

世界に羽ばたけ！山田錦

Yamada Nishiki spreads its wings to the world !

三木若者ミーティング2班



【本日のプレゼンテーション】

1. テーマについて
2. 課題
3. 日本酒の海外進出
4. アンケートの実施と結果
5. 解決アイデアについて
6. 高校生の私たちにできること

テーマについて

100年の歴史 「酒米の王様」

国内生産量約56%が兵庫県

その中でも三木市は生産量全国1位をキープ!

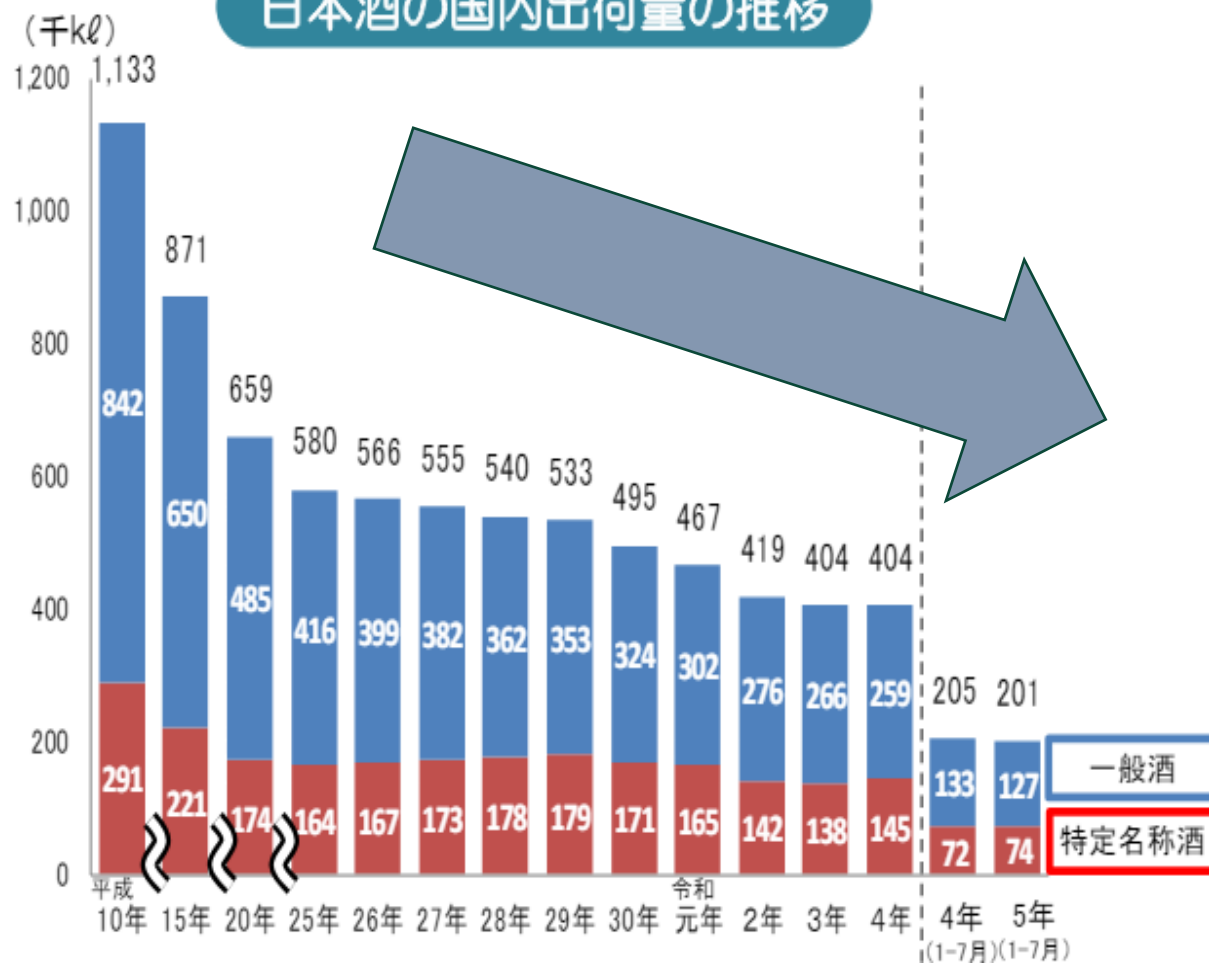
テーマについて

しかし・・・

後継者不足の深刻化

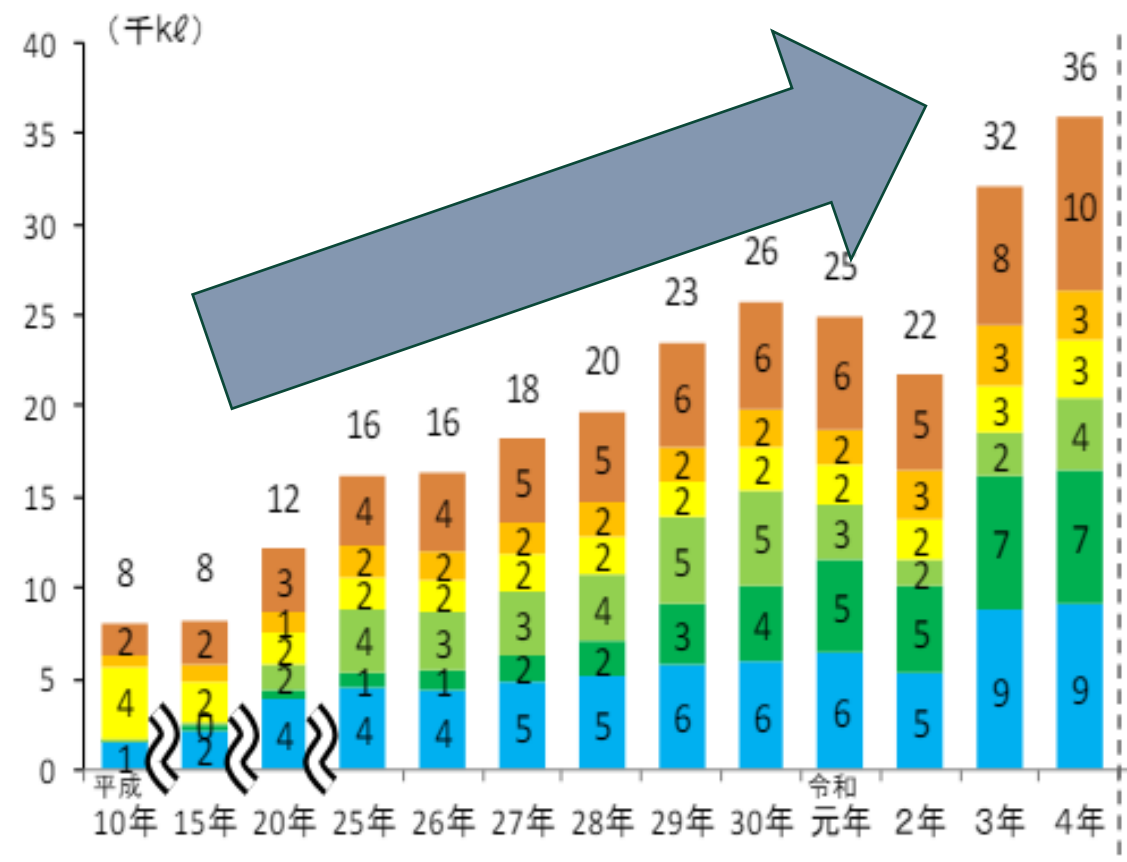
国内への出荷量

日本酒の国内出荷量の推移



海外への輸出量

日本酒の輸出量の推移



出典：sake_r5seisan-7.pdf (maff.go.jp)

