和の柑橘さがでていてとんでもなく美味しいです。

ラベルについては、日本酒のラベルを作成いただいた いとをかし 様に依頼してベースはそのままで、レモン感を足していただきました。

mitosaya 様には蠟職人がおり、ラベルのレモン色と蠟の色を合わせることができるので、蠟キャップにいたしました。

本プロジェクトにご協力・ご賛同くださいました皆様に、心より感謝申し上げます。

以下、酒粕のもととなった日本酒「耕地」のご紹介です

京都「耕地」誕生



純米大吟醸 無濾過原酒

耕地 京都
KOCHI
KYOTO

京都府北部に位置する宮津市上世屋の棚田で「チャントセヤファーム」小山氏が丹精込めて育てた農薬・化学肥料不使用の亀の尾100%で醸しました。

原料米:亀の尾(無農薬栽培米)
精米歩合:50% alc度:11.54%
日本酒度:-19.15 酸度:4.87

※開封時の王冠の飛び跳ねにご注意ください

常に新しい日本酒のスタイルを提案する竹野酒造
今回は、フレンチやイタリアンに合わせる味わいに仕上げました。

メロンのような華やかな香りで、口に含むとピチピチとしたガスがあります。白ぶどうのようなジューシーな酸味が強く、甘みとのバランスがとても良いです。後味は辛口で余韻が長いです。ワイングラスで飲むと本領発揮します。

産屋世上の亀の尾無農薬

日本三景 天橋立が有名な京都府北部宮津市の山間部に位置する上世屋地区。綺麗な棚田が印象的な小さな集落です。この地で、お米栽培と猟師をしている「チャントセヤファーム」の小山氏が育てた亀の尾を100%使用しました。



▲上世屋の風景

小山氏は、無農薬有機肥料で米作りをしています。有機肥料には、米ぬかを発酵させた“ぼかし肥料”を使用し、“元気な土づくり”をしているため、無農薬栽培でありながら、収量は少なくないです。

実は小山氏は竹野酒造で醸造のお手伝いしていたことがあるそうで、今回のお話を快く承諾していただきました。



小山氏 ▶



▲奥が亀の尾、手前はコシヒカリ

精米は竹野酒造と親交のある木下酒造様（京丹後市）で精米歩合50%にしてもらいました。



穂先が銀色に輝くのが亀の尾の特徴で、小山氏は「一面銀色になる風景がとても綺麗です」と教えてくれました。



亀の尾 ▶



京丹後市に蔵を構える竹野酒造、現在は3兄弟で酒造りをしております。蔵のモットーは、「造り手の顔が見える、安心安全な酒造りを目指しています。そして、人と人とのつながり、地域のつながりを大切にしています。」

醸造の特徴は、出来上がったお酒を濾過をせず、-5℃下で瓶詰の作業をし瓶貯蔵するため、とてもフレッシュな状態を保っております。海外でも評価が高く、常に新しい造りに挑戦している彼らからは今後も目が離せません。



ラベルは、お米の産地と同じ上世屋地区で、紙漉き和紙を製作している和紙クリエイター兼イラストレーターの大江氏に描いてもらいました。テーマは、「上世屋の風景」です。質感を出すために版画で製作し、和紙に刷ってからデータにしました。文字は亀の尾の穂をイメージして銀色です。

鹿は小山氏が猟師であり、この地区にたくさんいるので、描いたのですが、あまりにも田んぼに近いと害獣になってしまうので、少し距離を置いて見守っている様子にしました。



竹野酒造
京丹後