

岡山市北区建部町地区の農家グループなどが、同地区産の酒米「雄町米」を使った若者向けの日本酒造りに取り組んでいる。22日夜には同市内で、若者の好みを調査する利き酒会を開催。大学生に雄町米を使った各地の日本酒を飲み比べてもらい、意見を聞いた。

若者好みの味は？

大学生飲み比べ調査



若者が好む日本酒造りに意見を生かそうと、飲み比べをする大学生

農家グループは安全・安心な日本酒を目指し、雄町米の減農薬栽培に取り組んでいる。「たけべ特別栽培農産物研究会」。日本酒の消費拡大を図り米作りの活性化につなげようと、今年7月、倉敷市内の蔵元、川崎医療福祉大（同松島）の教員、学生ら約20人で若者向けの酒造りプロジェクトを立ち上げた。

利き酒会には同大や岡山大などの学生17人が参加。学生は用意された18銘柄について香りを確かめながら順番に飲み、濃淡や後味、好き嫌いなど8項目について結果を調査用紙に記入していた。結果は川崎医療福祉大で分析し、若者に好まれる味を見つける。

同大2年石田一樹さん(22)は「銘柄によって味が全く違うのには驚いた。若者が親しみやすい日本酒ができるのを楽しみにしている」と話していた。

若者好みの酒造りに向け、同地区で減農薬栽培している雄町米を10月に収穫。11月末から倉敷市内の蔵元で醸造を始め、来年1月の成人式に間に合わせる予定。ボトルやパッケージのデザインは同大の学生が担当する。

(西崎哲也)