

皇學館大学COC

CLL活動

report

産学官連携日本酒プロジェクト

実施主体：明和町防災企画課



稲刈りと抜穂祭(9/17)



酒仕込みおよび神事(11/6、1/11)



醸造祭
(12/20 伊勢萬)



パリでの日本酒
プロモーション →
(2/2-5)

神都の祈り
しんといのり
〔齋王〕〔御裳濯川〕
が完成しました!

三重県明和町と日本でも数少ない神道学科があり、
神宮学問所を発祥とする皇學館大学(伊勢市)が連携し、
明和町の新しい特産品として誕生したのが「神都の祈り」です。
地元産の水と米を使い、地元の旭酒造と伊勢萬が
日本酒を醸造し、酒米生産も松幸農産が協力しました。
地域の絆により誕生した「神都の祈り」を、どうぞお召し上がりください。

原材料名:米(神の穂)国産
米こうじ:国産米
度数:15度~16度
容量:720ml

・フランス・パリでのプロモーションを終えて。

フランスを訪れて、フランス人は伝統を大切にすると強く感じた。昔の街並みを大切に保存するだけでなく、共に共存をしていた。昔からの建物を住居として利用し、また、有名な教会などの建造物は保存しつつ、観光客や地元の人々に開放していた。

今回、精神文化に重きを置いた日本酒『神都の祈り』は、伝統を重んじるフランスの人々に受け入れられたと強く感じた。

なぜなら、プロモーションの際、祭祀の説明、実演に強く興味を示していたからだ。

宗教的にはキリスト教が大半を占める中で、異宗教ともいえる神道の祭祀を醸造の節目ごとに行った日本の酒『日本酒』である。しかし、プロモーション会場で行われた祭祀は誰も退室せず、私語も聞こえず、粛々と執り行われた。

これは、宗教は違えど、根底にある精神的な部分で日本とフランスが繋がることのできたことを表していると感じた。

また、フランスに流通する日本酒を指す「SAKE」は実際、中国の酒であることがほとんどである。つまり、本物の日本酒を口にすることがあるフランス人は少ない可能性があり、今回の『神都の祈り』は好評だったのを鑑みると、日本酒がフランス、または、異国の地でも十分通用することが見て取れた。また、マーケティング経路の確保や「日本酒」とはなんであるかという点がこれからの焦点になることが分かった。

『神都の祈り』は年ごとの酒米の味を楽しんでもらう、というコンセプトがある。フランスはワインで有名であるが、フランス人として気に入った銘柄は、豊作の年でも不作の年でも飲み続け各年ごとの味を楽しむことが醍醐味とされる。これは『神都の祈り』のコンセプトとも類似している。

以上のように、伝統を重んじるフランスにおいて、今回の日本酒プロジェクトのプロモーションは成功し、新たにこれからマーケティングを行っていくにあたっての、課題等も発見することができた。

これから、販売用の『神都の祈り』が完成する。国内外に長期的に販売していけるような仕組みづくりと市場開拓をしていきたい。

(指導教員:千田 良仁)