

日本酒から見る西条

中央中学校 三年 竹村 陽斗

東広島市西条町は、三大酒どころの一つとして知られています。しかし現在、日本中で日本酒を飲む人が減少しています。

農林水産省の資料によると、ピーク時（昭和四十八年）には百七十万キロリットルを越えていた日本酒の国内出荷量が、令和五年には約三十九万キロリットルで、約四分の一にまで減少しています。なぜ日本酒を飲む人が減少しているのでしょうか。

理由は、ビールやワインなどの様々な種類のお酒が増えたことや、日本酒はビールなどに比べてアルコール度数が高いため飲みづらなど、沢山挙げられます。その中で僕は、若い世代に日本酒の良さが伝わっていないことが特に大きな理由だと考えます。

日本酒よりもビールなどのお酒を飲む人が増加している今、お酒を飲まない未成年の若い世代にとってはお酒といわれるとビールを

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、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、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  
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  
知ってもらおうことも、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。