

二つの酒蔵会場にシンポ

産大附属柏崎研究所 来月12・26日に

新潟産大（梅比良眞史学長）の附属柏崎研究所（春日俊雄所長）が11月12日に原酒造、26日に阿部酒造を会場に、第5回柏崎学シンポジウムを開く。テーマは「暮らしと地域を豊かに結ぶために」。会場参加とオンラインで行う。各回ともシンポジウム終了後、会場を移動し、文化体験「秋の柏崎食べごと」として、お酒と料理を楽しむ企画もある。

同大は「地域の地（知）の中核的拠点」として2016年度、柏崎研究所を開設した。柏崎学では地域の産業、経済、社会、歴史・文化、観光・スポーツなどさまざまな分野に関する調査・研究を行い、課題解決や振興に寄与することを目的にしている。

日々の暮らしの舞台とも言える「地域」への関心は、モノの豊かさやグローバルな情報環境を背景に長期的に低下傾向にあり、失われた20年ともされる。さらに新型コロナウイルス感染症の拡大がそれを決定づけることになった。シンポジウムでは、地域の歴史と文化の一大拠点の「酒蔵」にスポットを当て、魅力を改めて学ぶとともに、日々を心豊かに暮らすきっかけにする。副題を「歴史・文化の拠点、地元酒蔵の魅力を改めて学ぶ」とした。

12日は2回シリーズの第1回目。県醸造試験場の金桶光起場長の基調講演「日本酒の歴史・本県の醸造・原酒造」。続いて、酒造り談義に移り、原酒造・原吉隆社長、金桶場長、フードコーディネーター・小早川陽青さんが酒造り秘話や未来、フレンチ料理と日本酒の可能性を語る。終了後、ザ・シャンカールで文化体験。

26日は第2回目。金桶場長の基調講演「日本酒の

美味（おい）しき〈科学的な知見から〉」。酒造り談義では、阿部酒造・阿部裕太社長、金桶場長、古賀学・松藤大学経済学部長・教授が酒造りの秘話や未来、酒蔵における観光・交流の可能性。終了後、kitchen105で文化体験。

定員は各回20人。シンポジウムは各自午後1時半～3時20分、文化体験の会費は1万円（税込み）で当日徴収。会場出席の申し込みは電話24・8664。シンポジウムのオンライン参加はkmaezawa@ada.nsi.ac.jp。