

# 神戸大産米が白鶴の酒に 「神のまにまに」 農学部生ら、ラベル考案

神戸大と白鶴酒造（神戸市）が共同で開発した純米酒「神のまにまに」が、10月1日から、同大生協などで販売される。同大農学研究所附属食資源教育研究センターが作った米「きぬむすめ」が原料に使われている。イネについて学ぶ農学部生らが、ラベルデザインと商品名を考えた。

控えめな辛口で、すっきりとした後味。日本酒初心者にも味わえる仕上がりとなっている。

立地が近く、以前から交流があったことから実現した共同開発。学生は、神戸をアピールしながら、普段日本酒を飲まない若者や女性にも手に取ってもらうことを目指し、アイデアを出した。「神のまにまに」は、菅原道真の歌「このたびは幣（ぬさ）も取りあへず手向山（たむけやま）紅葉の錦神のまにまに」にちなんだもの。神戸から「神」の文字を取りながら、日本酒への情熱を、道真が紅葉に込めた神への思いと重ね合わせた。

ラベルには六甲台の校舎と紅葉をあしらひ、親しみやすいえんじ色を採用した。

販売開始の1日には、白鶴酒造資料館（同）で行われた酒蔵開放イベントで学生自ら商品をPRした。ラベル考案に携わった藤田このむさん（4年）は、「お酒を飲んだことがない人にこそ飲んでほしい。ビターチョコと一緒に味わうのがおすすめ」と話す。同研究センターの山崎将紀准教授（植物遺伝育種学）は、「学生には、日本酒を通じて伝統を学び、神戸をアピールしてもらいたい」と語る。来年も共同開発を継続する予定だという。

価格は720ml詰め1本1300円（税抜）。同大生協国際文化学部店、六甲台第1キャンパス社会科学系アカデミア館2階BEL BOXショップ、白鶴酒造の直売全店（白鶴酒造資料館、白鶴御影MUSE）、いい白鶴ネットショップにて販売されている。（聞き手＝笹島玲）



神戸大の農学部生が考案した「神のまにまに」のラベル（撮影＝山本秀明）



白鶴酒造が開いた酒蔵開放イベントで「神のまにまに」をアピールする山崎将紀准教授（右）と藤田このむさん（撮影＝笹島玲）

配信・発行

**UNN関西学生報道連盟**

共同編集室 〒532-0011 大阪市淀川区西中島4-2-24 ダイニホンビル4階  
電話 06 (6307) 1315 FAX 06 (6829) 6353  
メール info@unn-news.com ウェブサイト http://www.unn-news.com/

週刊FOCUSは毎週月曜日発行です

UNN関西学生報道連盟は

京都大学CLOCK編集部  
大阪大学POST通信社  
神戸大学ニュースネット委員会  
関西大学タイムス編集部  
関学新月通信社

同志社大学PRESS編集部  
NEWS立命通信社  
京都女子大学藤花通信編集部  
神戸女学院大学K.C.Press編集部

の9団体でつくる学生報道団体です