

令和6年11月21日

鳥取大学「日本酒講座」 2024年度も開催決定！ ～地酒の魅力を再発見し、地域の活性化に貢献～

本学では広島国税局と連携し、令和6年11月29日（金）に工学部講義室において「日本酒講座」を開催します。本講座は、日本酒の魅力をアピールする取組を行っている広島国税局と連携し、微生物によるアルコール飲料製造に関する教養を身に付けるとともに、地域産業への理解を深めることを目的としています。

本講座では、鳥取県内の酒蔵元や小売酒販組合の協力により、日本酒の製造方法や歴史、楽しみ方および酒税などを学びます。また、県内各地の日本酒を試飲する機会もあり、地酒の魅力を直接体感することができます。

近年、若者の日本酒離れが深刻な問題となっています。本講座を通じて、若い世代に日本酒の魅力を再発見してもらい、地域産業である日本酒の活性化に貢献したいと考えています。ぜひとも取材・報道いただきたく、よろしくお願いいたします。

日 時 令和6年11月29日（金）16:30～18:00 ※試飲会 18:00～19:00

場 所 鳥取大学鳥取キャンパス 工学部 31 番講義室（鳥取市湖山町南 4-101）

講義名 日本酒講座（化学バイオ系学科 応用微生物学の1コマ）

演題および講師

16:30 - 16:40 「酒類行政について」

広島国税局酒類業調整官（鳥取税務署派遣） 井上 千恵 氏

16:40 - 17:10 「辨天娘（べんてんむすめ）の酒造り～若桜町ならではの米作りから始まる酒造り～」

鳥取県酒造組合 副会長 太田 章太郎 氏（有限会社 太田酒造場 代表取締役社長）

17:10 - 17:40 「温故知新・鳥取の地酒」

鳥取小売酒販組合 理事 谷本 暢正 氏（株式会社 谷本酒店 代表取締役社長）

協 力 広島国税局、鳥取県酒造組合、鳥取小売酒販組合

本件に関する問合せ：

応用微生物学及び工学部の取組みについて	連携、その他の事柄に関すること
大城 隆（おおしろ たかし） 工学部化学バイオ系学科 教授	清水 克彦（しみず かつひこ） 地域価値創造研究教育機構 副機構長・教授
電話 & FAX 0857-31-5269 e-mail ohshiro@tottori-u.ac.jp	電話 0857-31-5686 FAX 0857-31-5571 e-mail kshimizu@tottori-u.ac.jp

補足資料

【目的と内容】

本講座は、微生物によるアルコール飲料製造に関する教養を身につけるとともに、地域の産業への理解を深めることを目的としています。鳥取県酒造組合 副会長 太田章太郎氏（有限会社 太田酒造場 代表取締役社長）に、「辨天娘（べんてんむすめ）の酒造り～若桜町ならではの米作りから始まる酒造り～」と題して、日本酒づくりの実際とその楽しみ方について解説いただきます。また、鳥取小売酒販組合谷本暢正理事（株式会社谷本酒店代表取締役社長）には、全国的に流行している日本酒と鳥取の地酒との比較、料理と関連付けなど、日本酒の楽しみ方を解説いただきます。さらに、広島国税局井上酒類業調整官に、酒類行政についてお話しいたします。講義後は試飲会を実施し、鳥取の日本酒の魅力について体験を通じて学びます。

【背景】

日本酒は、我が国の伝統文化産業の産物であり、近年海外での評価が高まっています。また、県内にも多くの酒造会社があり、地域の産業として重要な役割を担っています。しかしながら、日本酒の消費は低迷しており、税収の低迷や地域産業の衰退が危惧されており、広島国税局では、日本酒の魅力をアピールする取り組みを行っています。この一環として、本学での日本酒講座の開催をご提案いただきました。

本学は、地域に対して好奇心を持ち活力と実践力ある人材を養成し、地域で活躍する人材を輩出することにより地域創生に寄与することに取り組んでおります。本学の教育の趣旨に合致することから、この提案をお受けいたしました。工学部化学バイオ系学科では3年生選択科目として応用微生物学を開講しています。この科目では、微生物を利用した物質生産について、経緯、要因、一般的な方法論、考え方を解説していることから、この講義の中での実施となりました。平成28年1月に第1回目を実施したところ、大変好評であったことから毎年継続して開催しています。また、農学部生物資源環境学科では3年生選択科目として発酵生産学を開講しており、この科目の中でも毎年6月に開催しています。