アンケートの実施

《対象》

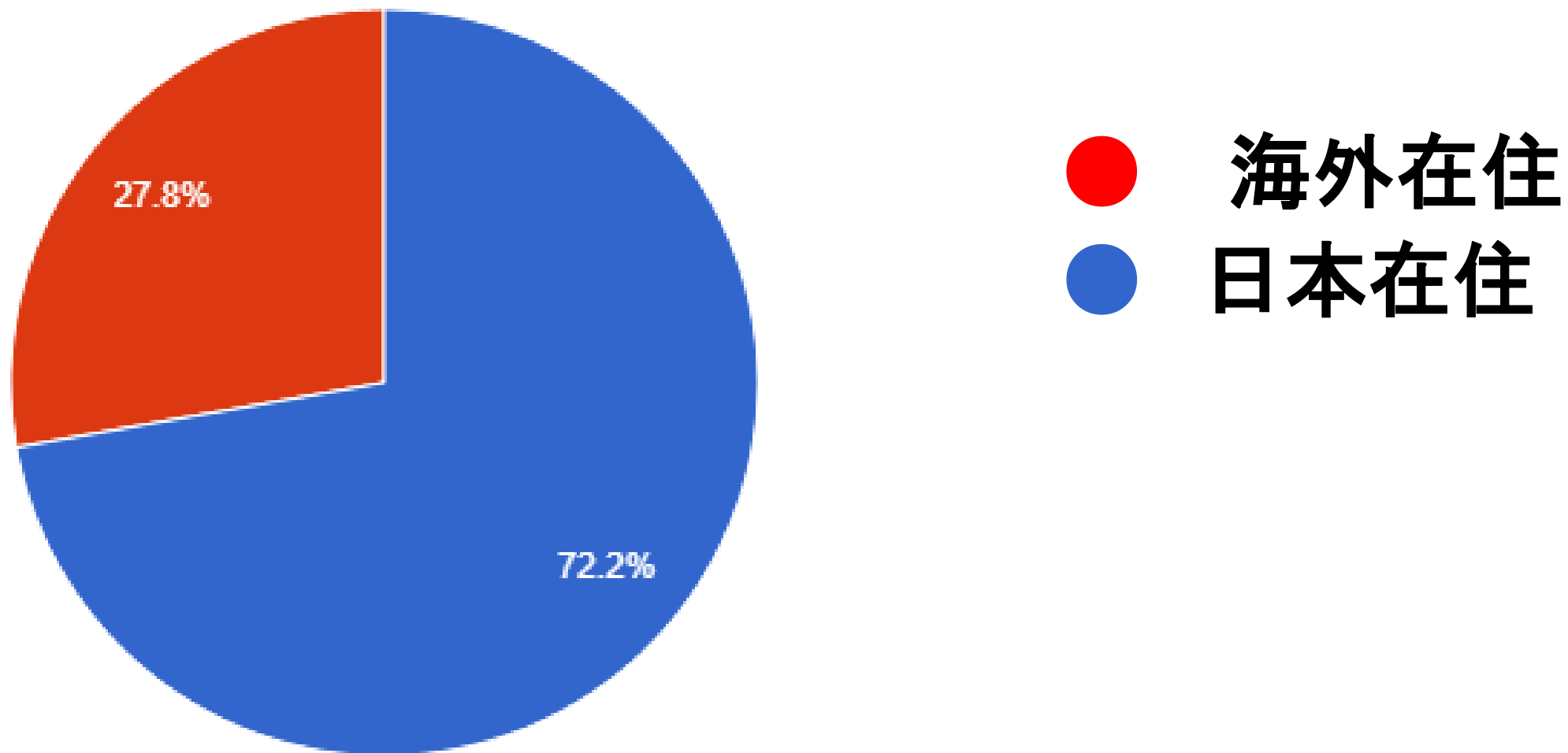
三木高校、神戸星城高校

ALT及びALTの友人 合計18名

《内容》

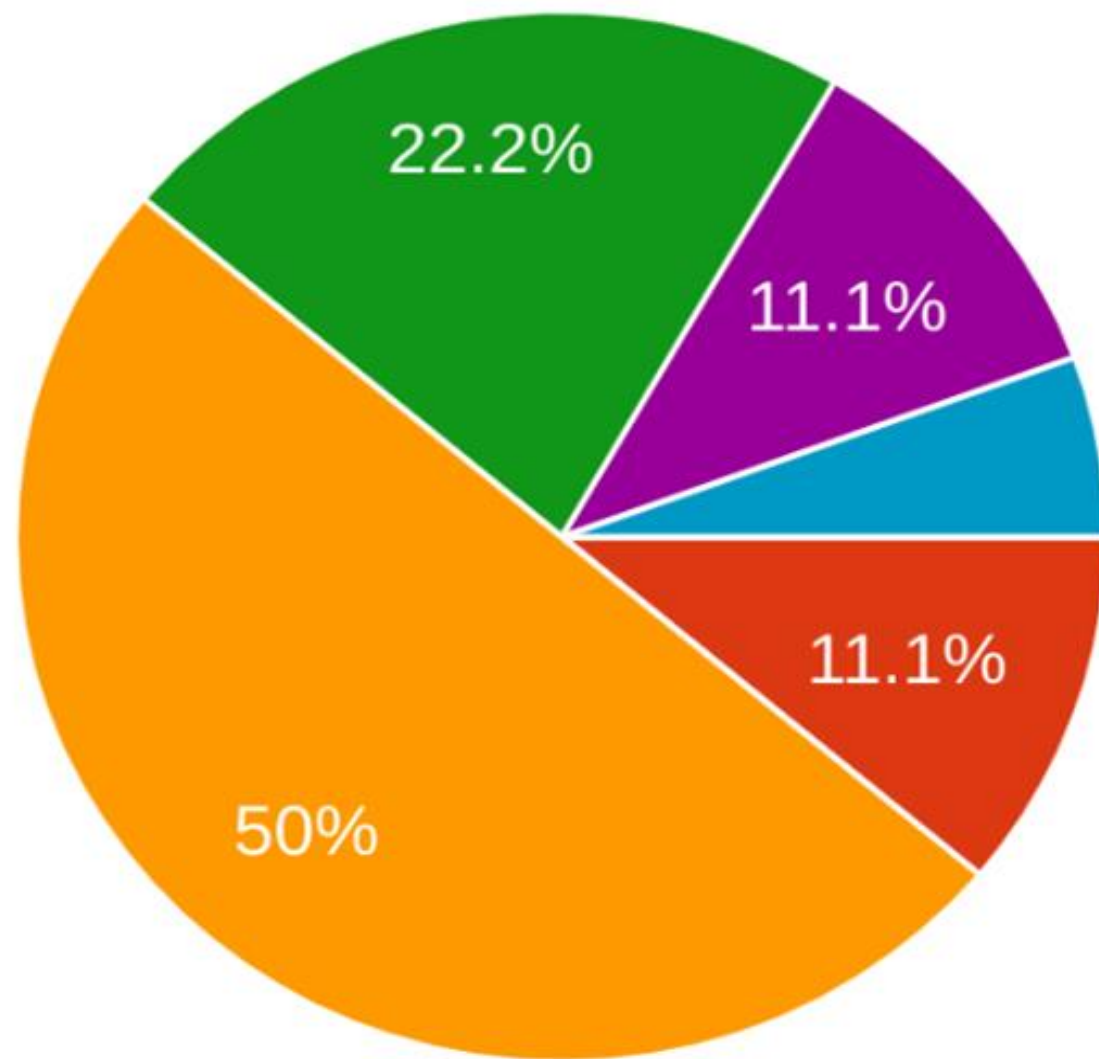
- ・日本酒や山田錦の知名度
- ・解決方法のアイデア

Q.インタビューした方の在住地



