



## 大阪府茨木市×小豆島町の姉妹都市の特産を学生が橋渡し 赤しそを使ったクラフトビールを商品化

追手門学院大学（大阪府茨木市、学長：真銅正宏）で地域連携などに取り組んでいる成熟社会研究所（所長：佐藤友美子地域創造学部教授）の学生プロジェクトチームが、大学のある地元茨木市特産の赤しそと茨木市の姉妹都市である小豆島町のビール醸造家を繋ぎ、新しいクラフトビール「しそとことん」を商品化（酒税法上は発泡酒）しました。

商品化に取り組んだのは、成熟社会研究所で学生研究員をしている3、4年生合わせて9人です。学生と小豆島との関わりは2016年に研究所の共同研究に学生が参加したところからスタート。調査を通じて島民との繋がりが深まり、島との交流の形を模索する中、島のビール醸造家との連携でクラフトビールをつくる企画が生まれました。副原料として茨木特産の赤しそを使うことを提案したのは学生です。

学生たちは茨木市見山産の赤しそ・16キロを小豆島に持ち込み、醸造家と仕込みを行いました。赤しその葉を副原料として完成したビールは少し赤みがかかった色あい、後味にしその風味がほんのりと香ります。「しそとことん」という名称や瓶に貼る赤しそをモチーフにした温かみのあるラベルのデザインも学生が手がけ、250本を商品化しました。またSNSを用いて醸造過程を発信したり、茨木市の酒屋などの店舗に営業活動を行ったりするなど、販路拡大と商品PRにも取り組んでいます。

学生代表の経営学部4年の上田紗耶加さんは「一から作る大変さや楽しさを感じることができました。自分が命名した商品を世に出せて、大変喜びを感じています」と話しています。

このクラフトビール「しそとことん」は、330ml瓶6本セット4800円にて10月15日からインターネット販売をするほか、小豆島の店頭にも並び、茨木市内での販売も予定しています。



商品化した「しそとことん」



学生研究員と用いた赤しそ

### 【ポイント】

- 追手門学院大学成熟社会研究所の学生研究員チームが、クラフトビールを商品化
- 大学のある茨木市の赤しそと姉妹都市の小豆島町のビール醸造家を繋げて企画発案
- 学生が島での調査を通じて島民との信頼関係を築き、連携に繋がった

参考1. インターネット販売サイト（「まめまめびーる」サイトより販売予定）

⇒<https://www.mamemamebeer-shodoshima.com/>

参考2. 学生研究員による小豆島プロジェクト SNS 各種

【Twitter】<https://twitter.com/sdpotemon>

【Instagram】<https://www.instagram.com/sdp.otemon/>

【Facebook】<https://www.facebook.com/sdp.otemon>

この資料の配付先：大阪科学・大学記者クラブ、北摂記者クラブ等

【発行元】 追手門学院 広報課 TEL：072-641-9590 谷ノ内・仲西