

15. 農家所得の向上及び食料の安定供給に資する、味噌や日本酒等の府内食品産業と連携した取組

京都光華女子大学キャリア形成学部 吳鴻

日本酒づくりを通じた若い女性ファンの拡大と伝統産業の継承

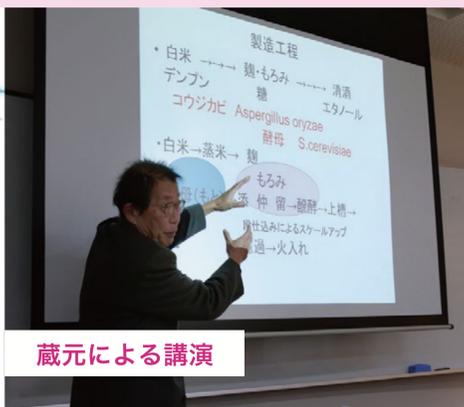
事業概要

近年の若者の日本酒離れの傾向が見られるなか、本事業を通じて、若い女性に合う日本酒を企画・開発し、次世代の日本酒ファンの拡大を目指しています。2022年度では、京都府「きょうと府内定着定着等推進事業」の助成を受け、京都伏見酒造・招徳酒造株式会社と連携し、若い女性に合う日本酒2種計200本を企画・製造し、試飲会を実施しました。今年度は酒米の収穫体験等を通じ、過疎化地域の農家の現状を理解しながら、事業の趣旨を深く考えます。さらに、昨年度の成果を踏まえ、日本酒の新しい飲み方等について調査・研究し、製造のみならず、「日本酒のあるライフシーン」を提案していきます。

これまでの取り組み



昨年度に作った日本酒



蔵元による講演



テイスティング

新しいメンバーを迎え、昨年度に実施した試飲会を振り返りながら、改めて日本酒の製造工程や現在の状況について学ぶ。今年の新酒の味を決めるため、何度もテイスティングを実施。



酒米「祝」の収穫



お酒の製造工程の勉強会



今年のお酒の味を決める

京都市右京区の越畑に、古くから伝わってきた酒米＝「祝」の収穫を体験。車酔いを味わいながら、京都市内と思わない山間部の風景を見て、農家の大変さを知ることができた。酒造の指導のもとに、度重なる調査とテイスティングを経て、味を決めていく。今年は、やや甘口できっと女性のお口に合います！

今後の予定



今年スリムでおしゃれな瓶です！

試飲会を開催 地域の方を無料招待

「京の輝き」、「五百万石」、「祝」等京都産の酒米を使った日本酒、今年もできました！純米吟醸「光」、そして純米大吟醸「華」、それぞれ「すっきりで初心者でも飲みやすいもの」と「はなやかで日本酒の味わいがしっかりしたもの」をバージョンアップ！今年度も試飲会を実施し、若い女性を中心とした地域の方々のご来場をお待ちしております！

※予定

※この事業には二十歳未満の学生も参加していますが、飲酒は禁止しています。

日程：3月17日（日）

場所：京都光華女子大学