

農作物研究会の農家が地元の幸を使った昼食で学生をもてなした—写真はいずれも北区建部町市場で



岡山農業普及指導センターの職員（左端）から酒米とうるち米の違いについて教わる学生ら

その後、鎌で稲を手刈り。研究会の人たちが慣れない手つきの学生に「稲を持つ手が逆手」「危ない、危ない」などと声を掛け、笑いに包まれた。なかなかうまく鎌を使えず、刈り取るのに難儀する学生らに、佐藤さんが手本をみせると、学生たちは「すごい」「さすが」と感心。最後に刈り取った15分ほどの稲を並べて、参加者全員が一緒に記念写真に収まった。

学生と農家が連携 酒米づくり

現場発

北区建部町で減農薬の酒米「雄町」を栽培する農家グループ「たけべ特別栽培農産物研究会」と、川崎医療福祉大（倉敷市松島）医療福祉デザイン学科の学生が連携し、若者向けの日本酒造りに取り組んでいる。同研究会と蔵元が醸造、学生たちが若者に受けるコンセプトとパッケージやラベルのデザインを担当する。名付けて「TAKEO20プロジェクト」。学生たちは初めて同町を訪れ、農家と交流した。

【江見洋】

プロジェクトは地域プロジェクト名は建部にちなみ、架空の20歳の男性「TAKEO」が初めて日本酒に出会う。今年7月にスタート。研究会と倉敷市林の蔵元「熊屋酒造」が進めた。8月には若者好んでいた「雄町」を使った日本酒造りに学生たちが参加。プロジェクトに酒会を開いた。学生に日本酒ができて酒会に同大学関係者が出席したことを縁に、交流が始まった。プロ

若者向けの日本酒を



慣れない手つきで稲刈りに挑戦する学生

貴重な原材料作りからの体験

「雄町」を栽培する佐藤さん（78）方で稲刈りなどを体験した。交流には、研究会と学生それぞれ6人が参加。研究会の人たちが、建部の幸がすらりと並んだ昼食を用意。新米

「雄町」を解説した。「雄町1穂に付いている粉の粒数は？」などクイズ形式で学び、酒米と主食用のうるち米の違いを、実際に稲に触って確かめた。

川崎医療福祉大と たけべ特別栽培農産物研

研究会の職員（左端）から酒米とうるち米の違いについて教わる学生ら

学生への指導に当たる吉本一夫教授（59）も「ものづくりにおいて『原材料』にまでさかのぼる学生は少ない。この経験がデザインに生かされたら素晴らしいと思う」。研究会の佐藤さんは「一つの体験になれば、いいデザインを作ってくれた」と笑顔を見せた。

学生たちは今年中にコンセプトとデザインをまとめ、来月には完成させる予定。研究会は学生に12月に酒の仕込みを見学してもらい、来年1月の成人式の発売を目指す。