

米と日本酒

～米作り、そして日本酒へ～

プロジェクト

著者 1402056 戸口 祐太

メンバー

1402027	亀頭 美咲	1402052	玉村 聡美	1402043	高橋 一至
1403025	王 英超	1502018	大野 柊哉	1502038	下堀 稔
1502115	柴田 康瑛	1502116	宿原 広樹	1552001	青木 麻那
1552043	中村 真衣	1602003	天笠 恵奈美	1652121	萩原 優里
1652113	管原 ちひろ	1503144	幡手 伶衣	1503140	根岸 佑季

目 次

1. プロジェクトの目的	1
2. プロジェクトの概要	1
3. 年間月別活動内容報告	1
4. 活動報告および結果	2
4-1. 蔵開き	2
4-2. 店頭販売会	2
4-3. 田植え	3
4-4. 南三陸町まつり	4
4-5. 稲刈り	5
4-6. 深谷市産業祭	5
4-7. シンポジウム「共生」	6
4-8. 埼玉工業大学 40 周年記念式典	6
4-9. 酒蔵合宿	7
4-10. 会議	8
5. 活動成果	8
6. 収支報告書	9
7. 総括	9

1. プロジェクトの目的

- 1) 地元の農家と共同で米作りをおこない、それを通して食物の大切さ、作物づくりの大変さを学ぶ。
- 2) 地元の酒造会社の協力を得て、農家と共同で作った米を使用し、日本酒造りをおこなう。
- 3) 埼玉工業大学オリジナル日本酒「瞬喜道」の販売を通して、日本酒「瞬喜道」の広報活動と同時に、埼玉工業大学の広報をおこなう。

2. プロジェクトの概要

本プロジェクトの活動内容は以下の通りである。

- 1) 農家と共同で米作りを行い、作物作りの大変さ、作物の尊さを知る。
- 2) 丸山酒造株式会社の協力を得て、農家と共同で作った米を利用して日本酒造りをおこなう。
- 3) 埼玉工業大学オリジナル日本酒を販売することにより、より多くのひとに埼玉工業大学を広報する。

3. 年間月別活動内容報告

表 1. 年間月別活動内容報告

月	日	活動内容	活動場所
4	17	蔵開き	丸山酒造株式会社
5	28	店頭販売会	そごう大宮店
	29	〃	〃
6	18	〃	〃
	19	〃	〃
7	3	田植え	深谷市
9	11	南三陸町まつり 酒販売	道の駅「おかべ」
10	22	稲刈り	深谷市
11	5	深谷市産業祭 試飲・販売	深谷ベース
	6	〃	〃
	6	シンポジウム「共生」	淑徳大学 千葉キャンパス
12	10	埼玉工業大学 40 周年記念式典	埼玉工業大学
2	4	酒蔵合宿	丸山酒造
	5	〃	〃

毎月第 1、第 3 水曜日に本プロジェクトで会議を行い、各イベントに必要な知識の学習や予定調整などをおこなった。

4. 活動報告および結果

4-1. 蔵開き

4-1-1. 活動内容

丸山酒造株式会社で開催された蔵開きにて、丸山酒造で販売している三代目瞬喜道をはじめとする日本酒の販売と利き酒のイベントをおこなう。



(a) ディスプレイの様子



(b) 販売の様子

図 1. 蔵開きでの販売の様子

4-1-2. 結果

丸山酒造株式会社主催の「蔵開き」に参加し、丸山酒造に保管されていた三代目瞬喜道の販売をおこなった。近日販売を開始する予定であった四代目瞬喜道の宣伝と同時に、本学の宣伝活動をおこなう事が出来た。

丸山酒造株式会社でのイベントであったため、深谷市の住民が多く来場していた。深谷市で造った酒という宣伝に興味を持ってくれた客が多く、地元深谷市での瞬喜道並びに埼玉工業大学の効果的な宣伝をおこなうことができたと感じた。

