

2024年度 兵庫県立大学政策科学研究所シンポジウム 第1回

日本酒の世界は、その起源が前近代社会であることから、本来的に自然との調和を産業特性として持続します。日本酒の主原料はコメですが、稻作は温室効果ガスの発生因と抑制因とが混在し、両者のバランスの上に脱炭素社会があることを象徴的に示してくれます。

酒造りでは「心白」と呼ばれる中心の白濁部分が多く、隙間のある品種（酒造好適米）が使用されます。1923年に兵庫県立農事試験場で開発された山田錦は、現在も酒造好適米の優良品種として酒米最大の生産量を誇ります。全国各地の農業試験場で独自の酒造好適米が開発され、製品差別化にも貢献する形で地元地域の酒蔵や日本酒ブランドを支える役割を果たす事例も増えています。

ところが、近年は稻作の単位収量の伸びは鈍化し、他方で担い手の高齢化や後継者不足によって酒米生産の危機的状況が深刻化しつつあります。厳しい市場環境のなかにあっても稻作農家等の収益性確保を可能とするため、兵庫県農業を基礎とする魅力ある日本酒づくりについて皆様と一緒に考えていきたいと思います。

基調講演者

牧 浩之

兵庫県立農林水産技術総合センター
農業技術センター所長

パネリスト

本田 龍祐

株式会社本田商店 代表取締役社長

増原 直樹

兵庫県立大学環境人間学部 准教授

佐藤 慎介

兵庫県北播磨県民局 加東農林振興事務所
副所長

討論者

牧 慎太郎

兵庫県立大学客員教授
政策科学研究所特定研究員

参加
無料

秋季企画展
観覧券
プレゼント

14:00-17:00
(予定)
(開場 13:30)

11月17日

日

兵庫県立兵庫津ミュージアム

(ひょうごはじまり館 3階 研修室)

定員 当日先着 100名 ※事前登録優先

アクセス

事前
登録

以下 QR コードより登録（任意）

※ リマインダーメールを差し上げます。

※ 中込締切：2024年11月16日（土）



登録フォーム

<電車でお越しの場合>

- 神戸市営地下鉄海岸線「三宮・花時計前」駅
～神戸市営地下鉄海岸線「中央市場前」駅～徒歩 5 分以内
- JR 神戸線「明石」駅～神戸市営地下鉄海岸線「新長田」駅
～中央市場前～徒歩 5 分以内
- JR 神戸線「三ノ宮」駅～JR 神戸線「兵庫」駅～徒歩 20 分

<電車とバスでお越しの場合>

- 神戸電鉄「湊川」駅～神戸市営バス「県立兵庫津ミュージアム前」
～徒歩 3 分以内

日本酒
のための
コメづくり
～酒造好適米の歴史と持続可能性～

主催 兵庫県立大学政策科学研究所 共催 関西学院大学産業研究所

後援 兵庫県立農林水産技術総合センター / 株式会社本田商店

兵庫県酒造組合連合会 / JA全農兵庫 / 三木市 / 加東市 / 兵庫県立兵庫津ミュージアム

【お問い合わせ】兵庫県立大学政策科学研究所 TEL 078-794-5302 FAX 078-794-6218 E-mail ipsyogo@gmail.com