

1. 愛媛大学酒復活プロジェクト

寺谷亮司

1. 背景

旧愛媛大学酒（「媛の酒」，2009～2015年度）が不在となって3年が経過し，大橋学長から大学酒を復活させてはとのアドバイスを得た。今年度は，社会共創学部 completion年度であり，それを祝う祝賀事業，さらに今年度設立の地域創成研究センターの活動の一つとして，学生と企画から製造・販売までのプロジェクトを実施した。社会共創学部には，農学，ものづくり，マーケティング，酒文化など，文系・理系の多彩な教員がおり，全学の学生との協働により，原料米作り，酒の製造から販売までの大学酒プロジェクト全般の計画・実施が可能である。なお，プロジェクト活動全般については，愛媛新聞2019年7月9日および2020年2月20日の記事として大きく取り上げられた。

2. 大学酒プロジェクト検討会

プロジェクト全般の計画と実施のため，大学酒プロジェクト検討会を，2019年6月に結成した。同構成メンバーは，教員5名（社会共創学部の寺谷亮司，福垣内暁，山口信夫，教育学部の張貴民，法文学部の石黒聡士），学生は22名（社会共創学部1回生5名，2回生10名，3回生4名，4回生1名，計20名，法文学部3回生2名）である。同検討会では，6月20日の第1回以降，夏季休暇前の第8回（8月8日）までは大学酒の酒名，味，コンセプト，酒ビンなどの検討，夏季休暇後，第9回（10月3日）から第18回（2月12日）までは，芭蕉和紙を使用した酒ラベルや販売促進グッズ（法被，幟，風呂敷など）デザインの詳細の検討，さらに蔵元での仕込作業，大学での和紙ラベルの製作やビン詰め作業，披露イベントの計画などについて検討した。

3. 他の学内・学外活動

- ・原料米の播種（愛媛大学附属農場，5月24日，参加者10名）
- ・田植え（愛媛大学附属農場，6月21日，参加者40名）
- ・田の草取り（愛媛大学附属農場，8月27日，参加者5名）
- ・稲刈り（愛媛大学附属農場，10月23日，参加者25名）
- ・仕込作業①（千代の亀酒造，12月18日，参加者5名）
- ・仕込作業②（千代の亀酒造，12月19日，参加者8名）
- ・搾り作業（千代の亀酒造，1月10日，参加者8名）
- ・ビン詰め・ラベル貼り（大学生協，2月14日，参加者10名）
- ・お披露目会（大学本部，2月19日）
- ・市民向け講座「まちなか大学」（酒造組合アンテナショップ・蔵元屋，2月28日）

4. 大学酒の商品概要など

- ・酒ブランド名称：「愛され媛」（社会共創学部3回生・白石莉菜さん発案），現在，商標登録手続き中。
- ・製造蔵元：千代の亀酒造（内子町，ラベル和紙原料のバショウも内子町民からの提供）
- ・大学酒の概要
 - 1) 原料米：愛媛大学附属農場で無農薬栽培した「松山三井」約1トン
 - 2) 酒種類：「純米吟醸酒」（精米歩合58%），愛媛酵母(EK-7)使用
 - 3) 販売商品：2月20日より，大学生協ショップ「えみか」にて販売開始
 - ① 「4合ビンボトル」2000本：白色フロストボトルに，ラベルは緑色と黄色の芭蕉和紙を重ねて貼り「愛され媛」を手書き（限定1000本，シリアル番号入り），残り1000本は同デザイン印刷ラベル，定価1700円
 - ② 「砥部焼2合ボトル」200本（赤太陽デザイン，定価2980円）
- ・その他：販促グッズとして幟，法被，風呂敷，コースター，メモ帳を作成し，販促活動で活用。酒粕についても，現在菓子業者などと交渉するなど，活用を検討中。