



送信先：大津・彦根地区報道機関 全1枚
報道関係者 各位

【発信元】：滋賀大学 広報課
〒522-8522 滋賀県彦根市馬場1-1-1
TEL 0749-27-7524 FAX 0749-27-1129
E-Mail koho@biwako.shiga-u.ac.jp

自ら育てた近江米「みずかがみ」を使い、学生が日本酒仕込みを体験 滋賀大学オリジナルブランドの日本酒「琶ぐくみ」を製造

11月19日（土）、北島酒造株式会社にて本学学生が日本酒の仕込み体験を行います。学生らは全学共通教養科目「環境教育概論」（276名受講）を通して、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・試食および体験をベースとした稲作に関する探究的な学習を行っております。今回、収穫したお米の一部を使った日本酒の仕込み作業を行います。



田植えの様子



稲刈りの様子

本取り組みは、大津市大石の生産者 植村喜代司様、北島酒造株式会社にて多大なご協力、ご指導を頂いております。学生には、地域をフィールドにした食や農の実体験活動を通して自然・社会・生活環境について深く学び、環境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。

なお、製造された日本酒は、滋賀大学オリジナルブランドの日本酒「琶ぐくみ（はぐくみ）」として、販売を行う予定です。

日時：11月19日（土）8:00 開始
場所：北島酒造株式会社 滋賀県湖南市針 756
内容：蒸米・運搬・麴造り・權入れ

◆取材に関するお願い

日本酒仕込み体験は人数制限がございます。

取材にお越しいただける記者様は、**事前に**下記の問い合わせ先までご連絡をお願いいたします。

【リリースに関するお問い合わせ先】

滋賀大学産学公連携推進課 長尾

TEL : 0749-27-1141

E-Mail : soc-coop@biwako.shiga-u.ac.jp