

地酒の魅力が20代に広めようと、金大の大学院生が中心となり、能登でオリジナルの日本酒を造るプロジェクトが始まった。学生が酒米生産者や酒造会社と連携し、酒米の栽培から商品のラベルデザイン、販路開拓までを行う。学生はそれぞれの専門分野を生かして、能登の地域ブランド化を目指す。

# 能登発 学生印の日本酒

酒米の生産者（左）から酒米栽培の工程について学ぶ学生  
—志賀町仏木



プロジェクトは、日本酒と地域の関わりをテーマに研究している金大大学院人間社会環境研究科地域創造学専攻1年生の又木実信さん(22)が能登町出身が企画し、金大、金沢美大、県立大、大阪や神戸の学生12人が参加する。農作物生産・販売の「ゆめつらら」(志

賀町)と数馬酒造(能登町)が協力し、企業のマーケティング担当者らが助言する。酒米作りは志賀町仏木の水田で行う。学生が農作業体験を兼ねて、20㌔を機械、10㌔を手で植える。10月ごろに収穫し、数馬酒造の酒蔵で仕込みに入る。

## 金大院生ら12人 蔵元、農家と連携

### 米作り、ラベルデザイン、販路開拓…

日本酒は1本720ミリリットルを約500本仕込み、1月にも仕上がる。価格は1本千〜3千円を想定してい

る。パッケージや告知方法は、学生がそれぞれの専攻を生かして担当する。開発した日本酒で新成人に乾杯してもらおう企画や、若者に日本酒の味わい方を紹介するイベント開催を計画している。

9日は、又木さんら3人が志賀町を訪れ、ゆめつららの裏貴大社長(27)の案内で農地やため池を見学し

た。休耕田を活用した無農薬の米作りなど、能登の里

山里海を守る取り組みについても説明を受けた。又木

さんは「学生は日本酒に触れる機会が少ない。地酒の味とともに、商品に込められた生産者の思いも伝えたい」と話した。

北 國 新 聞

2014年(平成26年)4月10日 (木曜日)