

雄町米プロジェクト

環太平洋大学 現代経営研究所

活動の目的

産学連携により、岡山は雄町米の生産地であり、かつ雄町米で日本酒を造る酒蔵のある地域の認知を高め、地域活性化につなげる。また地域と大学との継続的な関係性を構築するとともに、学生が課題を体験する学習の場として地域とともに活動していくことが目的である。

本取り組みを広く広報することで、雄町米への注目が集まることが期待される。また、学生が身近な課題を体験することで、幅広い知識や見識に裏付けられた「課題を見つけて考え抜き、コミュニケーションできる力」を養成することができる。岡山地域のグローバル化へも寄与する。

活動の内容及び経過

(1) 事前学習 (12月)

留学生が受講する授業において、雄町米と日本酒についての基礎知識を学習した。

(2) 酒造り体験

1月24日(水)、1月25日(木)の2日間、14名のベトナム人留学生が2班に分かれて室町酒造(岡山県赤磐市西中1342-1)にて酒造り体験を行った。

【主な内容】

1) 酒造りレクチャー

酒造り工程のレクチャー。

精米→洗米→蒸し米→放冷(蒸取り)→酒母/麴造→仕込み→しぼり→ふなくち(新酒の誕生)→利き酒→瓶詰め(お酒の充填、検品、ラベル貼り等)という行程を経て製品が完成することを学んだ。

2) 酒造り体験(蒸取り作業、洗米作業)、酒蔵見学

蒸し米を冷やす蒸取り作業と洗米作業を体験した。

洗米作業も体験し、お米が精米され日本酒になるまでの全行程を見学した。

3) 室町酒造についてのレクチャー、ラベル制作

日本の最高品種の酒米(酒造好適米)によるお酒を環太平洋大学とベトナムで売るならどんなラベルにするかを考えながら、手書きラベルを制作した。

(3) 評価調査春休み期間(2月~3月)にベトナム人留学生が帰省する際に(2)で製作した自作ラベルの日本酒をベトナムに持ち帰り家族に対し日本酒とラベルの評価調査を実施した。

調査項目としては、ボトルの色や形、ラベル、味や香りに対する評価と、ベトナムで売れるか?どこでいくらかで売れると思うか?という内容であった。



活動の成果・効果

雄町米の存在を学生達が身近に感じることができたことは、地域への参画や貢献について考えるきっかけとなったと言える。

酒造り体験を行った学生からは、酒造体験が楽しかった、伝統的な手作り感を感じることができた、ラベルを作り自分の日本酒ができて良かった、という反応を得られ、このような体験をまた行いたいという希望が出ている。

日本酒とラベルの評価調査の結果は以下である。

- 1) ボトルの色や形、ラベル:全員が、「きれい」「素晴らしい」「ラベルに詳細情報が記載されていて良い」と好評であった。
 - 2) 味:甘いとする意見と、苦いとする意見に分かれた。薄いという意見もあり、これはベトナムのお酒は度数の高いものが多い傾向があるためだと考えられる。
 - 3) 香り:全員が「良い香り」「米の香りがする」と評価している。
 - 4) ベトナムで売れるか:肯定意見としては飲みやすさや香りの良さをあげており、否定意見としてはアルコール度数が低いことをあげている。売れるとする人は日本製であることからベトナムでも高額で売ることができると考えている。
- 上記のような、評価調査を踏まえ、これまで知らなかった日本酒というものをどのように普及、販売することができるかを考えていくことができた。

今後の課題と問題点

酒造りの主な期間である12月以降の活動になったため、酒造り体験実施後の評価調査を精査する時間が充分とれなかった。

- 代表者: 沼田秀穂 ●所在地: 岡山市東区瀬戸町観音寺
- TEL: 086-908-5144 ●E-MAIL: k.iked@ipu-japan.ac.jp
- URL: <http://www.ipu-japan.ac.jp/>
- 設立年: 2016年 ●メンバー数: 20名