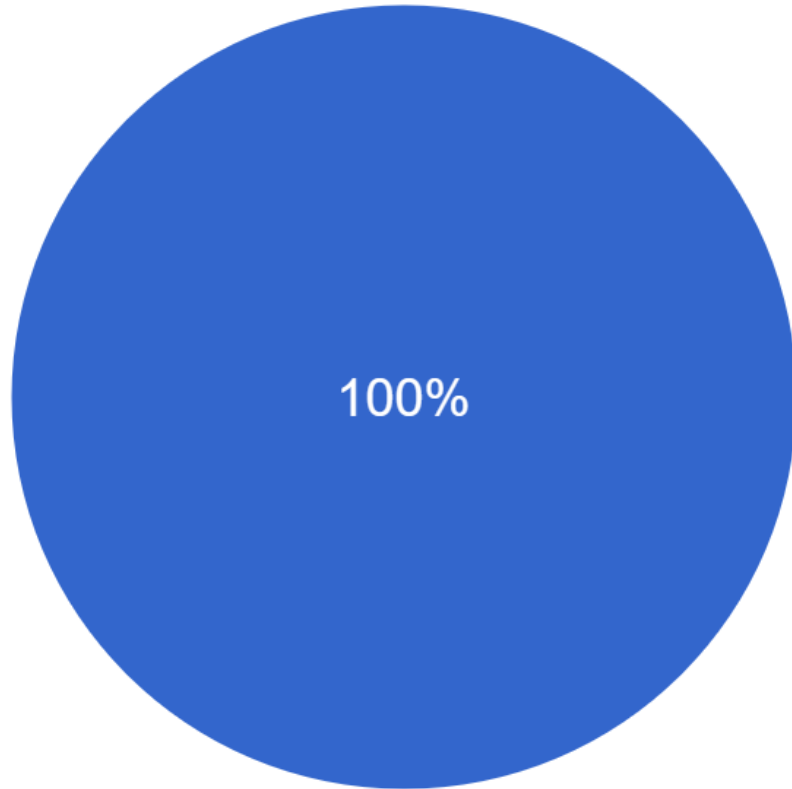
アンケートの結果

- 10代 teens (10-19)
- 20代 twenties(20-29)
- 30代 thirties(30-39)
- 40代 forties(40-49)
- 50代 fifties(50-59)
- 60代 sixties(60-69)
- 70歳以上 seventies and over(70~)



