

PRESS RELEASE

2017 年 7 月 20 日

「彩のかがやき」の米作りと酒造りを学生が体験

埼玉工業大学、深谷市の酒蔵でオリジナルの日本酒を醸造・販売

～深谷市・丸山酒造の協力で、特別純米酒、瞬喜道 5 代目を醸造～

埼玉工業大学

埼玉工業大学（本部：埼玉県深谷市、学長：内山俊一、URL <http://www.sit.ac.jp/>）は、2017 年 7 月 22 日（土）、23 日（日）、そごう大宮店にて、本学学生が地元深谷市で、田植えから育てた米を使って仕込んで醸造した特別純米酒「瞬喜道」の 5 代目を特別販売します。



画像 1：新酒 5 代目「瞬喜道」

この日本酒は、本学の学生プロジェクト「米と日本酒プロジェクト」が、キャンパスのある深谷市の農家（深谷市矢島）の協力により、水田を借りて、埼玉産の「彩のかがやき」を田植えから稲刈りまでの稲作を体験して、育てて収穫した米を使ってオリジナルの日本酒を造ったものです。

この日本酒は、深谷市で創業 143 年の老舗の酒蔵、丸山酒造株式会社の協力により、本年 2 月 4 日（土）、5 日（土）に、プロジェクトの学生が酒造りの合宿をして仕込みました。今回の新酒は 5 代目の「瞬喜道」として醸造され、今回、そごう大宮店の特設コーナー（地下 1 階、酒売場）にて、2 日間学外で初めて本格的に販売します。

同プロジェクトのメンバーは 15 名で、エンジニアを目指して学ぶ学生達をはじめ、多くの学生が、初めての米作りによる農業を体験しました。そして実際に収穫した米から、日本酒を造る体験により、作物づくりの大変さと、日本の伝統を体験しながら、製造から販売までの流れを学ぶ自主的な活動を展開しています。



画像 2：冬合宿による酒蔵の仕込み

「米と日本酒プロジェクト」は、2012年より活動を開始して今年で5年目となるもので、今回5代目の「瞬喜道」を造りましたが、今年は新たにこれまでの活動経験を活かして、さらに新酒の仕込みにも挑戦しており、第2弾として新タイプの日本酒を来月に提供する予定です。

<特別販売>

- ・実施日：2017年7月22日（土）、23日（日）、10時～20時
- ・開始場所：そごう大宮店、地下1階、酒売場

●参考情報

- ・「米と日本酒プロジェクト」の活動：<https://www.sit.ac.jp/project/progress-project/#06>
- ・丸山酒造株式会社：<https://www.maruyamasz.com/>
- ・埼玉工業大学 <http://www.sit.ac.jp/>

●本件の報道関係者からのお問い合わせ

埼玉工業大学 企画広報課 担当：神山

〒369-0293 埼玉県深谷市普濟寺 1690 TEL 048-585-6805（直通）

E-mail: kikaku@sit.ac.jp

<http://www.sit.ac.jp/>

以上