

2024年3月19日

報道関係各位

公立大学法人北九州市立大学

学生と酒造会社が芋焼酎に続き梅酒を開発しました！

この度、農業をベースとした地域活性化に取り組む地域創生学群「猪倉実習」の学生と地場産芋焼酎「ほたるの里」を製造している無法松酒造有限会社とで新たに猪倉町の梅を活用した梅酒を開発・販売することとなりました。

つきましては、以下の通り販売いたしますので、取材を賜りますようお願いいたします。

記

■商品名 「感謝の梅酒 いのくら」

■コンセプト

「感謝を伝える梅酒」

2010年の実習発足から延べ150名の学生が猪倉・高槻地域に携わってきた。そこで、これまで猪倉実習の学生がお世話になった地域の皆様へ感謝の気持ちを伝えるとともに、感謝の気持ちが込められたこの商品が贈答品として親しまれるものとなることを目指す。

■販売開始時期及び販売価格 2024年3月22日(金) 1,320円(予定)

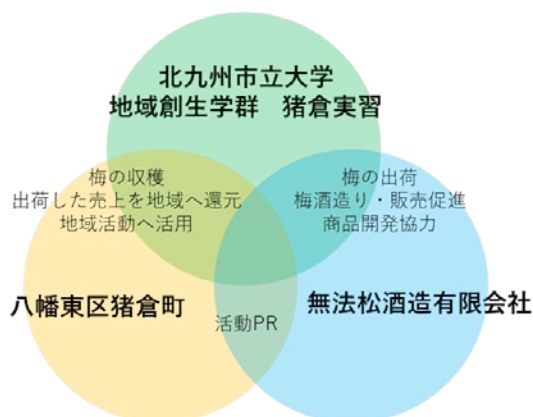
■主な販売先

- ・十亀酒店（北九州市八幡東区祝町2-10-19・TEL：651-4273）
- ・SHIMADA 酒店（北九州市門司区栄町・TEL：332-5133）

■販売に至った背景

猪倉実習は、2014年から猪倉・高槻地域の耕作放棄地を活用してサツマイモの生産を行っており、これを原料に地元酒造会社「無法松酒造有限会社」が芋焼酎「ほたるの里」を製造している。

猪倉実習の学生は、普段から耕作放棄地での農業や町内会活動等に参加しているが、その中で人口減少や少子高齢化の現状を目の当たりにし、町内の自治力のより一層の向上を目指して猪倉町の地域資源でもある梅を活用した梅酒の生産に乗り出した。



八幡東区 猪倉町産の梅を活かした
「感謝の梅酒 いのくら」開発・販売へ



学生がラベルをデザイン ↑

●この件に関するお問い合わせ先
北九州市立大学 学術振興課地域創生学群担当
今泉、舛田、上瀬 電話 093-964-4209

●大学広報全体に関するお問い合わせ先
北九州市立大学 企画戦略課広報係
押領司、石井 電話 093-964-4196

(別紙)

■活動の様子

・芋焼酎「ほたるの里」生産



・「感謝の梅酒 いのくら」の生産

