

鳥取のお酒を楽しむ会 第1回報告書

7月8日から7月11日にかけて、20歳以上の鳥取大学の学生を対象に、お酒に関するアンケート（Google form）を実施した。大学生とお酒の実体調査をメインの目的としつつ、本プロジェクト立ち上げの経緯の説明とワークショップやバスツアーの参加者募集を同時に行なった。47名の学生から回答いただき、分析の結果、友人などと集まって食事をする際、お酒を嗜む習慣はあるが鳥取のお酒を飲んだことがある学生は半数程度であることがわかった。この結果は、鳥取に住む大学生は、鳥取のお酒を飲んだことがないのではないかという、本プロジェクト立ち上げ当初の私たちの予想を裏付けるものであった。鳥取に住んでいるのだから、鳥取で作られているおいしいお酒を楽しんでほしい。そんな想いから立ち上げた「とっとりさけプロ」で企画する、バスツアーや試飲会を通じ鳥取の魅力をさらに感じてほしいという気持ちが強くなった。

7月14日、本プロジェクトのメインの企画であるバスツアーのため、支援して下さるとっとりふるさとリーダーアカデミー代表の藤原様との打ち合わせとバスツアーの訪問先である兎っ兎ワイナリーさんへの事前訪問を行った。兎っ兎ワイナリーさんで、本プロジェクト及びバスツアーを企画した意図をお伝えし、バスツアーの内容を提案いただいた。また、兎っ兎ワイナリーさんでつくられているワインを丁寧に説明して下さった。藤原様との打ち合わせでは、バスツアー全体のスケジュールや訪問先、準備物等の確認を行った。

7月25日、本プロジェクトの軸となるイベントである、バスツアーと試飲会に向けて事前のワークショップを行った。参加者は、地域学部、工学部、農学部の学生計13名（うち4名プロジェクトメンバー）であった。

事前ワークショップでは、鳥取に多くの酒造があることを知ってもらうとともに、バスツアー及び試飲会で飲みたいお酒を選ぶワークを行った。鳥取の酒造についてあまり知らない人が多い中で、ワークショップがスムーズに進むよう、資料を作成した。

しかし、酒造だけでなく、日本酒やワインそのものをあまり飲まない参加者が飲みたいお酒を選ぶには、情報が少なかったことは反省である。



画像1：ワークショップの参加者集合写真（井手撮影）



画像2：作成した資料の一部

8月22日、バスツアーを行った。参加者は学生11名（うち4名プロジェクトメンバー）、藤原様、アカデミーのゼミ生である長谷川様の計13名で、智頭町の諏訪酒造さんと国府町の兎っ兎ワイナリーさんに訪問した。

諏訪酒造さんでは、日本酒をつくるタンクを見せていただいた。参加者は、タンクの大きさに驚いていたが、諏訪酒造の東田さんは「かなり小さいほうですよ」と笑って教えてくださった。そのあと、諏訪酒造さんの日本酒の飲み比べをさせていただいた。諏訪酒造の取引先である酒うららの道前さんの協力もあり、燗酒をつくる機械まで準備して下さっていた。温度による味や香りの変化まで教えてくださった。また、日本酒の歴史も教えていただき、火入れの温度を確かめる方法として、昔は、「肘まで腕を日本酒の中に突っ込んで、樽の中をかき混ぜるように一周することがギリギリできる」かどうかを判断の基準にしていたという話があり、日本酒の歴史の面白さにも触れることができた。

兎っ兎ワイナリーさんでは、ブドウをつくっている園場の見学、兎っ兎ワイナリーの事業の説明、ワインの試飲、兎っ兎ワイナリー新商品のキャッチコピー考案（こちらは兎っ兎ワイナリーさんから提案いただいたコラボ企画）をさせていただいた。園場の見学では、ブドウを採って食べてもいいよと言ってもらい、ワイン用のブドウを食べた。参加者からは、「皮と種が気になるけれど味は意外にもいつも食べるブドウと変わらない」という声も聞こえてきた。また、原料とするブドウの糖度によって、できるワインのアルコール度数が決まるなど、ワインの豆知識も教えていただいた。兎っ兎ワイナリーの事業の説明では、兎っ兎ワイナリーがワインづくりだけでなく、そのほかの事業を行っていることも知ることができた。そのうちの一つに「ほどきのとっと」という事業があり、放課後等デイサービス等を行っているようだ。「地域を大切にする」ということをとても大事にされている印象を受けた。試飲会では、赤ワイン、白ワイン、ロゼワイン、を一本ずつ飲ませていただいた。また、ロゼワインは2019年につくられたものと、2020年につくられたものを飲ませていただき、参加者はつくられた年が違うことで、大きく味が変わることにとても驚いている様子だった。また、兎っ兎ワイナリーの訪問の際には、日本海新聞の記者の方が取材に来られており、試飲や園場見学の様子を記事にさせていただいた。



画像3：日本海新聞（2022年08月23日掲載）

バスツアー後の感想には、「普段お酒を飲まないのですが、今日はさまざまなお酒を美味しく飲むことができとても楽しかったです。」「お酒に携わる人のお酒にける想いが伝わって来ました。自分の好みを再確認することが出来ましたし、今後の参考にしたいと思いました。」など好評だった。



画像4：バスツアー集合写真①諏訪酒造前（井手撮影）



画像5：②兎っ兎ワイナリーさんのInstagramの投稿より（井手撮影）

(https://www.instagram.com/p/ChmkOTLrPW?utm_source=ig_web_copy_link)

10月末、学生からのアイディアも取り入れて頂き、
兔っ兔ワイナリーの新商品甲斐ノワール 2020 樽の
キャッチコピーが「鳥取での樽熟ゆえのベリーとス
パイシーな香りと力強い果実味」に決定した。10月
25日よりPOPとなってマルイ国府店やアムズで販
売されている。



画像6：完成したキャッチコピーのラベル
(兔っ兔ワイナリーさんより提供)

現在は、もう一つのメイン企画である試飲会に向け
て、場所の確保や事前ワークショップで決めたお酒の
調達などの準備を行っている。10月11日に鳥取駅前の
たにもと酒店さんに訪問させていただいた。今後試飲
会開催の際に、ご協力いただく予定である。



画像7：たにもと酒店（井手撮影）

以上。