

「薩長同盟酒」用酒米の栽培体験と薩長学生交流

— '18 長州藩 —

		代表者	平岡	真大 (農学 B3 年)		
構成員	安西	彰宏 (農学 B4 年)	佐藤	綾夏 (農学 B4 年)	山本	千莉 (農学 B4 年)
	本田	明梨 (農学 B3 年)				他 1 名

1. 目的

「『薩長同盟酒』プロジェクト」では、酒造好適米「山田錦」や焼酎醸造用サツマイモの栽培方法および日本酒と焼酎の酒造工程を学ぶこと、鹿児島大学の学生と作物栽培を通して交流することの二つを目的とする。このプロジェクトは、山口市と鹿児島市が進める「明治 150 年記念プロジェクト」の一環として昨年度から行われている。本プロジェクト代表者が昨年度このプロジェクトに参加し、鹿児島大学を訪れ酒米栽培や現地交流を体験した。今年度は山口大学側の参加者を増やし、酒米の栽培管理を通して農業を考え、経験する人の輪を広げようと考えた。

2. 本プロジェクトの目的と目標

鹿児島県における酒造好適米「山田錦」の栽培と、農業を通じた山口大学と鹿児島大学の交流をメインとし、最終的な目標として、山口県と同等品質以上の酒米「山田錦」を鹿児島県でも栽培する。苗の栽植密度を調整し、昨年度よりも品質が高い酒米を栽培する。それと同時に、山口大学と鹿児島大学の学生、小学校の児童や JA の方々を始めとした地元住民との交流を行う。

3. 活動報告

3.1 「山田錦」田植え作業 (6 月 30 日)

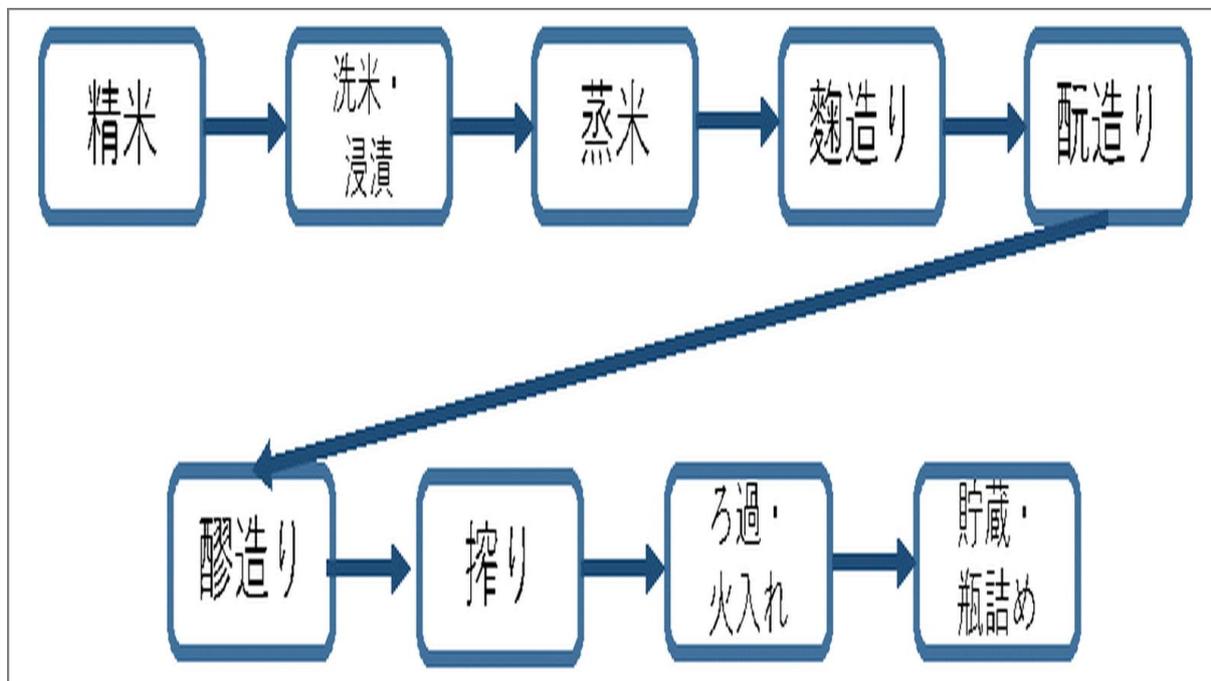
鹿児島県の「山田錦」の圃場に山口大学からの学生 5 名と鹿児島大学の学生の総勢 20 名程度で圃場に手植えでの移植作業をおこなった。また、薩長学生交流についても田植え作業を通して学生間でのコミュニケーションをとることができた。そして、「薩長同盟を結ぶ」という歴史は、物理的にもとても大変なことであり、すごい出来事でもあることが実感できた。現代の交通手段を利用して遠方同士で交流し、同じ目標を持ち、とても有意義な時間を両大学間で共有できた。



