

**【琵琶湖ホテル】「オーレリアンの丘」で環境農業を学ぶ
スタッフによる米づくり 1 年目は 600 k g を収穫
10 月 7 日よりクラブ라운ジの朝食にてご提供中**

琵琶湖ホテル（所在地：滋賀県大津市浜町、総支配人：前田義和）では、2021 年より写真家・今森光彦氏や地元農家のご指導・ご協力のもと、「オーレリアンの丘」（大津市仰木）で農作業に取り組んでいます。野菜に続き、2022 年春からは「キヌヒカリ」の栽培に挑戦。今森氏の「農業を通じて里山を再生し、未来につなぐ」という理念に共感し、農業に頼らず、生きものたちにも恵みをもたらすことを念頭に作業を重ねていきました。その結果、9 月に迎えた初めての稲刈りで 600kg（玄米換算）を収穫することができました。

収穫したお米は 10 月 7 日より、クラブ라운ジフロアご宿泊のお客様の朝食にてご提供しております。里山のいのちのにぎわいと共に育まれた新米を、ぜひこの機会にご賞味ください（※なくなり次第、通常使用しております滋賀県高島市産棚田米コシヒカリに切り替えとなります）。



オーレリアンの丘とは

オーレリアンとは、チョウを愛する人々のこと。今森光彦氏が地元の方と協力してよみがえらせた比叡山、比良山を望む小高い丘の農地に名付けられました。今森氏は、農業を通じて作物を作るだけでなく、生きものたち、更にはかぐわしい土の匂いをも再生させようと、自然と共生する「環境農業」に取り組まれています。琵琶湖ホテルは「人も生態系の一部」という今森氏の考えに共感し、今森氏とともにオーレリアンの丘で「米や野菜を育てること」に加え「豊かな自然環境を再生すること」を追求する取り組みにチャレンジしています。



担当スタッフからのコメント

琵琶湖ホテルでは 20 年以上前から「里山の食彩プロジェクト」など、お客様とのつながりの中で里山を守るための取り組みを進めてきました。

今森さんから昨年（2021 年）秋に始まった野菜づくりに続いて「棚田で稲作をしませんか？」とお声がけいただき、米づくりが始まりました。近代的な整備がされていない棚田での作業。獣害から守るための柵の設置や、用水路の掃除など、田植え前にも沢山の工程があることに驚きました。暑さの中手で草を抜く大変さや、水管理の苦労など、初めて経験することばかりで戸惑いつつも、なんとか無事に収穫を迎えることができました。

今森さんや地域の皆様、そして水、土、空気、生物、ホテルスタッフの愛情の協働で生まれたお米をぜひお楽しみいただけたら幸いです。[マルチタスク部 大西 宏成（おおにし ひろなり）]



2022 年 田んぼづくりの主な作業

- ① 2 月 9 日 田起こし
- ② 4 月 28 日 注水
- ③ 5 月 4 日 代掻き
- ④ 5 月 9 日 田植え
- ⑤ 7 月 落水・中干し
- ⑥ 8 月 除草（手取り）
- ⑦ 9 月 収穫・玄米への加工

「お米」になるまで 228 日間！



栽培品種：キヌヒカリ

栽培面積：約 2.5 反（約 25 アール）

収穫量：600kg

クラブラウンジについて

クラブフロア（スイートルーム、プレミア・ラグジュアリーフロア「Vista」およびプレミア・ラグジュアリーフロア「Aqua」）にご宿泊のお客様専用ラウンジとして 2021 年 7 月に OPEN。「湖の刻 湖の場所 湖の記憶（コノキ コノバシヨ コノキオク）」をコンセプトに、ご朝食、ティータイム、カクテルタイムそれぞれの時間帯にあわせた特別メニューをご用意。琵琶湖ホテルが 20 年にわたり取り組んできた「里山の食彩プロジェクト」のコンセプトである“食べることが守ること”をより深くお楽しみいただけます。



10 月のクラブラウンジご朝食一例

ビワマスの塩焼き
近江牛の肉じゃが
滋賀県産卵の出汁巻き玉子
香の物盛り合わせ
比叡ゆばと小松菜のお浸し
釜炊きご飯と
大津九重味噌のお味噌汁 他

◇場所：琵琶湖ホテル 2 階

◇営業時間：7：30～20：00

（朝食 7：30～10：30／ティータイム 15：00～17：00／カクテルタイム 17：00～20：00）

◇クラブフロア宿泊料金（目安）：47,300 円（2 名 1 室料金）～ ※消費税・サービス料、入湯税込

・詳細 URL：<https://www.keihanhotels-resorts.co.jp/biwakohotel/clublounge/>

琵琶湖ホテル開業 88 周年

琵琶湖ホテルは 2022 年 10 月に開業 88 周年を迎え、

お客様への「感謝」と「未来」をテーマに、様々なイベントや企画を実施しております。

詳しくは琵琶湖ホテルホームページをご確認ください。

詳細 URL : https://www.keihanhotels-resorts.co.jp/biwakohotel/88th_anniversary/



新型コロナウイルス感染症に関する取り組み

詳しくは琵琶湖ホテルホームページをご確認ください。

詳細 URL : https://www.keihanhotels-resorts.co.jp/biwakohotel/biwakohotel_safety_security_policy/

<このリリースに関するお問合せ／ご掲載用お問合せ>

京阪ホテルズ&リゾート株式会社 琵琶湖ホテル 営業企画部

TEL : 077-524-0016 FAX : 077-524-8318

Email : bh_press@ml.keihanhotels-resorts.co.jp

HP : <https://www.keihanhotels-resorts.co.jp/biwakohotel/>

