

神戸学生記者クラブ

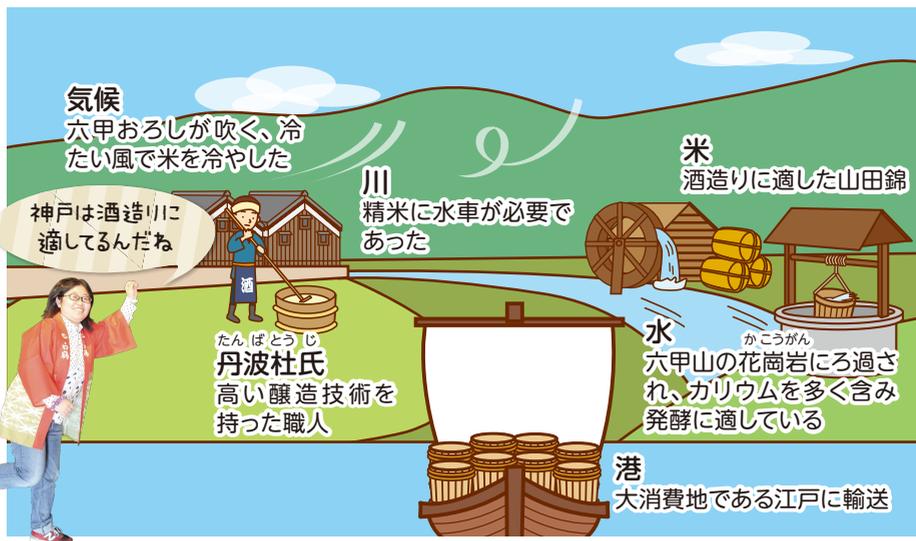
神戸の大学生が企画・取材をして、市の仕事を学生目線で発信する企画です。

今月のテーマ 新年の乾杯は「灘の酒」で

日本一の清酒の生産地「灘五郷」。私たちの大学がある東灘区にも酒蔵があるけど、なぜ神戸でお酒が造られるようになったのでしょうか。



日本酒に世界が注目
お酒の種類の多様化や若者のアルコール離れなどにより、国内での日本酒の消費量は昭和48年をピークに減少傾向が続いています。しかし今、日本酒は海外から好まれており、輸出額は平成15年には39億円でしたが、平成25年には105億円に増えています。



日本一の酒どころ「灘」
酒造業が神戸で発達したのは江戸時代に入ってからといわれています。水・米などの原料や、気候や川・港などの環境が酒造りに最適だったからです。
市では、日本の伝統産業である酒造りを広く知ってもらうために「神戸灘の酒」による乾杯を推進する条例を制定し、普及に取り組んでいます。

1 酒造りが盛んな理由

私たちがの周りで、日本酒は年配の男性が飲むものというイメージですが？

若い人にも神戸の特産品である日本酒を知ってもらいたいと思っています。そこで、いろいろな飲み方の提案もしています。炭酸が入ったものや、凍らせたものなどがあるんですよ。伝統を守るだけでなく、時代に合わせて変えていくことも大切ですね。

白鶴酒蔵株式会社 大岡 和広さん



なぜ、海外の人に飲まれるの？
和食がユネスコ無形文化遺産に登録されるなど、日本食が世界に広まっています。また、日本酒は、甘口やすっきりした味わいなどさまざまな味に仕上げることが出来ます。だから世界のさまざまな料理に合うのではないのでしょうか。
アジアはもちろんヨーロッパや北米など、お酒と食事を楽しむ文化がある国で好まれています。

2 海外で人気な理由

洋食にも合う日本酒
日本酒はなぜ、海外の人に飲まれるのでしょうか。白鶴酒造の大岡さんに聞きました。

取材してみてもいいかな

神戸の経済や港の発展にも影響を与えた酒造文化。伝統を守りながらも、多くの人に日本酒を飲んでもらうために工夫されていることが分かりました。地元の特産品である灘の酒を多くの人に知ってもらい、街の自慢と思ってもらいたいです。

白鶴資料館も見学しました

日本酒の文化に触れよう
白鶴資料館…大正初期に建てられた酒蔵を改装し、酒造工程などを展示しています。
東灘区住吉南町4-5-5
TEL 822-8907, FAX 822-4891
灘の酒蔵通り(北野工房のまち内)…灘五郷の銘酒を販売。小さな蔵元のお酒もそろえています。
中央区中山手通3-17-1 TEL 231-1515

新しい飲み方で
日本酒はさまざまな飲み方もできます。リングジュースなどで割ってカクテルにしたり、グラスに入れた果物に炭酸の入った日本酒を注いでフルーツポンチ風にした。普段お酒を飲まない人も、好みや季節に合わせ試してみたいのが良いでしょう。
※お酒は20歳になってから。飲酒運転は、やめましょう

冬は温かい緑茶や牛乳と割っても

3 若い人も気軽に飲める理由