



玉野地区で

サステナビリティ事業始まる！

～ウイスキー製造事業で

生まれ変わる旧玉野小学校～

玉野小学校は、玉野中学校とともに平成 29 年 3 月に惜しまれながら閉校しました。

市は、閉校後の施設利活用のために、事業者提案型の公募を行い、校舎を活用したウイスキー製造事業を提案する株式会社 CTI アセンド（以下 CTI アセンド）を優先交渉権者に選定し、包括的連携協定を締結しました。令和 5 年 7 月 1 日には、旧玉野小学校などの建物および敷地の賃貸借契約を締結し、事業が本格的にスタートしています。

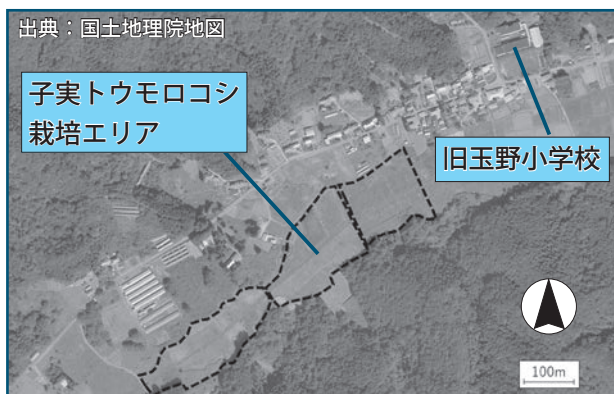
今回の特集では、CTI アセンドが掲げる「サステナビリティ（持続可能性のある）事業」の概要を紹介します。

## ■事業の概要

CTI アセンドは、玉野地区の農地や旧玉野小学校を活用し、次の事業を行っています。

- 玉野地区で遊休農地となっている水田を活用した子実トウモロコシ栽培

出典：国土地理院地図



子実トウモロコシ栽培エリア

旧玉野小学校



100m

- 子実トウモロコシを原料としたグレーンウイスキー製造に向けた施設整備

給食調理室の利用イメージ（蒸留室）



校舎の利用イメージ（樽貯蔵庫）

用語解説

- 子実トウモロコシ＝普段私たちが野菜として食べる「スイートコーン」とは違い、実が固く、乾燥した状態で実（粒）だけを収穫します。でんぷん質を多く含み、主に家畜の飼料や、スナック菓子、コーンスターチなどに加工され流通しています。
- グレーンウイスキー＝トウモロコシ、ライ麦、小麦などの穀類を主原料とし、そこに大麦麦芽を糖化酵素として加え、製造されたウイスキーです。  
※大麦麦芽のみを使用したウイスキーはモルトウイスキーと呼ばれます。



子実トウモロコシ



ポイント

▽下水汚泥や畜産排せつ物などの未利用資源を肥料として活用したり、ウイスキー製造の残渣（ざんさ）を飼料・肥料として資源利用するなど、資源循環に配慮した持続可能な事業を展開。

▽担い手不足などの理由で耕作されなくなった水田を活用し、グレーンウイスキーの原料である子実トウモロコシを栽培することで、農業振興に寄与。

▽ウイスキーの蒸留室は給食調理室を活用し、校舎は樽熟成や瓶詰め作業および事務室などで活用。校庭には子実トウモロコシの乾燥保存庫を建設。

## ■事業者の思い

現地で子実トウモロコシ栽培などの事業に携わっている CTI アセンドの渡邊暁人取締役役に、同事業への思いを伺いました。



渡邊暁人取締役

Q 同事業に対する思いを聞かせてください。

A 始まったばかりでまだまだこれからですが、しっかり育てて実りのある事業にしていきたいと思っています。

Q 市民の皆さんへメッセージをお願いします。

A 既に多くの市民の皆さんからご声援をいただいております。うれしく思っています。事業を通じて皆さんのお役に立てるよう、頑張りたいと思います。

## 現地レポート！

農作業の一環でドローンでの農薬散布を行いました。下記のQRコードからご覧ください。



動画はこちらから



## ■今後の事業計画

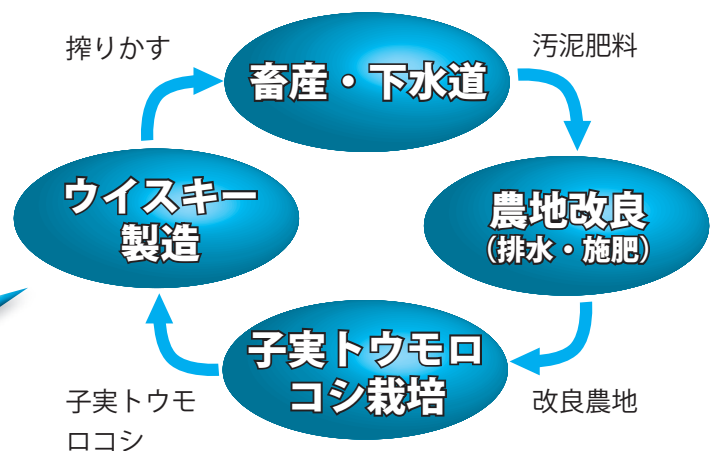
令和6年にウイスキー製造を開始し、令和8年に販売開始を目指しています。完成したウイスキーは、市内酒販店のほか、インターネットでの販売や蒸留所での直売を予定しています。

※当初生産見込み＝19,000リットル（ウイスキー720ミリリットル瓶で約27,000本）。

ウイスキー製造開始により、持続可能な事業を目指すことができます。

また、事業に伴う雇用創出や直売による観光客誘致など、地域の振興・発展も期待できます。

## サステナビリティ事業のイメージ



同事業の将来的な展望として、①観光スポットとして、蒸留所を一般公開、②市内の宿泊施設などと連携した見学ツアー、③地元飲食店とのコラボメニューの開発などを構想しています。

市は、玉野地区をはじめとした地域振興のため、CTI アセンドが掲げるサステナビリティ事業の成功に向けて、今後も同社との連携を継続していきます。

●問い合わせ先 企画政策課 (☎ 37-2132)