

こども消費生活サポーター活動報告 第1回生産者訪問

2026. 8. 18(火)

株式会社 志太泉酒造

こくさいもくひょう
国際目標SDGs

ふじえだばん
藤枝版ローカルSDGs

『こども消費生活サポーターは、
「つくり手」(生産者)と「つかい手」(消費者)をつなぎます』

8月18日(火)株式会社志太泉酒造(宮原423-22-1)を訪問し、代表取締役の望月雄二郎さんにお話を伺いました。同酒造は140年以上の歴史を持ち、豊かな自然に囲まれた宮原地区で地域の恵みを生かした酒造りを続けています。日本酒の成分は約85%が水で、お酒の味を左右する重要な役割を持っています。お米を洗う工程でも大量の水が必要であり、豊富な瀬戸川の伏流水に恵まれたこの地域は、酒造りに適した環境です。

酒造りでは、お米を精米した後水が透明になるまでよく洗い、蒸す前の浸水では職人が米の状況を細かく確認するなど、手間のかかる作業を行っています。仕込み作業は大きなタンクで厳密な温度管理の下職人がタンクの中をかき混ぜながら発酵させていきます。おいしい日本酒は酒造りに携わる職人の技と知恵、経験や苦労から生まれています。

また、日本酒文化の長い歴史の中で、かつては女性が蔵に入ることが許されていませんでしたが、現在では女性の職人も活躍しています。140年以上受け継がれてきた伝統を大切にしながら、若い世代にも日本酒を楽しんでもらえるよう、パッケージを工夫するなど新しい取り組みも行っています。

地域の豊かな自然を生かし、安心・安全でおいしい日本酒を多くの人に届けたいという思いを、子どもたちに伝えてくれました。



○サポーターが感じた「つくり手」(望月さん)の思い

- ・若い世代にも日本酒を広める工夫などの新しい取り組みをしながら、伝統文化を守りたい
- ・豊かな自然を守りながら、おいしくて安全な日本酒を消費者へ届けたい

○サポーターが「つくり手」に伝えたいこと

- ・日本酒の魅力をたくさん知ったので20歳になったら飲んでみたいと思った。
- ・日本の伝統である日本酒をこれからも作り続けてほしいと思った

☆アクション宣言☆

～消費者としてのこれからの行動～

- ・豊かなお水、自然を守るために環境に優しい行動をする
- ・日本酒の魅力やひみつを、家族や友達に伝えて伝統を守る

