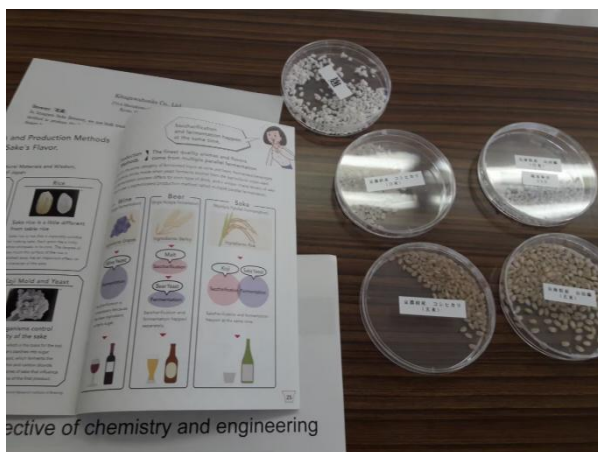


日本文化の一つである日本酒を理工学的観点から学ぶ企画を開催

同志社大学へ留学することで日本文化を科学的、機械的に学べる機会があることを発信してさらなる外国人留学生の増やすために、科学的観点と機械的観点の 2 つの企業訪問を開催した。

1、株式会社 北川本家訪問（11 月 30 日、参加留学生 5 人）

日本酒に歴史的、科学的観点で触れることで外国人留学生に日本文化に興味を持ってもらうことを目的とした企業訪問。訪問内容は、講義と見学、きき酒で構成した。講義内容は、株式会社北川本家がある伏見地区での日本酒造りの歴史、日本酒の科学的製法と製法におけるワインとの違い、原料米の磨き（精米歩合）による日本酒の違いなどが含まれていた。印象に残っているのは、伏見地区では水がきれいだから日本酒製造が発展したのではなく、日本酒を作り始めてから水がきれいだと分かったことと、ワインは原料のブドウで質が変わるため製法を語る際に農業にフォーカスするのに対して、日本酒の質は糖化と発酵を同時に行う技術で決まるということだ。見学では、製造に使用する機械やもろみを見せてもらい、終わりには 20 歳以上の参加者は搾りたての日本酒の試飲をした。きき酒では、きき酒の方法（口に含む前に、色と香りを確認して、口に日本酒を含むと、同時に空気を含ませて味や口の中での香りなどを確認する）を学び、20 歳以上の参加者は 4 種の日本酒を楽しんだ。講義に比重をもたせた企業訪問であったため、日本酒のことを詳しく学べた。



2、宝酒造株式会社訪問（2 月 9 日、参加者留学生 4 人）

日本酒に伝統的製法や機械的観点で触れることで外国人留学生に日本文化に興味を持ってもらうことを目的とした企業訪問。訪問内容は、日本酒製造機械についての DVD 鑑賞（英語）、伝統的製法についての見学・体験、きき酒の方法で構成した。DVD では、伝統的な製法に使われていた道具から現代の最新機械についてのものだった。見学では、昔使われていた道具を生で見たり、磨きによる米を比較で見るなどをした。その後、伝統的な製法における蒸米に麹菌をつける体験をさせていただき、工場では経験できないもろみの試飲も行った。スパークリング清酒、生酏純米、純米大吟醸、大吟醸無濾過原酒の 4 種類の清酒の製法説明を受け、官能検査でその味わいの差を楽しんだ。1 つ目の北川本家への企業訪問に比べて、見学や体験に特化したものにしたので、参加してくれた留学生の理解も深まったようだった。

