

# 神戸のレストラン採用

授業で酒米を栽培している県立篠山東雲高校（丹波篠山市）と、地元蔵元によるプロジェクトで2年前に誕生した純米酒「鳳鳴 田舎酒純米 東雲の穂」が、神戸市中央区の温浴宿泊施設「神戸みなと温泉 蓮」のレストランで19日から提供されることになった。施設の担当者と交流した生徒たちは「篠山生まれの酒を多くの人に味わってほしい」と期待している。（中野真一）

## 「東雲の穂」きょうから

施設を運営する「ラスイート」社は2017年、同校の生徒が手がけた野菜を用いたコース料理を神戸市内のホテルのレストランで提供。田中耕太郎・総料理長が同校を訪れてフランス料理の調理を指導するなど、同校との交流を深めてきた。

「蓮」の宿泊者専用レス

トランでは、灘五郷の清酒を提供している。今回、味わいが異なる地酒も味わってもらおうと、レストラン担当の小林映美さんらが「東雲の穂」を試飲。「飲みごたえがあり、地産地消を進める会社の基本理念にも合致する」と採用することを決めた。酒瓶はレストランに展示し、今後は説明

## 高校生栽培の酒米純米酒



授業で栽培した酒米を使った「東雲の穂」を手にする篠山東雲高校の生徒ら（丹波篠山市で）



「鳳鳴 田舎酒純米 東雲の穂」

のパネルも設置するなどして「東雲の穂」をPRする。

今月11日には、同社の担当者が同校に向いて入居前授業を講じた。企画広報部の中川大輔さんが2年生10人に「東雲の穂」の

日本酒度や酸度を説明し、「辛口でコクがあり、引き締まった味わい」と解説。利き酒師の資格を持つ小林さんも、「神戸牛のすき焼きと合います」などとお客様に勧めたいと話した。

また、新型コロナウイルス禍による外食需要の減少で日本酒の消費量が落ち込み、酒米の生産農家が苦境にあることも紹介した。生徒たちが今秋に収穫した酒米は、JAを通じて地元蔵元「鳳鳴酒造」に送られ、醸造が進められている。

2年の森田一志さん（17）は「生育調査などからかわり、いい米ができた。きつとおいしい酒がでけると思う」と話していた。