

元と蔵元も激減。広島県も、200 近くあった蔵元が現在は 43 と惨憺たる状況。それでも、新潟 89 蔵、長野 74 蔵、兵庫 69 蔵といった中で広島県はメーカー数 7 位(43 蔵元)と頑張っています。西条酒造協会は、加盟企業 10 社(賀茂鶴、賀茂泉、白牡丹など)が会員となり「西条・山と水の環境機構」というNPO を立ち上げて 1 升あたり 1 円で清酒売り上げの一部を財源(年間 600 万円)化し、龍王山を拠点に植林・山の手入れ、水辺環境の整備などグランドワークを行なっています。日本酒は、水と酒米と、麴、杜氏の技術で作られるが、水環境、水源涵養林として山などの自然環境を考えることであり、農業を考えることにつながる。麴・カビの文化・発酵の文化、酒とあう食の文化、酒器という器の文化の担い手であり、蔵を開放して地域づくりの拠点にするなどの魅力を備えている。この本には、「うまい日本酒に全霊をかける人」も登場してくる。2004 年に書かれたものだが、その当時の指摘と今を比較すると海外での日本酒ブームや市場規模、蔵元数(この本では蔵元は 500 に減るのではないかといわれたが現実には 1300 のメーカーががんばっています)で指摘が異なる状況も出現しています。しかし、厳しい環境のなか、何とか頑張っている日本酒蔵元、酒販店、飲食店の姿は、本書にあるように大切にし、応援したいという気持ちにさせることは変わりがないだろう。日本酒(特に特定名称酒といわれる純米酒、吟醸酒、大吟醸等)を通じて経済や、文化、地域づくりに花を咲かせてほしい。

>>次号は、1 学期「日本経済入門」、2 学期「経済学で考える日本の歴史」講師 野北 晴子先生がご担当されます。

◆今週の一冊◆

中村先生おすすめの書籍です。



[『うまい日本酒はどこにある?』 増田晶文著 草思社](#)

◎事務局から◎

2022 年度キャリアアップ・プログラムの受講申し込み受付中です!

2 学期講座の申込締切は、**9 月 26 日(月)**です。

みなさまもお申込みをお待ちしております。

お申込みはこちらから→<http://www.hue.ac.jp/visitors/local/careerup/index.html>

2021 年度講座終了後のアンケートに寄せられた受講生の声の一部をお知らせします。

2022 年度の受講をご検討の皆さまは、ぜひこちらをご覧ください、受講の参考にさせていただけたらと思い

ます。

<http://www.hue.ac.jp/visitors/local/voice2015.html>

※詳細については、以下URLをご確認ください。

《キャリアアップ・プログラム》受講申込受付中！

<http://www.hue.ac.jp/visitors/local/careerup/index.html>

※ご意見・ご感想はこちらまで career-up@hue.ac.jp

※配信解除はこちらから行ってください。

<https://y.bmd.jp/bm/p/f/tf.php?id=0828719345&task=cancel>

※広島経済大学 オフィシャルサイト <http://www.hue.ac.jp/>

発信元：広島経済大学 教育・学習支援センター キャリアアップ・プログラム事務局（082-871-9345）