

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

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

京都光華女子大学キャリア形成学部 呉鴻

事業概要

近年の若者の日本酒離れの傾向がみられるなか、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。2024年度では、京都府「学生とともにのぼす京都プロジェクト」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本企画・製造し、試飲会を実施しました。

今年度は酒造見学等を通じ、お酒ができる方法を理解しながら、事業の趣旨を深く考えました。その中で、日本酒を作る際にお米の種類や量によって、少しずつ変わること学びました。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「日本酒のある生活」を提案していきます。

これまでの取り組み



講演会でお酒ができる仕組み
などを教えていただきました。



今年度の「光」と「華」を決める
試飲会を行いました。



招徳酒造株式会社へ訪問
し、お米からお酒になるま
での製造過程を勉強しまし
た。



学内試飲会を通して、20
代の女子大学生に日本酒を
広める活動をしました。

日本酒カクテル

日本酒を乳酸菌飲料や炭酸飲料などと混ぜ合わせることで、日本酒がまろやかになることやお互いの良い所が残っているカクテルを見つけ、飲みやすいものを考えました。