アンケートの結果

Q, 日本酒を
知っているか？



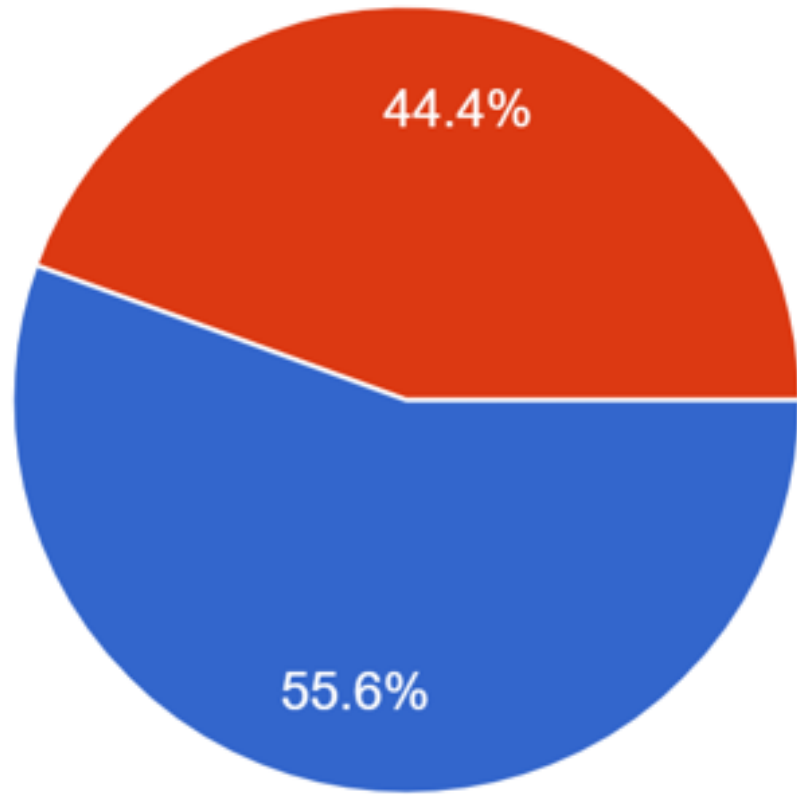
- はい Yes
- いいえ No

アンケートの結果

日本酒を知っている理由

- レストランで友達が頼んでいた
- ブラジルのレストラン
- カナダの酒蔵で知った

アンケートの結果



Q,山田錦を知っているか？

- はい Yes
- いいえ No

困りごと

- ・日本酒は知られているが、
山田錦というブランド自体は知られていない

原因

- ・山田錦を知るきっかけがない



解決のためのアイデア



日本一の酒米「山田錦」発祥のまち
ゴールドンプロジェクト



ひょうごフィールドパビリオン

Our Field, Our SDGs
私たちのフィールド、私たちのSDGs

ひょうごフィールドパビリオンは
県内各地で行われている
さまざまな持続可能な取り組みの魅力を
地域の人たち自らが発信するプログラム。
活動現場（フィールド）を訪れ、見て、学べる、
新しい体験をお届けします。



解決のためのアイデア



お酒が飲める大人→あり

お酒が飲めない人→なし

お酒が飲めない人 & 家族連れを対象とした
体験プログラムを企画

3つの体験

01

農業体験

02

甘酒づくり
体験

03

試飲・試食

① 農業体験

- ・体験時期→田植え又は稲刈りを体験

② 甘酒づくり体験

- ・三木市産の山田錦を使って甘酒をつくる
- ・作った甘酒はお土産に



③ 試飲・試食

- ・小麦粉の代用
↓
できることを知ってもらおう
- ・お酒だけではない山田錦
魅力をアピール



なぜ甘酒??

- ・幅広い年齢層の方が飲める
- ・お酒が飲めない私たちでも
おすすりめできる
- ・甘酒は栄養価が高い
⇒ヘルシー志向の外国の方に向いている



なぜ甘酒??

- ・酒粕でつくる甘酒

山田錦を余すことなく使っている

⇒ 山田錦を十分に堪能

- ・日本酒をつくる際に出る酒粕のため

日本酒づくりにも結びつく

『高校生・大学生のわたしたち』 にできること

01



体験のチラシづくり

02



農業体験のお手伝い

03



甘酒のレシピを多言語化

04



甘酒発酵用のスーパージャー
のデザイン考案

05



お土産用甘酒の
パッケージの考案

06



動画を撮って
ショート動画に編集する

ご清聴ありがとうございました。

