

合資会社 宮島酒店

2030年のあるべき姿の実現に向け優先的に取り組んでいるゴール



企業等の概要

- 1911年 **米穀商を前身**とし伊那谷にて日本酒蔵を創業
- 1967年 全国で初めて全ての仕込みから**防腐剤を駆逐**
- 2005年 全酒造米を**農薬の使用を限定した契約栽培米**に
- 2006年 全仕込みをアルコールを加えない**純米醸造酒**へ
- 2019年 「**NAGANO ものづくりエクセレンス 2019**」認定
- 2020年 **第3回エコプロアワード 2020「財務大臣賞」**受賞
- 2020年 **脱炭素チャレンジカップ 2021「奨励賞」**受賞



安心して心ゆくまで味わって戴ける日本酒を醸すため、土作りからの米作りを大切に考え、「土着の蔵」として **LCA** を意識した酒造りを行っています。

Life Cycle Assessment

取組事例

地元産契約栽培米を用いた低精白の純米醸造酒

化学物質を可能な限り圃場に持ち込まないこと
圃場はもとより水系とその先の海の生態系が護られます。
有機質肥料の緩慢な分解がCO₂とN₂Oの放出を抑制します。



醸造アルコールを用いないこと
海外産アルコールを再蒸留することの環境負荷は大きく、
風土に根差した豊かな味わいを そのままお酒にしています。



過度な精米を行わないこと（低精白での酒造り）
食糧危機を目前として、食糧廃棄率が高く精米時のエネルギー消費の多い高精白の酒造りを極力減らしています。



地域に根差した土着の蔵であること
地域社会の歯車の一つである 地域に根差した「土着の蔵」
として、地場の農業者と手を携え、循環型経済と持続可能な
まちづくりの要となる志を持って取り組んでいます。



四半世紀を超えて続けている無農薬栽培田での「草取り援農の会」

信濃錦のSDGsへの取り組み
<https://www.miyajima.net/sdgs/>

