

2021 年 6 月 25 日

報道関係者各位

水 ing 株式会社

「こうべハーベスト」で育てた酒米を原料とする日本酒の完成発表会に参加

水 ing 株式会社のグループ会社である水 ing エンジニアリング株式会社（社長：池口学、本社：東京都港区）は 6 月 10 日、株式会社神戸酒心館、神戸市、JA 兵庫六甲、コニカミノルタ株式会社と共同で行われた下水汚泥に含まれるリンを原料とした「こうべハーベスト肥料」を使い育てた酒米（山田錦）を原料とする日本酒「純米吟醸酒『環和-KANNA-』」の完成発表会に参加しました。

神戸酒心館が造るお酒は、すべて兵庫県産米を原料としており、地産地消に貢献しながら地域の方々に愛される新しい魅力溢れた酒蔵を目指しています。その取り組みの一環として、神戸市、JA 兵庫六甲、コニカミノルタらと共同で 2020 年 7 月に「神戸山田錦推進研究会」を発足。神戸市、JA 兵庫六甲、水 ing エンジニアリングが実施している下水汚泥からリンを回収する技術を活用した循環型農業の取り組みや、コニカミノルタの画像 IoT/AI 技術を駆使した酒米の生育調査などを取り入れたプロジェクトに着手し、この度「純米吟醸酒『環和-KANNA-』」の完成に至りました。

当社グループでは神戸市などと共同で、下水汚泥の中に含まれているリンを効率的に回収する取り組みを 2012 年(平成 24 年)度から開始。その回収されたリンを「こうべ再生リン」と名付け、肥料としての有効利用を進め、これまでに「こうべ再生リン」を配合した「こうべハーベスト肥料」が、キャベツ、スイートコーンなどの野菜、そして、学校給食に使われるお米（きぬむすめ）の栽培に使用されるなど、地産地消による資源循環に貢献しています。

水 ing グループは、今後も先進的なテクノロジーで水循環や資源・エネルギー循環を創出し、持続可能な社会の実現のために貢献してまいります。







※写真提供：水道産業新聞社

【リンク】

＜神戸酒心館 WEB サイト＞

神戸酒心館とは

<https://www.shushinkan.co.jp/concept/>

＜神戸新聞 NEXT ひょうご経済＋＞

資源循環型肥料で育てた山田錦の日本酒完成 際立つ香り、口当たり良く

<https://www.kobe-np.co.jp/news/keizai/202106/0014405359.shtml>

＜コニカミノルタ WEB サイト＞

日本酒「環和」酒米・山田錦の生育評価に画像 IoT/AI 技術で貢献

<https://forxai.konicaminolta.com/news/23>

＜水 ing エンジニアリング WEB サイト＞

KOBE ハーベストプロジェクト（神戸市東灘処理場）

<https://www.sec.swing-w.com/products/f5e45g00000006pa.html>

汚泥資源化設備 リン除去・回収装置(リフォスマスター®シリーズ)

<https://www.sec.swing-w.com/products/1.3.2.13.html>

お問い合わせ先 水 ing 株式会社 広報部

e-mail:pr.news@swing-w.com Tel:03-6830-9075