

岡山学生日本酒応援隊 OMACHI



2019.06.30 日本酒合戦 in 後樂園

パンフレットで

岡山の清酒産業の魅力を若者に発信！

一級河川 3本

水



酒蔵数 約40蔵
全国9位



岡山

米

雄町米
シェアNO,1



技

備中杜氏



醸造機器メーカー



オーガニック
酒蔵



歳による米作り 農産酒蔵
米の味を生かした酒造りのために
酒蔵自ら米を栽培しています。

酒蔵取材 2018年10月～11月

- 丸本酒造
- 菊池酒造
- 落酒造
- 嘉美心酒造
- 十八盛酒造
- 三冠酒造
- 辻本店





試飲Time 写真

OMACHI 10/17
活動内容 (10/17)
国産物実生・活動記録

SAKE BOOK 報告会
本日の参加者 見直し
・7歳子
・自給地見直し

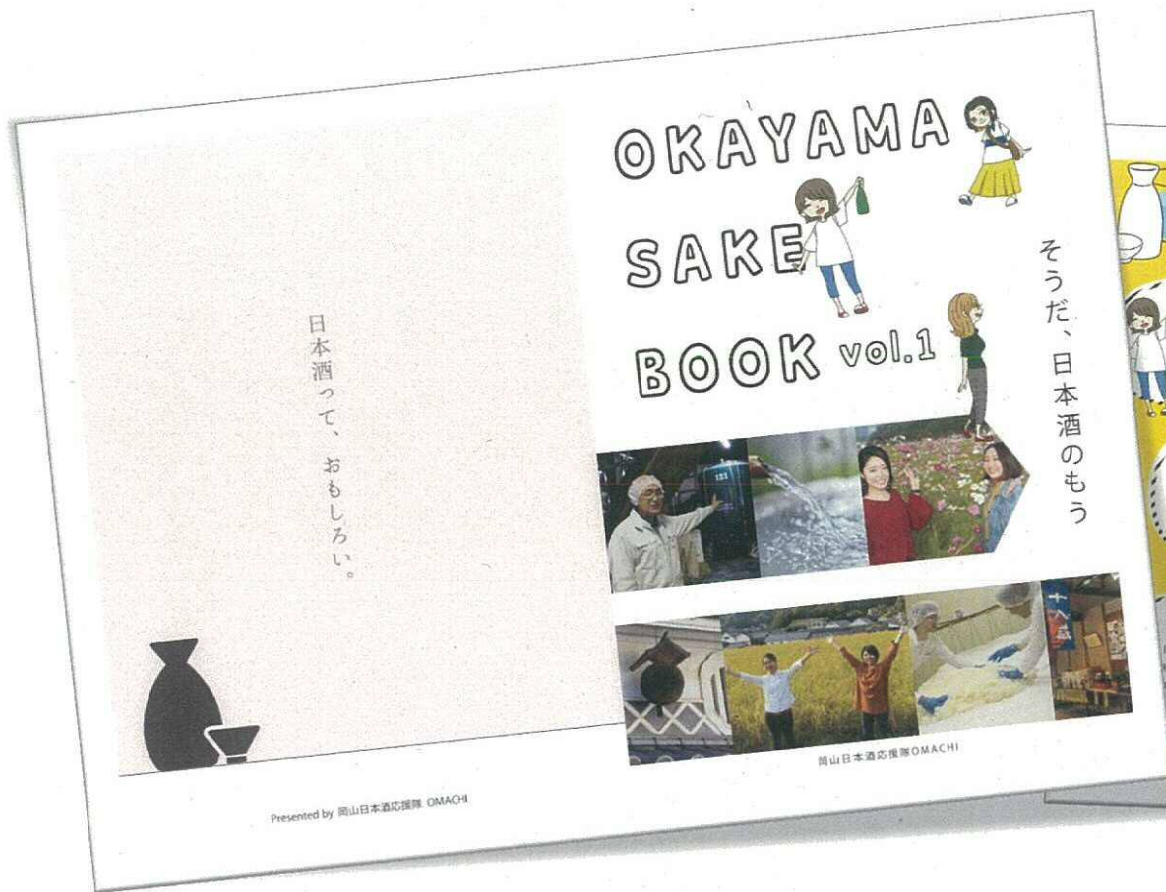
汁子 Ver. 1
Ver. 2

市田さん

試飲Time
写真
国産物実生
活動記録
見直し
7歳子
自給地見直し

試飲Time
写真

岡山の酒の魅力を一冊に！！



1杯の日本酒に1杯以上の水

和らぎ水ってナニ？

日本酒を飲む時に水は必須
和らぎ水とは、日本酒を飲む際に、同時に飲む水のこと。
ウイスキーのような強いお酒を飲むときに飲むと
チェイサーと同じだよ！

和らぎ水にはこんな効果が！

- ①強いお酒から胃を守る
- ②口の中をリセットしてくれる
- ③お酒をより深く味わうことができる

日本酒はアルコールが強いお酒...
日本酒はアルコール度数が高いから強酒したらえらいこっちゃ！
和らぎ水を飲むのは、体中に取り入れるアルコール濃度を
ゆるめることができ、酔いがまわるスピードが緩やかになるよ！

無理のないペースで楽しく飲もう！

岡山が誇る
全国シェア
No.1の **雄町米**
4つのキーワード

「野蛮な米」

150mm
稲穂が長いので
割れやすく
病害虫に強い

吸水性があり
柔らかいため
加工しにくい

作り手の技が
問われる米

「最古 1859」

雄町米は
150年以上前に
現岡山市高島出身の
岸本善造が発見。
日本最古の
温血のない原産地。

「晴れの国」

育ちにくい
「野蛮米」のため
日照時間が重要！

晴れの国岡山は
生産に最適！

全国シェアの9割を
岡山で生産

「オマチスト」

大粒で
中心が球状

芳醇な味を
楽しめる

その魅力に
盛り込まれたコシを
「オマチスト」と呼ぶ

OKAYAMA SAKE BOOK 完成報告会

～日本酒の魅力を若者に伝えたい～ 2/9 @MOVE UP cafe

- OMACHIの日本酒冊子の完成報告
- 辻本店 7代目蔵元辻総一郎さんによる
「雄町米を使った日本酒づくり」
- 日本酒学講師、ライター市田真紀さんによる
「岡山の日本酒について」
- 試飲・試食タイム
 - 嘉美心酒造、辻本店...日本酒試飲
 - バーコントロール.....日本酒カクテル
 - ル・ソレイユ.....酒粕を使ったスイーツの試食
 - 手作りジャム工房.....酒粕バターを試食









報告会アンケートの声

- もっと身近なものになったし、ジャム等別のアプローチも体験できたことでより日本酒におもしろさを感じた
- 意外と若い人が日本酒作っているんだなあと思いました
- お土産にも使いたいので、スイーツを商品化してほしい
- 種類によって味が全然変わって面白いと感じた
- 岡山の地酒をもっと飲みたい
- 年齢性別、立場を問わず、より身近に感じる事が出来ました

今後の動き

- パンフレットを配布
- SNSで岡山の日本酒の情報を発信
- 活動メンバーの募集
岡山理科大学のみならず他大学の学生とともに
日本酒コミュニティの輪を広げていきたい
- お酒のラベルを作りたい
- 留学生や海外の方々にアプローチする

Special thanks !

取材を受けてくださった酒蔵のみなさん

丸本酒造 菊池酒造 辻本店 三冠酒造

嘉美心酒造 落酒造 十八盛酒造

岡山理科大学

パンフレット制作に協力してくださったみなさん

岡山市大学生まちづくりチャレンジ事業

若者×日本酒

