

鹿島の田んぼを残す

-有明海干潟の環境・生物保全のために-
-地元米農家の存続のために-



竹の園～ごえん～(矢野酒造株式会社)

能古見～ごえん～(有限会社馬場酒造場)

～ごえん～の名前の由来

自然や人の営みなど多様ことが寄りついてかかわりを持つことで、美しい自然環境を維持できること(縁)。様々なご縁があって本プロジェクトが遂行できたこと(縁)。～ごえん～を飲むお酒の席が縁がある場であってほしいこと(縁)。個々のモチーフが環状に並んだラベルであること(円)。

本商品の売上金の一部は環境保全活動資金として
寄付をさせていただきます。

能古見～ごえん～の紹介



能古見～ごえん～

原料米 さがびより100%
精米歩合 65%
アルコール 15度
日本酒度 ±0
酸度 1.7
規格 1.8 L & 720 mL
酵母 さが酵母
さがほのか(苺)から分離

原料米生産者

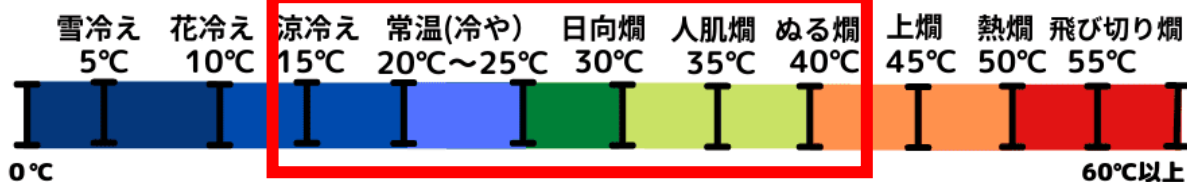
松尾和弥(ユートク農産株式会社)

<能古見～ごえん～のコンセプト>

派手さはございませんが、食事に合わせやすく、杯が進むような優しい味わいのお酒を目指しました。

日常で常飲していただけるようなお酒になることが願いです。

蔵元オススの温度帯！



<ラベルへの想い>

鹿島に特徴的な生物、文化、自然等をモチーフとし、環状に配置することで、地元鹿島の地で古くから続いてきた人の営みや循環する生態系を表現。古くから続いてきた営みを未来の世代に残していきたいという意味を込めております。

※本ラベルには環境負荷低減のため再生PET紙を使用しております。



なぜ、田んぼで有明海が守れるの??

整備・維持された上流の田んぼ(棚田などの)は、**土砂災害に対する防災・減災機能**を有します。

また、下流の田んぼも自然ダム機能を果たすため、**水害に対する防災・減災機能**を有します。

土砂災害・水害の減災により、下流の海の自然環境・生物多様性が守られるのです!

鹿島の干潟の自然環境や生物多様性の保全のため、米農家の存続のために田んぼを残すことは、住みやすい街を維持することにもつながります。我々酒蔵の原料米が将来も確保できるように、弊社としては継続的に向き合っていく所存でございます。

皆様の温かいご支援をどうかよろしく願い申し上げます。

本プロジェクトのもう少し詳しいことを知りたい方はこちらをご覧ください!

<https://www.nogomi.co.jp/QR/SDGsmore.pdf>



SNS(Insta, FB, Twitter)でも情報を投稿しておりますので、そちらもよろしくお願い致します。

～関係者～

鹿島市ラムサール条約推進協議会

鹿島市ラムサール条約推進室

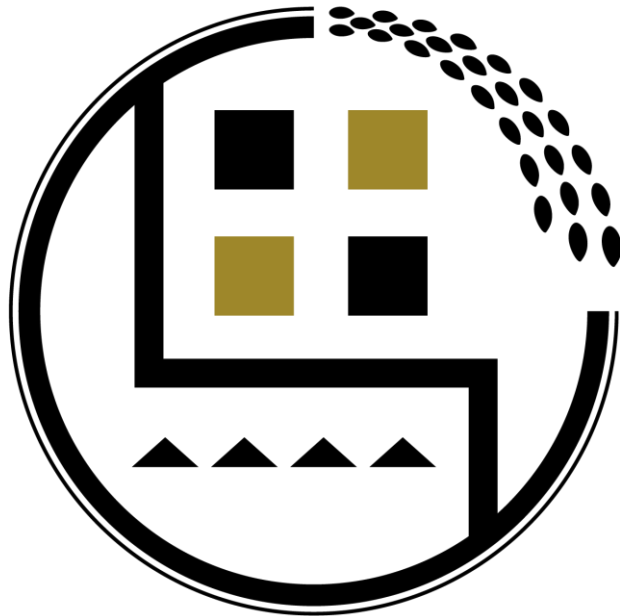
林田正博(早ノ瀬地区農家)

山浦清二郎(山浦地区農家)

ユートク農産株式会社 松尾和弥

矢野酒造株式会社

有限会社馬場酒造場



馬 場 酒 造 場