



送信先：大津・彦根地区報道機関 全1枚

**学生が自ら育てた近江米「みずかがみ」で日本酒仕込みを体験  
—11月23日 滋賀大学オリジナルブランド 日本酒製造開始—**

11月23日（火）、学生が自ら収穫したお米を使って、北島酒造株式会社（社長：北島 輝人氏）にて日本酒の仕込みを行います。

	日時	内容	場所
日本酒仕込み体験 午前の部	8：00 開始	蒸米・運搬・麴造り	北島酒造株式会社 （滋賀県湖南市針 756）
日本酒仕込み体験 午後の部	13：30 開始	麴造り・運搬・權入れ	

今後、製造された日本酒は、学生たちによるブランド名の決定、オリジナルラベルの制作を経て、2月上旬に先行予約販売を行う予定です。

この取り組みは、教養科目「環境教育概論」で行ったもので、学生らは自然環境に配慮して栽培される「みずかがみ」の田植え、稲刈り、炊飯などの体験をベースに稲作について調べ学習を行っています。



田植えの様子



稲刈りの様子

今回、地域（大津市大石）の生産者、北島酒造株式会社に多大なご協力、ご指導を頂いています。感謝申し上げます。

学生には、我々の日々の暮らしが、様々な人々の協働する力に支えられていることを理解し、環境・農・食や人との繋がりに対する意識の高い教員・社会人として巣立つことを期待しています。