



三重大学生物資源学部学生と地元の造り 三重大生の**元気**と

酒屋がインターンシップで酒造り **パワー**が入った**お酒**

三重大生が造り酒屋で酒造り？お酒好きにはなんともうらやましい授業…。安政元年創業の、三重県津市に蔵を構える寒紅梅酒造株式会社と、来年には平成生まれも参加するかもしれない学生との連携とはいったいどんなものだろうか。

地元の造り酒屋と三重大学生物資源学部の学生(20歳以上)によって造られた日本酒がある。平成19年より同大学生物資源学研究所の久松眞教授が中心となり、地元酒造の寒紅梅酒造株式会社で行ったインターンシップの成果だ。初年度は「空翠」「花まみれ」「ねごち」の三種類、次の年には、「三翠」「さんすい」「SANSUI」の純米吟醸酒を造った。酒瓶に貼られたラベルは、すべて学生の手によるもの。従来の日本酒のイメージにとらわれない、ポップでカラフルなデザインに仕上げた。

寒紅梅酒造の増田明弘専務は、学生との酒造りの様子を、笑みを交えながら振り返る。

「酒造りは、朝6時くらいから始まるけど、朝弱い子が多いね(笑)。でも、夜は遅くまで酒造りに取り組んでくれましたよ。大勢で一つのことに取り組んで、思いをひとつにするのは、素晴らしいことだと思います」

もちろん、普段と違い、一度に大勢を相手しなくては

いけないため、大変なこともある。酒のタンクに登らせるときは、タンクの中に落ちたりしないか、いつもヒヤヒヤ。万一、事故が起こったときのことも考え、いつもより小さめのタンクを使用した。「でも、『専務、飯食っていいすかー』なんて無邪気な顔で言われると、かわいくてね。つい、焼き肉店で学生たちのために大枚はたいてしまったこともありますよ」

学生の良さは、元気と若いパワー。そのパワーが酒の中に入っていきイメージで酒造りをしたという。「イメージ」は酒にとって、重要なファクターである。たとえば、梅酒には健康というイメージがあるし、近年ではワインもその傾向にある。そして日本酒と言えば、繊細なイメージ。全国各地で利き酒大会が行われているように、甘口、辛口といった味だけでなく、口当たり、風味、香り、それぞれが微妙に異なり、日本酒ならではの深みを作り上げている。



「女子学生だけで作ったお酒、なんてアイデアも学生から出てきました。男性の力強さとはまた違う、丁寧できめ細やかな作業ができると思いますから、きっと繊細な酒に仕上がるでしょう。できれば、原材料名に『愛情』『元気』なんて表示を入れたいくらい。あ、税法的に問題ありなんですけどね(笑)」

増田専務は、今後の三重大学との連携について「学生が学生を教えるというプログラムもよいかもかもしれません。酒母作りから仕込みからすべて教えて、学生にらせてみる。

酒造りは、勘じゃないんです。データを基に造っている。そういう意味では、難しく考えなくていいんです」

寒紅梅酒造では、これから梅酒の製造にも力を入れていきたいという。三重大学附属農場で栽培された梅を使って、梅酒を作りたいとも。三重大ブランドの梅酒も近い将来、お目見えするかもしれない。



寒紅梅酒造株式会社

安政元年(1854年)創業の老舗酒造蔵元。三重大学に近い立地条件もあり、インターンシップの学生受け入れを積極的に行うなどさまざまな地域貢献活動にも力を入れている。清酒をはじめ、日本酒をベースにした完熟梅吟醸酒「寒紅梅 梅酒」が健康志向の中、好評を得ている。



お問合せ 0514-0103 三重県津市栗真中山町433
TEL 059-232-3005 <http://www.hp-hcs.net/~kankoubai/>