4-2. 店頭販売会

4-2-1. 活動内容

そごう大宮店で開催された5月の「埼玉県フェア」並びに6月の「父の日」のイベントにて、特設ブースで四代目瞬喜道の販売と宣伝を行う。

日本酒販売に先駆け、四代目瞬喜道の宣伝動画を作成した。イベントの期間中に販売ブースの近くでそれを流し、四代目瞬喜道の宣伝をおこなう。



(a) 5月の埼玉県フェアでの販売の様子



(b) 6月の父の日での販売の様子

図 2. 店頭販売時の様子

4-2-2. 結果

そごう大宮店での両イベントで「四代目瞬喜道」の販売をおこなうと同時に、本学の宣伝活動をおこない、訪客者に我々の活動や大学について広報する事が出来た。

また、5月の販売会では店頭販売の日程に先駆け「四代目瞬喜道」の宣伝動画を、流していたため、「動画を見て瞬喜道を買いに来たよ」と言って購入した客人や立ち止まって興味を持った客人もおり、新しい広報活動の一つとして動画を取り入れたことが効果的な宣伝となったと感じた。

昨年度の店頭販売会での改善点として挙げられていた、「新規のメンバーでは活動の内容と日本酒の製造方法等をお客様に尋ねられても説明できない」という点を踏まえ、店頭販売をおこなう前に勉強会を開き、訪客者からの様々な質問に答えることができるように、情報の統一をおこなった。

販売会に参加したメンバーが昨年度よりも減少してしまったことにより、メンバーの一人一人が店頭立つ時間が長くなってしまい、メンバーへの負担が大きくなってしまふという問題点が見つかった。

4-3. 田植え

4-3-1. 活動内容

五代目瞬喜道の製造に向け、農家の高橋氏の協力を得て、深谷市内にて埼玉県のブランド米である「彩の輝き」の苗を水田に植える。



図 3.田植え時の様子

4-3-2. 結果

本年度は所属プロジェクト員の数が、昨年よりも大幅に減少したため、1 反を植えるのが精一杯であった。また、農家の高橋氏の協力によりトラクターで1反を植えた。

4-4. 南三陸町まつり

4-4-1. 活動内容

「道の駅おかべ」でおこなわれた、南三陸物産展にて四代目瞬喜道の販売をおこない、埼玉工業大学の宣伝並びに瞬喜道の宣伝をおこなう。

このイベントは、東北再生「私大ネット 36」に参加した学生が、南三陸町の PR のために、学んだことを生かし、販売をおこなうイベントである。



図 4.南三陸町まつりでの販売の様子

4-4-2. 結果

このイベントのために瞬喜道 300ml を 11 本、700ml を 7 本、1 升瓶 3 本を用意した。店頭の説明の他にステージでの宣伝もおこない、すべてを売り切ることができた。瞬喜道並びに埼玉工業大学の宣伝をおこなうことができた。

蔵開きにつき、2 度目の地元深谷市での販売をおこなうことができ、瞬喜道並びに埼玉工業大学の宣伝に加えて、効果的な活動をおこなうことができた。

4-5. 稲刈り

4-5-1. 活動内容

6月におこなった田植えから成長した稲の収穫を行う。



(a) 稲刈り前の水田の様子



(b) 稲刈りの様子

図 5. 稲刈りをおこなっている様子

4-5-2. 結果

今年は6月から7月にかけての気温が高く、さらに8月から9月にかけて、台風の接近に伴い天候が悪く、昨年同様稲の成長への影響を懸念していたが、稲は順調に成長し、予定通りに稲刈りをおこなうことができた。

収穫量は、2反で14俵(約840kg)の収穫を得ることができた。

4-6. 深谷市産業祭

4-6-1. 活動内容

深谷市産業祭での「FUKAYA SAKE COLLECTION」のイベントにて深谷市内3酒造の深谷銘醸会と連携し、日本酒の試飲並びに販売をおこなった。



(a) 試飲ブースの様子



(b) 販売ブースの様子

図 6. 産業祭での様子

4-6-2. 結果

深谷市にある 3 蔵の日本酒の試飲と販売をおこなうことで、多くの訪客者に瞬喜道並びに埼玉工業大学の存在を広報する良い機会となった。

併せて、我々の活動が注目されていることを認識する活動となった。販売会と同様に、訪客者の生の声を直接聴ける機会であった。客からの生の声により活動のモチベーションの変化にも繋がることを感じる事ができた。

