

報道関係者 各位

山形県立谷地高等学校長

谷地高校×和田酒造 日本酒「谷地の雫」の仕込み作業を実施します！

山形県立谷地高等学校（校長：黒木晃）では、地域と連携した産学官連携の取り組みの一環として、地域の魅力発見や地域資源を生かした商品づくりに取り組んでいます。

このたび、河北町の和田酒造（代表：和田茂樹氏）とコラボした日本酒「谷地の雫」の仕込み作業を下記の日程にて実施します。高校生が地元産業について学び、実際の製造工程に関わる貴重な機会となります。つきましては、取材についてぜひご検討ください。

■日時・概要

【日時】令和8年1月30日（金）14：45～ 洗米作業（参加生徒13名）

令和8年1月31日（土）9：15-11：00 仕込み作業（参加生徒8名）

【場所】和田酒造合資会社（〒999-3511 山形県西村山郡河北町谷地甲17）

※31日は和田酒造さんからの日本酒造りの説明、学生による蒸した酒米の運搬の様子ややぐ入れ（タンクの中をかき混ぜる作業）などの仕込み作業を取材いただけます。

※本校生の他、河北町立溝延小学校の生徒・保護者と協働の仕込み作業

■企画の目的

地域との連携活動を幅広く推進する本校が、地元の酒蔵・酒米農家と協力し、日本酒づくりの継承と地域産業の応援を目的に産学官連携活動の一環として立ち上げた取組み。高校生にとっては、河北町で古くから受け継がれる日本酒づくりに触れ、学びを深める貴重な機会です。あわせて、蔵人にとっても、地元の子どもたちが楽しみながら参加する姿が刺激となり、地域の未来へつなぐ力になることを目指します。

■「谷地の雫」について

「谷地の雫」は、令和3年度の谷地高校創立100周年を記念し、本校と和田酒造がコラボレーションして開発した日本酒ブランド。今年で5年目の酒造りに挑戦。「雫のように小さな力でも、いつか大きなことを成し遂げる取組みとなってほしい」という想いのこもった元々のお酒のネーミングに加え、ラベルデザイン、仕込み作業、広報・発信まで、商品づくりの全工程に本校生が携わっているのが特徴。河北町産の“幻の酒米”と呼ばれる「改良信交」を使用し、フレッシュな味わいに仕上がる予定。

■今後の予定

2月：新たなラベルの制作・販売準備

3月：完成／販売開始予定

【問い合わせ】

県立谷地高校 0237-71-1155 教頭 松澤、教務 寺澤
産学官連携コーディネーター 菊地航平 090-4479-7927