

鳥取のお酒を楽しむ会 第2回報告書

12月15日、地域価値創造研究教育機構が行っている、企業見学バスツアーを利用し、鳥取県中部の酒造見学ツアーを行った。訪問した酒造は、大谷酒造と梅津酒造で、参加者は5人であった。12月は、酒造りの真只中であり、前回の東部の酒造見学の時では、見るのでできなかった実際の酒造りを見ることができた。先に訪問させていただいた、梅津酒造は、野花という梅酒が有名な酒蔵である。梅津酒造は、メインの造りの方が3人で、酒造自体も決して大きくはないこじんまりとした酒蔵であった。作業自体も多くは手作業で、行われていた。一方、大谷酒造では、酒蔵に多くの機械が並んでいた。酒蔵も梅津酒造に比べると大きく、参加者からは、大谷酒造は工場感が強くて驚いたという感想も聞かれた。同じ、鳥取県中部にありながら、これほど作り方（規模の大きさや機械化の度合いなど）が違うことは驚きであった。特に、大谷酒造の機械が導入された酒造りは、参加者が持っていた日本酒・地酒に対するイメージを少し変えたと思う。参加者からは、「伝統と言いつつ科学している、伝統と科学を繰り返しながら続けていることが面白い」という感想があり、地酒の古いもの、伝統のものというだけではない側面に気付いてもらえたのではないと思う。



写真①梅津酒造



写真②大谷酒造

1月28日には、本プロジェクトの目標であった、試飲会を行うことができた。参加者は、運営・講師を含め26人、うち学生参加者が18人であった。さらに、飛び入り参加で開催地であった瓦町の地域住民の方、鳥取県庁の方も顔を見せてくださった。試飲会では、岡山県西粟倉村で、酒屋を営まれており、山陰を中心に日本酒のワークショップも開催されている、道前さんを講師として呼びし、鳥取県の地酒を使ったお燗のワークショップを行った。お燗のワークショップでは、お燗にする際の容器は厚い陶器がいいこと、容器の半分くらいまでお湯につかるようにすること、お燗にするとどんなお酒でも香りが強くなるため水で少し薄めて温めることなど、お燗に関する技術的なことから。お燗にすると（水で薄めるので）量が増えてお得感がある、お店の人おススメの温度なんてものは気にしなくていいといったお燗のメリットや心得のようなものまで教えてくださった。また、道前さんのワークショップ以外にも、お燗にした地酒を合わせて、日本酒8種・ワイン2種・梅酒・ビール・シードル2種の合計14種の地酒



写真③お燗ワークショップ

SmallCoREProject 活動報告書

「鳥取のお酒を楽しむ会（さけプロ）」

を用意し、それぞれの特徴をフォームに入力してもらい、日本酒に関しては日本酒の特徴に関して、4象限マトリクス分析を行ってもらった。

試飲会には20歳以上の大学生から大学院生、地域学部・農学部・工学部といった学年も学部異なる学生が参加して下さり、普通に大学生活を送っていただけでは出会うことのできない、先輩後輩の交流や他学部の人との交流の機会となった。さらに、学生が自分の活動紹介を行う時間もつくり、参加者からは「様々な方と交流できる場はなかなか珍しく楽しかった」という感想をいただいた。提供した地酒に関しても、合計で100近くの感想をいただいた。ここで収集した感想は、お酒を提供して下さった農学部児玉先生や講師の道前さんにもお伝えした。

また、当日は大雪であったにもかかわらず、地域価値創造研究教育機構の方がジャンボタクシーを手配してくださったことで、学生の安全を確保しつつ、予定通りに試飲会を開催することができました。

今後は、地域価値創造研究教育機構が行っている、企業見学バスツアーを利用した鳥取県西部へのバスツアー。本プロジェクト代表の井手が企画・運営に携わる東京・恵比寿で開催される、鳥取の地酒と食のイベント「えびとり祭」への学生運営スタッフの派遣を予定している。

えびとり祭に関して：恵比寿新聞「鳥取と恵比寿をつなぐ日本酒イベント「えびとり祭」

(<https://ebisufan.com/news/ebitoril010.html/>)

※さけプロのイベントの参加学生は未成年飲酒防止のため、全員に学生証の提示(Google フォームにて画像を提供していただく)を義務付けた。

以上。

プロジェクトメンバー

	名前	学籍番号	所属学部、コース	学年
1	井手綾花	B20N5107A	地域学部、地域創造コース	3年
2	小嶋蒼空	B20N5125Y	地域学部、地域創造コース	3年
3	西村花恵	B20N5140B	地域学部、地域創造コース	3年
4	與倉千花	B20N5162C	地域学部、地域創造コース	3年



写真④試飲会で提供したお酒



写真⑤4象限マトリクス分析



写真⑥集合