

# 赤しそとレモン、これぞ姉妹都市！

## 小豆島プロジェクト活動報告

# しそとレモン Saison 編

### 第5弾完成

今年で5年目となるコラボビール企画から「しそとレモン Saison」が誕生した。2024年11月23日の農業祭から販売を開始した。昨年に引き続き、6期生のメンバーが主にかかわって完成したビールとなった。

これまでのコラボビールと異なる点が2つある。1つ目は、小豆島のレモンを使用している点だ。赤しその風味や色を楽しんでもらえるだけでなく、レモンの風味も楽しめる。2つ目は、使用しているビールの種類が変わった点だ。SaisonへセゾンVという種類のビールになっている。

Saisonはベルギーで夏の農作業の合間にのどの渇きを潤す目的で作られたビールである。少しスパイシーな風味もあり、レモンや赤しそが入ることですわやかな飲みやすいビールになっていると感じた。

### つながりをこれからも

しそとレモン Saison の名前は、歴代のコラボビールの『しそとレモン』の部を継承している。ラベルの原案やポスターは学生が作成している。ラベルの色は赤しそをイメージした赤紫、レモンをイメージした黄色、さわやかさや追手門学院大学のイメージカラーである青色を使用した。

文責  
西園寺朱梨  
宮川実佳

加えて、赤しそとレモンを大きく載せシンプルでわかりやすいデザインにしている。また、手作業でビールを作っていることが伝わるように意識した。そして、ポスターでは、赤しその色がきれいなコラボビールであるため、ビールの色をイメージした背景に、赤しそとレモンの画像を加え、ビールに、赤しそとレモンを使用していることを伝えるデザインとなっている。



▲ポスター



▲ラベル

# 茨木から小豆島、小豆島から茨木へ

## しそちぎり

## ワークショップ開催

2024年6月20日に追手門学院大学総持寺キャンパスで、小豆島プロジェクトが主催となり、しそちぎりワークショップを開催した。このワークショップは、コラボビールに使用する茨木市の見山の郷の赤しそをちぎりながら、プロジェクト参加希望者やその他参加者とお話する機会となっている。ちぎった赤しそは大学から小豆島に配送し、仕込みの際には、プロジェクトメンバーが小豆島に訪問する。今後も、茨木市、小豆島、大学というつながりを大切にしていきたいと考える。



仕込みの様子

▶しそちぎり  
ワークショップのチラシ

今年もやってきました★

### しそちぎり ワークショップ

あなたのちぎった赤しそがビールに！

日時:2024年6月20日(木)  
10:00-15:00  
〔ちぎり終わりで次第終了〕  
場所:総持寺キャンパス  
A481  
※入退室自由です  
主催:成熟社会研究所  
小豆島プロジェクト

新メンバー募集！！  
ワークショップと並行して  
プロジェクトの説明会を行います  
興味のある方は、  
ぜひご参加ください

お問合せは  
インスタのDMへ  
お願いします

## 小豆島での

## 仕込みのお手伝い

2024年9月5日・6日に6期生のメンバーが小豆島を訪問した。この訪問では、クラフトビール醸造所である「まめまめびーる」で、コラボビールの仕込み作業のお手伝いをこれまで引き続きさせていただいた。麦芽をすくう、赤しそを絞る、水の温度を下げるなどの作業を行った。作業を行うなかで、今どの手順を踏んで何をしているのかを改めて理解することができたというメンバーもいた。今後も仕込み作業のお手伝いという貴重な機会を大切にしていきたいと考える。

# 新たな試みも実施！

## 学内お渡し会

2025年7月14日・15日に

追手門学院大学総持寺キャンパス内にて教職員を対象としたコラボビールのお渡し会を行った。このイベントでは、事前に購入していただいた教職員にプロジェクトメンバーが直接お渡しをさせていただいた。また、アンケートフォームの用紙をビールと一緒にお渡しした。ビールの感想などについての質問に貴重な意見を多くいただいた。そして、プロジェクト活動新聞も展示した。このイベントを行うことができ、学内での認知向上に貢献できたと思う。また、教職員の方とお話させていただく機会になってとてもよかったと思う。しかし、積極的に説明をする事ができなかつたので、次の機会があれば、積極的にプロジェクトの説明等を頑張りたい。



## かどや酒店 有料試飲会

2025年9月21日にかどや

酒店さんで「しそっのSaison

有料試飲会」を実施した。

しそっのSaisonと小豆島のおつまみをセットにして、有料で提供した。来店理由は様々であったが、たくさんのお客様がいらっしゃった。これは、SNSでの告知活動の影響も大きいだろう。また、かどや酒店さんに多大なるお力添えもいただき、非常に達成感のあるイベントとなった。



## 編集後記

2025年度は地域のイベントに多くお声がけいただき、より認知度の向上につながったと考える。また、大学内で教職員を対象としたお渡し会や日頃お世話になっていたりかどや酒店さんでの有料試飲会を実施することができた。

2025年度は、新たなコラボビールを作成することができなかつたが、2026年度は新たなコラボビールを作成する予定である。『次なるしそっここへ』関わってくださる全ての方に感謝の気持ちを忘れずに、これまでのつながりを大切に新たな関係性も構築していければと考える。そして、プロジェクトの認知度の向上にもつなげていけるよう活動をしていきたい。