



大学ブランド日本酒「う米ぜ！2021」^{まい}

日本酒でつながる産官学 ～伝統を次の世代に～

兵庫県立大学環境人間学部の教育・研究の一環として、大学ブランド日本酒「う米ぜ（うまいぜ）！」の製造に取り組みました。本プロジェクトは、茨木酒造合名会社と兵庫県立工業技術センターの協力を得て、産官学連携のもと2012年からスタートしています。

2020年度は、コロナ禍で一部の活動が中止となり、さらに感染予防対策を講じながら稲刈りや酒仕込みを実施するなど、例年になく厳しい状況でした。それ故に、産官学及び学生・教員間の連携の重要性を実感できる本プロジェクトは、貴重な体験の場となりました。

酒搾りでは、二人一組になり、醪（もろみ）の入った布をシーソーのように上下させて、にごり酒と酒粕に分ける工程を行いました。また、香りの異なる発酵タンクの見学や、瓶詰・ラベル貼付も体験しました。蔵の中には、さわやかなフルーツ香が漂っていました。



2020年度の日本酒づくり

6月
田植え



9月
稲刈り



ラベル
デザイン



1月
酒仕込
& 搾り



残暑が厳しい中、感染予防のためのマスクを装着しながら酒米（五百万石）の稲刈りを実施しました。鎌の扱いに慣れていない学生も徐々にコツをつかみ、稲穂の香りを感じながら、一束ずつ丁寧に刈り取りました。



酒仕込の要である、製麴（種麴を蒸米に振りかけて米麴を造る工程）を行いました。

「う米ぜ！2021」完成！

きごう
学長の揮毫を用いて
学生がラベルを
デザインしました！

←大学生協限定
ギフト箱



<販売価格（税込）>

720 mL 1,650 円

300 mL 825 円

<取扱店舗>

- ・茨木酒造（明石市）078-946-0061
- ・兵庫県立大学生協 *組合員限定販売
各キャンパス店舗
（姫路環境人間キャンパス店 079-296-6077 他）

「う米ぜ！プロジェクト」に参加した学生の声

◆酒仕込では、麴菌を蒸米に振りかけて、霧のように漂う菌がゆっくり落ちる様子を静かに見守る作業が印象的だった。◆発酵タンクでは、お酒がぼこぼこ動いており、お酒が生きている感じが面白かった。果物は入っていないのにバナナや洋ナシのようなフルーティな香りがして不思議だった。◆酒搾りは、ペアになって布を交互に上下させる動きが難しく、慣れない私にはとても体力がいる作業だった。布の中できろくろと転がっている酒粕は丸みを帯びていてとてもかわいらしく感じた。◆これまで日本酒の製造方法について詳しく知らなかったが、稲刈りから仕込みや搾り体験を通して日本酒の奥深さを学ぶことができた。1年間通して学んだ日本酒にこれからも関心を持ち続けたい。