4-7. シンポジウム「共生」

4-7-1. 活動内容

淑徳大学千葉キャンパスにて、「わたしたち学生、寺院、そして社会の可能性」をテーマに関東所在の宗立宗門大学である、大正大学・淑徳大学・埼玉工業大学がそれぞれ、アイデアを発表した。このシンポジウムでは、寺院の住職を交えてアイデアの実現に向けてディスカッションをおこなった。

4-7-2. 結果

我々埼玉工業大学に加えて、大正大学、淑徳大学それぞれが異なった切り口で、寺院へ人を集めるアイデアの発表をおこない、そのアイデアに対してのディスカッションをおこなった。

他大学のアイデアから学ぶことも多く、今回のシンポジウムの中で大正大学が、提案した「寺院でのイベントで、日本酒を提供する」というコラボレーションの意見もあり、今後の活動の幅を広げていくうえで必要なつながりであると感じた。

また、シンポジウムの中で、「もっと地域に根付いた目標を持つべきである」という意見があり、「深谷市でイベントを開催し、瞬喜道の販売をおこなう」といったような目標が持てるよう、本プロジェクトの目標を見直す機会になったと感じた。

4-8. 埼玉工業大学 40 周年式典

4-8-1. 活動内容

埼玉工業大学の設立 40 周年を記念しておこなわれた式典にて、埼玉工業大学オリジナルの日本酒として来賓者に提供した。

4-8-2. 結果

式典で「瞬喜道」を飲んだ人からは、「飲みやすい」「美味しい」といった言葉が得られ、本プロジェクトの活動を大学関係者に広報するよい機会となった。

4-9. 酒蔵合宿

4-9-1. 活動内容

丸山酒造株式会社の酒蔵で合宿をおこない、見学・体験を通して、日本酒の製造工程を学ぶ。

4-9-2. 結果

丸山酒造株式会社での見学・体験を通して、普段体験することのできない、貴重な体験をすることができた。

合宿で体験した内容を以下に示す。

2/4(土)	洗米するために、米の重さを定量した。
	定量した米を、決まった時間を守って洗った。
	場所を移動し、タンクの中の酒母を見た。
	タンクに入った、日本酒をかき混ぜる体験をした。
	日本酒の酸度やアルコール分の検査をする、部屋を見学した。
	米を蒸かすための窯を洗う体験をした。
	洗った窯に水を定量まで入れた。
	窯の上に大きい蒸し器のようなものをのせた。
	蒸し器の中に疑似米を隙間ができないように敷き詰めた。
	疑似米の上にシートをのせ、その上に米をのせた。
	酒蔵の二階の見学をした。
2/5(日)	米を蒸かしているところを見学した。
	蒸かした米を冷ますために、運んで板の上に広げた。
	広げた米を、手でほぐす体験をした。
	室の中に入り、米にこうじ菌をまぶす体験をした。
	4日と同様に、洗米するために米の重さを定量した。
	定量した米を、決まった時間を守って洗った。
	米を蒸かすための窯を洗う体験をした。
	洗った窯に水を定量まで入れた。
	窯の上に大きい蒸し器のようなものをのせた。
	蒸し器の中に疑似米を隙間ができないように敷き詰めた。
	疑似米の上にシートをのせ、その上に米をのせた。

この合宿に参加したメンバーの全員が、「参加してよかった」という感想を持ち、来年度に販売をおこなうこととなる、「五代目瞬喜道」の販売に向けて、酒造りへの知識を深めることができたと感じる活動となった。

瞬喜道の製造には、10月に収穫した米を使用している。一年間で製造する本数は、販売会での販売本数により追加で醸造するため、毎年異なりそれに伴い使用される米の量も上下する。

