

思い浮かべる人の方が多いと思います。他にも、日本酒は美味しくない、日本酒は古いなどの間違った印象を持っている人も多いことも原因の一つだといえます。僕は、お酒はビールというイメージや間違った印象が一番持ちやすいのは、日本酒を飲んだことのない、未成年のときではないかと考えます。若い世代にも日本酒の良さを知ってもらうことにより、日本での日本酒離れを防ぐことができるのではないのでしょうか。

未成年に日本酒の良さを知ってもらおうといっても、未成年では実際に飲むことはできません。そこで、大人はもちろん、未成年でも日本酒の良さを知ることが出来る取り組み方法を考えてみました。

一つ目は、日本酒とは何かについて知ることです。東広島市西条町には、七社の酒蔵が連なる酒蔵通りがあります。酒蔵通りでは、日本酒の歴史や作り方など、沢山のことを学ぶことができます。また、実物を見ることも

できるので、とても分かりやすいです。そして、日本酒について知ってもらうために、酒蔵通りでボランティアガイドが行われています。無料でガイドさんの説明を聞きながら実際に酒蔵通りをまわります。ボランティアガイドには、大人のガイドや、中学生からのヤングガイドや、小学四年生からの子供ガイドがあります。小学生でも養成講座を受けてガイドになることができます。僕自身、小学四年生から今まで、子供ガイド・ヤングガイドとして観光客の方々や、大学の生徒さんを案内させていただいています。この、子供ガイド・ヤングガイドの養成講座に参加することでガイドの人からの沢山の日本酒の情報を得ることもできます。このガイドに参加する人が増えると、参加者もガイドされた観光客も知識が深まり、興味を持ってもらえるのではないのでしょうか。

二つ目は、「酒粕」の利用と栄養についてです。日本酒を作る中で、日本酒の原料を発

酵させた「もろみ」をしぼる時に、酒粕が出
てきます。西条の各酒蔵ではその酒粕を使っ
た、お菓子や石鹸、甘酒などの沢山の商品が
作られ、販売されています。酒粕は、しっか
りと加熱調理・加工がしてあり、アルコー
ルを飛ばしている場合、子供でも食べるこ
とができます。酒粕にはほのかな甘みや酸味
があり、とても美味しいです。さらに酒粕は
栄養が豊富で、病気を防ぎ、美容にも良い
効果があります。また、飲みすぎに注意す
れば日本酒も同じような効果を得ることが
できます。美容や健康の観点から日本酒や
酒粕について知ってもらいたいことも、日
本酒を飲む人を増やす一つの方法だと思
います。

以上の理由から、西条の日本酒を、ガイ
ドや酒粕、美容や健康の観点などから発
信し、お酒を飲むことができる大人世代
にも、お酒を飲むことができない未成年
などの若い世代にも、今よりもさらに日
本酒について知り、興味を持ってもら
うことが東広島市の発展、

さらに日本全体での日本酒離れの改善につながると思います。また日本酒離れと同時に、お酒を造る杜氏さんの人数も年々減少しています。若い世代に日本酒に興味を持ってもらうことで、杜氏さんになる人が増え、日本酒文化の継承・発展につながると思います。