

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



学生と農家が連携 酒米づくり

北区建部町で減農業の酒米「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。同研究会は蔵元が醸造、学生たちが若者に受けれ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「TAKEO 20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。

訪れ、農家

現場發

プロジェクトは地域ブランドの地酒造りと地域活性化を目指し、今年7月にスタート。研究会と倉敷市林の蔵元「熊屋酒造」が進めている「雄町」を使つた日本酒作りに学生たちが参加。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一歩という意味を込められた。8月には若者好みの味を調査するため、大学生らを対象に利き酒会を開いた。学生に日本酒ができるまでを学ぶ機会として、地元の酒蔵や酒類の専門家による講義や、酒の歴史や文化についての講演など、さまざまな企画が実施された。

酒會に同大學關係者が出席したことと縁に、父流が始まった。プロの現場を知つてもらるまでの工程や、栽培

川崎医療福祉大と
たけべ特別栽培農産物研

川崎医療福祉大と たけべ特別栽培農産物研

学生をわざわざ60人参加。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

及指導センタの職員
が米に関する基礎知識

実際に和に角
めた。

大確
卷之二

吉本一夫教授(59)も「ものづくりにおいて『原創性』をいか

A black and white photograph showing a man in the foreground wearing a hard hat and safety glasses, focused on examining a plant sample held in his hands. Behind him, a group of approximately seven people of various ages are standing and observing the demonstration. The setting appears to be outdoors, possibly at a field site or educational event.

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

吉本一夫教授(59)も「おひらくにおいて『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下さい」と笑顔を見せた。

学生たちは今月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。

貴重な原材料作りからの体験

その後、鎌で稻を手刈り。研究会の人たちが慣れない手つきの学生に「稻を持つ手が手」「危ない、危ない」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。最後に刈った15kgほどの稲を並べて、参加者全員が一緒に記念写真に収まつた。

（21）は「農家の人たちの大変さが分かった。稻刈りをして酒造りの

工程の一つを知ること
ができたと思う。昼食
もめったに食べられな
いものばかりで、本当

にうれしかった。そして「この体験を通して感じた気持ちをデザインに生かしたい」と話す。

吉本一夫教授(59)も「ものづくりにおいて『原寸大』、『未だつかない』などと

原材料料はあて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

いと思ふ」 研究会の
佐藤さんは「一つの体
験になれば。いいデザ
インを作つてください
ハ」と笑顔を見せる。

「生徒たちは今月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。」