

すごい、じやん！ 三重大学生が酒造りで地域貢献！

特集
つくるII



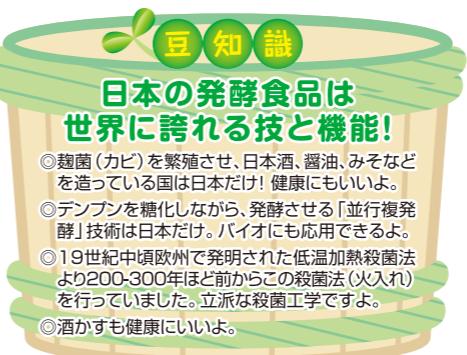
◎酒造りを始めたきっかけ

「津市が誇れる観光事業を立ち上げたい」津市商工観光部観光振興課からの要望を受け、寒紅梅酒造(株)とともに、地域の活性化に大学が貢献出来ればと思い、始めたのが平成19年の冬。日本酒の製造、ラベルデザイン、販売を学生が手掛ける、就業体験(インターンシップ)をスタートさせました。



◎大学ブランドへの道

皆さんは日本酒がどのようにして出来上がるのかご存じですか？お米が日本酒になるには、たくさんの工程(図1)が必要で、上品で味わいのあるお酒を造るために欠かせません。2年目までの酒米は、市販されている山田錦と五百万石を使用しましたが、3年目からは幻の酒米「伊勢錦」を品種改良した弓形穂(ゆみなりほ)を使いました。毎年熱心な学生が就業体験に参加し、この弓形穂を使った日本酒が、大学ブランドの一つとして今後成長していくと期待されています。ラベル作成も学生が手掛け、卒業式や入学式などのお祝い用オーダーメイドラベルもつくりました。



◎酒造りを通して

今年の学生たちは、昨年までの酒造りに加えて、酒米作り(モミ蒔き、田植え、稻刈り)も体験しました。地域生産物でお酒を造る、顧客がすぐ近くにいて、声が耳に届くという「地産地消」の体験を通じて、学生から食の安全安心、消費者が口にするものづくりの喜びや責任感、他の食品工場の見学にも役だったなどの様々な感想が得られたことは、とても意義のあることでした。

お酒好きの皆さん、「三重大学」のお酒を一度お試しください。

