

新潟酒販主催女性のための日本酒づくりプロジェクト

「READY!LADY!READY!」体験レポート

カクヤスは、新潟酒販主催の「女性のための日本酒づくり」プロジェクト『READY!LADY!READY!』に参画し、弥彦酒造とともに女性社員が田植えから酒造りまでを体験する取り組みを実施しました。共同開発したオリジナル日本酒「天晴（あっぱれ）」を、首都圏カクヤス店舗および宅配、全国宅配便にて数量限定で発売しました。

今回このプロジェクトに参加したのは、私たちが大切にしているテーマ「酒・飲食文化を未来へつなぐこと」に深く関わっているからです。日本酒業界では、女性杜氏はまだ約40名と少なく、女性が中心となる酒づくりは、多様性を広げ、文化を持続させる象徴的な取り組みだと感じています。

当社グループでは、酒ハイの活動などを通じて酒文化の継承と発展を重要な課題として掲げており、この企画は地域への貢献と文化の発展、どちらにもつながると考えています。

「READY!LADY!READY!」プロジェクト概要

新潟酒販が主催する“女性のための日本酒作り”をテーマにしたシリーズ企画で、女性の活躍推進と地域酒蔵の文化発信を目的としています。全国の企業が参加し、酒米づくりから酒造りまでを共に体験しながら、コンセプトに基づくオリジナル商品の共同開発を行っています。

「天晴（あっぱれ）」に込めた想い

今回のプロジェクトで誕生した日本酒の名前は「天晴（あっぱれ）」。

「飲んだら清々しい気分になれるお酒を造りたい」という想いを込めて名付けました。また、田植えの日が快晴で、その光景がまさに「天晴」という言葉にふさわしかったことも、名前の由来となっています。

「天晴」ができるまでには、数々の工程と職人の技が凝縮されています。田植えから仕込みまで、普段はなかなか目にすることのない日本酒作りの過程を体験しました。その様子を写真とともにお届けします！



1 田植えから始まる酒づくり

2025年春、新潟県弥彦村の田んぼで、カクヤスと新潟酒販の女性社員が酒米の田植えに挑戦。

地元農家の方々の協力のもと、田植えの植え付け作業を実際に体験しました。田んぼでの作業の奥深さに驚かされるとともに、酒づくりの第一歩を自ら踏み出す貴重な機会となりました。

この取り組みを通じて、地域の方々や農協、農家、酒造との良好な関係性を肌で感じ、大きな感銘を受けました。



手作業と農機具の両方で田植えを体験。
地元農家と一緒に田植え機を操縦し、想像以上のスピードに驚きました！

田んぼ整備には多くの作業があると実感。
トラクターが田んぼで立ち往生し、皆で綱をかけて引き上げる場面があり、青空の下で掛け声が響く光景が強く印象に残りました。



2 弥彦山の伏流水

弥彦酒造の酒づくりを支えているのは、弥彦山の豊かな伏流水です。蔵では井戸からみ上げた伏流水を貯蔵し、仕込みに使用。この水は非常に軟水で、まろやかな口当たりと飲みやすい味わいを生み出します。



◆酒米を育てる田んぼにも同じ弥彦山の伏流水が流れ込んでいます。清らかな山水が稻を育み、その恵みが酒へつながる——自然の循環が、この地域ならではの日本酒の魅力を形づけています。

3 製麹・仕込み工程

今回のプロジェクトを牽引したのは、弥彦酒造の女性杜氏。酒蔵での作業を実際に体験し、行程ひとつひとつに高度な技術と蔵人の心配りが必要であることを学びました。



◆酒づくりの仕込みは、温度や湿度の管理が非常に繊細。自動制御も導入されていますが、最終的には職人の手作業が品質を決めます。



麹菌をお米に花を咲かせるように振りかける様子はとても綺麗ですが、テクニックのいる作業でした。お米の状態や温度・湿度を細かく見極めながら、ほんの少しの違いが酒の味わいに影響することに驚きました。

4 上槽工程

上槽後の搾りたての日本酒を試飲しました！
発酵由来のガスが残る微発泡のピリッとした口当たり、
フレッシュな香りが鼻を抜ける味わいはまさに『天晴』。



◆発酵を終えた醪は、酒と酒粕に分けるために圧搾します。
層の多い圧搾機を使うことで一度にたくさんの醪をしぼることができます、スピーディに仕上げることで、より新鮮な日本酒を目指しています。



上槽直後の日本酒を試飲できる機会は滅多にないので、とても貴重な体験でした。昔ながらの製法と最新技術を組み合わせ、手間を惜しまない酒造りを続けている姿に感銘を受けました。たくさんの方にこのお酒を楽しんでいただけたら嬉しいです。



今回の日本酒造り体験は、私たちのイメージを大きく変えるものでした。酒造りといえば力仕事という印象がありましたが、実際には繊細な感覚と丁寧な仕事が求められる工程の連続。そこに女性ならではの視点や感性が加わることで、伝統と新しい価値が融合し、まったく新しい味わいが生まれる可能性を感じました。蔵の皆様とともに心を込めて造り上げたこのお酒には、技術・科学・伝統、そして人の想いが重なっています。多くの方に、この一杯に込められた物語を楽しんでいただけたら嬉しいです。

杜氏からのメッセージ

今回の酒づくりには、カクヤスの女性従業員の方々に参加いただき、田植えから仕込みまで一つひとつの工程に真剣に向き合う姿が印象的でした。

伊彌彦米で仕込んだ純米吟醸酒と「彌彦 極純米」をブレンドするのは、私たちにとっても初めての挑戦でしたが、それぞれの良さが自然に溶け合い、やさしくまとまりのある味わいに仕上がっています。

皆さんがあながたも真剣に酒づくりに触れる姿に、私たち蔵人も新鮮な気持ちで仕込みを進めることができました。

このお酒が、弥彦で過ごした時間や体験を思い出すきっかけとなり、込めた想いを伝える一本になれば嬉しい思います。



弥彦酒造株式会社

新潟県弥彦村に蔵を構える、創業天保九年（1838年）の歴史ある酒蔵です。代表銘柄には「泉流 こしのはくせつ」や「泉流 彌彦」などがあり、いずれも地域に根差した酒づくりで知られています。仕込みには、弥彦山の豊かな伏流水のみを使用し、自然の恵みを最大限に活かした酒造りを続けています。

〒959-0321 新潟県西蒲原郡弥彦村上泉1830-1