



## 農家×酒造家×消費者を学生がつなぐ 追手門学院大学生が日本酒をプロデュース

追手門学院大学(大阪府茨木市、学長 坂井東洋男)の学生達が授業の一環でオリジナル日本酒をプロデュースし、3月17日の卒業記念パーティーでお披露目をします。

日本酒をプロデュースしたのは、基盤教育機構の水藤龍彦教授が開講している実践を通じた学びの科目である「追大×日本酒プロジェクト」の受講生12名です。学生たちは若者目線で農家・酒造家・消費者をつなごうという水藤教授の指導の下、2年前から日本酒バーの店主、地元の農家、茨木市、酒造会社の協力を得て日本酒づくりに取り組みました。1年目は日本酒に関する情報を集め、蔵の見学や酒米づくりを体験しました。2年目の昨年は地元の農家の田んぼを借りて6月に田植えをし、10月に稲刈りを手作業で行いました。また並行して日本酒のネーミングやPR方法を検討し、「若者が日本酒を飲むきっかけになれば」との願いを込めた「きっかけ」と、「日本酒の古くさいイメージからの脱却」を目指したという「MODERN」の2つが生まれました。

収穫した酒米は酒造会社の手で日本酒となり、720ml容器で約1200本分商品化される見込みです。「MODERN」は3月に「きっかけ」は6月中に茨木市内の酒店で販売されることになっており、3月17日の本学卒業記念パーティーでもお披露目されます。また4月以降は茨木市のふるさと納税の返礼品として取り扱いが始まる見込みです。

本学の学生が日本酒をプロデュースするのは初めてのことであり、ぜひ取材についてご検討くださいようお願いいたします。

### 【ポイント】

- 地元の農家、茨木市、酒造家、バー店主が協力した実践型授業の一環
- 追手門学院大学初、学生が日本酒をプロデュース。茨木市のふるさと納税の返礼品に
- 酒米の田植え、稲刈りを学生らが手作業で実施。ネーミング、ラベルデザインも学生

### 【お披露目行事】

日時：2017年3月17日(金) 16時30分から

会場：リーガロイヤルホテル(大阪市北区中之島5-3-68)光琳の間

内容：追手門学院大学卒業記念パーティーにてお披露目。

坂井学長、学生らによる鏡開きの後、学生によるスライドを用いたプレゼンテーション。



「きっかけ」のラベル



「MODERN」のラベル



学生らによる田植えの様子

この資料の配付先：大阪科学・大学記者クラブ、北摂記者クラブ等

【発行元】

追手門学院 広報課 TEL: 072-641-9590 坂倉・谷ノ内