



若者の日本酒離れの課題解決に立ち向かい、 産官学連携で企画した日本酒の無料試飲会を開催

京都光華女子大学（学長：高見 茂）では、学生がテーマ選択して学ぶ、自由参加型のラーニングコミュニティ「学 Boo（まなぶー）」を展開しています。アドバイザーの教職員とともに、学年や学科を超えて同じ興味を持った学生が定期的集まり、少人数グループで活動しています。

近年、日本国内における若者の日本酒離れの傾向が見られる中、京都の伝統産業の一つ、京都伏見の酒蔵の売上が年々減少しつつあると言われています。

本学キャリア形成学部の学生有志7人と担当教員（呉 鴻 講師、金治 宏 准教授）が、若者の日本酒ファンの獲得と伝統産業としての酒造りを継承することを目指し、学 Boo「酒づくりと人のつながり」のチームを結成。京都伏見の酒蔵 招徳酒造株式会社と共同で若い女性に好まれる日本酒を開発しています。

このプロジェクトは京都府が主催する「きょうと府内定着等推進事業」の企業 PBL 事業に採択されました。

酒造の蔵元 木村紫晃氏による講義や酒蔵の見学、女子大学生への調査等、約一年間の活動を通して、2023年3月に、京都光華女子大学の大学名にちなんだ「光 HIKARI」と「華 HANA」の二種類の日本酒が誕生しました。それぞれ 300ml の小容量で、「光 HIKARI」はすっきりとした口当たりの飲みやすい仕立てとし、「華 HANA」はしっかりした味わい仕立てとしています。

この度、地域の方を無料招待する試飲会を3月26日（日）に開催いたします。若い女性はもちろん老若男女を問わず幅広い方の試飲の感想を調査し、次年度の改善に活用します。この活動は、今回の日本酒開発を通じて京都の伝統産業としての酒造りを継承する Z 世代の開拓と、普段日本酒に触れる機会の少ない若い女性ファンの獲得を狙いとしています。

報道各社におかれましては、ぜひ、この活動について、広くご案内・取材いただきますようお願い申し上げます。

【日時】2023年3月26日（日） 14:00~16:00

【場所】京都光華女子大学（京都市右京区西京極葛野町 38）
3号館 B1F レストランテ グラード（噴水前テラス）

※試飲は 20 歳以上の方限定（当日は年齢確認をさせていただきます場合があります）

※試飲用の日本酒が無くなり次第終了

【お問合せ先】本学 キャリア形成学科コモンズ（TEL:075-325-5440）

「取材に関するお問い合わせ」

京都光華女子大学／短期大学部 入学・広報センター 担当：隅田

[TEL] 075-312-1899 [FAX] 075-312-5594 [E-mail] hkk@mail.koka.ac.jp

[URL] <https://www.koka.ac.jp/>



Well-Being を実現する健康・未来創造キャンパスへ

京都光華では、これまで 80 余年にわたって仏教精神に基づく女子教育に取り組んできました。その根幹にあるのは校訓「真実心」。世界が目指す「持続可能な社会」に通じる重要な考え方です。私たちは、この理念によって立ち、すべての人が健やかに暮らせる“Well-Being”な未来の実現を目指し、学生一人ひとりに、そして地域に寄り添い、社会の要請に応えてまいります。