日本酒の味に関しては、米の糖分量や製造時の気温などに左右されるため、私たちがでは決めることができないのが残念である。



(a) 米洗いの様子



(b) 麴と米を混ぜている様子

図 6.合宿での活動の様子

4-10. 会議

4-10-1. 活動内容

毎月の第1、第3水曜日に3012教室にて、予定調整や各活動をおこなうに向けて必要な知識を身につける為の会議をおこなう。

4-10-2. 結果

会議を通して、各活動をおこなうに向けて必要な知識をメンバー全員が身につけることができた。

5. 活動成果

今年で本プロジェクトの活動は5年目を迎え、様々なイベントに参加できるようになった。参加したイベントでは、我々が造った埼玉工業大学のオリジナル日本酒である「瞬喜道」の四代目の販売をおこない、イベント等を通して埼玉工業大学や深谷市の宣伝をおこなってきた。また、初めて購入した客人や一代目から購入している客人と交流をおこなうことにより、「美味しいね」「飲みやすい」といった客人の感想や質問に直接返答することができ、活動の目的でもある宣伝が実を結んでいることが実感できるものとなった。

11月前半までの活動を通じ、作物を作る大変さと販売時の対応の難しさをプロジェクト全員が実感することができた。また、昨年に比べて販売会やイベントに参加する機会も増え、今までとは違い大宮周辺の方だけでなく、大学の地元である地元深谷市での販売をおこなうことができ、より宣伝の幅を増やすことができた。

今後も活動を継続していくうえで、より多くの方に埼玉工業大学および我々の活動について認知されるように努めていきたい。

6. 収支報告

表 2. 平成 28 年 収支明細書

科目	予算	支出	差異
交通費	¥30,000	¥28,563	¥1,437
消耗品	¥10,000	¥6,998	¥3,002
合宿代	¥20,000	¥11,664	¥8,336
水田借用料	¥190,000	¥175,000	¥15,000
総計	¥250,000	¥222,225	¥27,775

交通費の主な使用用途は販売会の特設ブースが設置されたそごう大宮店への移動費である。なお、そごう大宮店へ向かう際には、各プロジェクト員が最も最安値となる経路を選択している。

瞬喜道を詰めた瓶に貼るラベル代、産業祭への参加に伴う検便代を消耗品として支出した。

合宿の際に使用した布団代を、合宿代として支出した。

水田借用料に関しては、米代も含めた金額で計上した。

7. 総括

昨年に比べて、本プロジェクトのメンバーが減少してしまったが、メンバーが積極的にイベントへ参加をするようになったため、活動の幅をひろげることができた。それに伴い販売会等のイベント参加の回数も増え、イベントによってはステージで広報をおこなう機会や新聞などにも取り上げられることもあり、昨年度よりもさらに充実した活動をおこなうことができていると感じる。また、本プロジェクトの肝である、酒造合宿は2月4日～5日に丸山酒造株式会社の酒蔵でおこない、酒造りの行程を体験し、来年度の五代目瞬喜道の販売に向けて、日本酒についての知識を深めるなど、着々と準備を進めている。

酒蔵合宿の結果でも触れたように、日本酒の味を私たちが決めることはできないと考えていた。しかし、「自分たちの酵母を作ればいいのでは」という提案を報告会で受け、オリジナルの酵母を作ることで、より良い日本酒を作るための視野を広げることができた。

イベントに参加する機会が増えたことにより、訪客者の生の声を聴く機会も増えた。それにより、我々の活動が周知され、評価されていることを知ることができた。

5年間活動をおこなってきて感じるのは、年々「美味しい」との声が増えているという事である。これは、明らかに今までの販売の成果の賜物である。また、初めて飲んだ客からも「美味しい」という感想を得られる事が多くなってきた。

我々の地道な活動はもちろんのこと、日本酒に含まれる成分に「美味しい」と感じる何かがあるのではと考える。瞬喜道の成分を調べ、先代の成分と比較して化学的に味を分析するなどの研究をしていき更に活動の幅を広げていきたい。

そして今後も多くのひとに「瞬喜道」を広報し、様々な人に注目される活動をおこなう。