

第251回鳳雛講座 令和6年10月29日(火)

10月29日(火)に今年度7回目の鳳雛講座を行いました。講師は株式会社北鹿にお勤めの松村健太さんと三浦冬霸さんが務めてくださいました。興味はあれどもまだ飲んだことがないお酒についての講話でしたが、参加した一中学生はうなずいたり感動の声を上げたりと終始興味津々の様子でした。20歳を迎えたら大いに楽しんでほしいと思います。今年度の講座は12月と1月の残り2回となります。いろいろな職業を知ることが、自分の進路選択の幅を広げることに繋がります。ぜひ、積極的に参加してほしいと思います！

○講話の内容

・株式会社 北鹿とは…

1944年、現在の北秋田郡と鹿角郡内の21業者8工場が合同で起業した蔵。1971年に、地域の名前から頭文字を一つずつ取って「北鹿」の名称に。現在秋田には37の蔵があり、北鹿は5番目に新しい蔵である(県内最古は「飛良泉」1487年創業)。現在、出荷量では秋田、東北でNo.1の蔵であり、1年間に3,880,000Lもの日本酒を出荷している。また、北鹿で製造されている日本酒の一つは、「ワイングラスでおいしい日本酒2024」にて、最高金賞を受賞している。

・日本酒造りについて

日本酒造りで重要なのは、米、水、そして麹菌である。米は、あきたこまちや食用よりも粒の小さい酒造好適米を使用している。水は長木川の伏流水をろ過したものを使用している。日本酒の種類によって米を磨く(削る)割合が異なり、大吟醸という分類では50%以上の米を磨いてから使用する。麹菌は米のデンプンを糖に分解し、それを酵母がアルコール分解することで、お酒になる。また、酒造りの副産物としてできる酒粕もお菓子や料理に有効活用されている。

○結びに

秋田には何も無いわけではなく、目に見えにくいだけでビジネスにつながるようなものはたくさんある。中学生の皆さんには秋田のよい部分を見つけて、それを生かして新しいチャンスをつくってほしい。中学生には、自分の選択肢の幅を広げるためにも、日常の学習をしっかりと頑張してほしい。

○生徒の感想から

- ・日本酒の仕組みや作り方、北鹿という企業について知ることができた。秋田で作られているものが東北でNo.1の販売量なのは、嬉しいことだと感じた。自分も秋田のよいところに気付ける人になりたい。
- ・北鹿では様々なお酒を造っていて、いろいろな部分にこだわっていることを知った。日本酒は昔ながらの物だとばかり思っていたが、世界に目を向けて新しいことを試していることも知ることができた。
- ・今回の講座で、お酒のことをいろいろと知ることができた。まだ飲むことはできないが、大人になったときには、今日のお話を思い出しながら味わって飲んでみたい。