田植え時の様子

3.2 日本酒についての勉強会&試飲会（9月25日）

農学部附属農場の実習棟にて日本酒の原料となる酒米の栽培から製造，そして日本酒のラベルについての発表会と山口県の日本酒の飲み比べを行った。この発表会の前である7月と8月に構成員が調べ学習を行った。また山口県産業技術センターへの見学会を行い，醸造についての質問も行った。その中で，日本酒の工程やラベルの表示，さらには香りについて調べ，勉強会で発表した。試飲会では甘口や辛口の山口県内の日本酒を用意し，においなどで判断できるかについても考えてもらい，日本酒について親しみをもってもらった。



日本酒の製造工程（発表の一部抜粋内容）



勉強会の様子

3.3 鹿児島県の「山田錦」圃場にての収穫（10月21日）

6月に田植え作業を行った圃場に再度赴き，山口大学の学生4名と鹿児島大学の学生10名ほどで「山田錦」の収穫作業を行った。天候にも恵まれ収穫作業はスムーズに行われた。今年は台風が鹿児島県を通過する回数が多く，倒伏した箇所があったが，なんとか収穫することができた。山口県ではあまり経験することが少ない倒伏した際の稲の刈り取り方法についても学ぶことができた。



収穫前の圃場状況



収穫作業の様子

3.4 焼酎醸造用サツマイモの収穫作業（11月25日）

鹿児島県に作付けされた焼酎醸造用サツマイモ「黄金千貫」の収穫を行った。鹿児島大学と共同で山口大学からは2名の学生、鹿児島大学からは10名程度の学生で行った。山口大学の学生は今までサツマイモの収穫作業を行ったことがなく今回の収穫作業が初めての体験となり、鹿児島大学の学生に指導を受けながら用務を実施した。台風や猛暑などの影響により一部腐食したサツマイモがみられ、商品として扱える基準なども習った。焼酎醸造用のサツマイモは普段目にする赤色ではなく白色をしており、食用よりも大きいサツマイモだった。また圃場は、水田とは異なる水はけの良い、ねばりのない土壌であり、山口県の土壌とは大きく異なっていると感じた。



収穫作業の様子



機械による掘り取り作業

3.5 日本酒と焼酎に関する情報交換会（11月26日）

山口大学からは酒米の栽培を中心に発表、日本酒の製造方法についての発表を行った。鹿児島大学からは、焼酎用のサツマイモ栽培の省力化された栽培方法や焼酎醸造方法の発表があった。今作期の薩長同盟酒用の栽培についても意見交換を行い、倒伏の程度が大きかった要因についても話し合い、特に猛暑により草丈が伸びすぎたことが関係しているのではないかと、そして鹿児島県に毎週のように台風が直撃したことが重なったからだろう、という結論に至った。鹿児島県での酒米の栽培が難しさを、改めて感じた。

4. 終わりに

本プロジェクトでは、酒造好適米「山田錦」や焼酎醸造用サツマイモの栽培方法および日本酒と焼酎の酒造工程を学ぶこと、鹿児島大学の学生と作物栽培を通して交流することの二つを目的とし、1年間活動を行った。薩長同盟酒用の酒造好適米「山田錦」を鹿児島県で栽培し、薩長同盟酒の原料の栽培に従事した。実際の作業として田植えから収穫作業までを行い、日本酒の製造方法や飲み比べも行い日本酒の勉強を行ったことで、日本酒をより身近なものに感じられるようになった。また、鹿児島県で「『薩長同盟酒』プロジェクト」の焼酎醸造用のサツマイモの収穫作業、焼酎の醸造方法についても学んできた。山口大学の学生は焼酎については県内に蔵がない



鹿児島大学の学生と山口大学の学生とで情報交換会の様子



発表会の様子

ことからなじみがなかったが、発表を聞いて知識が豊富になったと感じた。日本酒と焼酎に関する情報交換会を開くことで、目的の一つとしていた鹿児島大学の学生と交流することも大いに達成できた。今回の活動で他大学の学生と交流を持つことは、視野の広がりにもつながり両大学の学生にとってプラス面の影響があると感じ、今後も継続することが大切だと感じた。1年間の活動で、今年度計画した目標は大いに達成できたと思う。