

日本酒の魅力 学生に

岡山県酒造組合が講義
岡山大学で座



日本酒の飲み方などを解説する
佐々木専務理事

大学生を対象にした
日本酒講座（岡山県
酒造組合、岡山大経済
学部、広島国税局共催）
が14日、岡山大津島
キャンパス（岡山市

北区津島中）で開かれ
た。同組合の佐々木崇光
専務理事が経済学部の
20人に講義。岡山の酒
の特徴を「軟水の南部

はやわらかい口当たり、中硬水の北部は辛口になる」と解説し、

「最も香りが立つ40度ほどの温度のぬる燗と、まろやかな味わいになる20度程度の室温がおすすめ」とアドバイスした。

4年石原優子さん（23）は「これまでは産地や酒蔵を気にせず飲んでいました。積極的に地酒を買い、飲み比べたい」と話した。

若者に日本酒の魅力を知ってもらおうと、同大では昨年に続き2回目の開催。広島国税局の駿同利明酒類業調整官も酒税や酒の消費量を説明した。

（金尾雅広）

■本社HPに動画