

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/京都光華女子大学短期大学部（学長：高見 茂）では、地元京都伏見の酒蔵「招徳酒造株式会社」との産学連携の取組として、若者の日本酒ファン獲得と伝統産業としての酒造りの継承を目指し、光華ブランドのオリジナル日本酒を開発しています。この度、試作を重ね完成した日本酒の試飲会を3月9日（日）に開催いたします。

■日本酒に触れる機会の少ない若い女性をターゲットに、若者の日本酒離れに歯止めを。

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しています。

この活動に取組む学生18名は、キャリア形成学科や看護学科、健康栄養学科など、学科や学年を越えたラーニングコミュニティ「まなぶー Boo」^{まなぶー}「酒づくりと人のつながり（担当教員：呉 鴻 講師）」に参加し、若者の日本酒離れの解消と京都の伝統産業を守ること目指しています。このプロジェクトは京都府が主催する「学生とともにのぼす京都プロジェクト共同事業」に採択されています。

■「光 HIKARI」と「華 HANA」の二種類の日本酒が誕生

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、大学名「光華」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。その後も、アンケートやヒアリング調査から改良を重ね、今年度、新たに京都府産米100%を使用した純米吟醸「光 HIKARI」と純米大吟醸「華 HANA」が誕生しました。それぞれ300mlの小容量で、若い女性向けに甘口で飲みやすい口当たり工夫されています。

この度、地域の方を無料招待する試飲会を3月9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ご意見・ご感想を調査し、次年度の改善に活用します。

■イベント詳細

【日 程】3月9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）
光耀館 1階 実習食堂

【参加費】500円（29歳以下は無料）

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

※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



昨年の試飲会の様子



光 HIKARI（左）
華 HANA（右）

報道各社におかれましては、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。

「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：川島

[TEL] 075-312-1899 [FAX] 075-312-5594 [E-mail] hkk@mail.koka.ac.jp [URL] https://www.koka.ac.jp/