

大谷大学×地域×社会福祉法人 菊鉾会が連携し農福学のまちおこしを实践 中川学区の暮らし再発見—お茶によるビールプロジェクト 『京都・中川まんまビア!』 8月下旬より発売開始 京都市の支援事業“学まちコラボ事業”に認定!

大谷大学（所在：京都市北区 学長：一楽 真）では、京都市北区中川学区の抱えている課題や地域の今後を考えることを目的とした「中川学区の暮らし再発見—お茶によるビールプロジェクト」を実施しています。この度、京都市が主催する「学まちコラボ事業（大学地域連携創造・支援事業、以下学まちコラボ事業）」に、2年連続で認定されたことをお知らせします。

このプロジェクトでは、住民と協働した活動のひとつとして本学の卒業生が中心となり活動している社会福祉法人菊鉾会の醸造部門であるヒーローズ（旧 NPO法人HEROES、以下ヒーローズ）と本学の学生が連携し、お茶によるビールづくりに取り組んでいます。本活動では、ヒーローズのビールブランドである「西陣麦酒」において、京都・中川で親しまれてきた日本古来の茶葉を原料に使用したクラフトビール『京都・中川まんまビア!』を共同開発。収益の一部は中川の活性化に活かされます。

今年で7年目を迎える中川学区での活動は、今年も「学まちコラボ事業」の支援を受け、『京都・中川まんまビア!』の製造や販売だけでなく、中川地域の活性化や魅力の発信など学生が主体となった活動により一層力を入れていきます。『京都・中川まんまビア!』は京都市の酒店4店舗にて、2022年8月下旬より販売開始します。



『京都・中川まんまビア!』公式サイト
<https://nishijin-beer.com/beers/manmabeer>

■京都市の地域活性化支援事業「学まちコラボ事業」に認定!

京都市と（公財）大学コンソーシアム京都市は、大学・学生と地域が「コラボ」して京都のまちづくりや地域の活性化に取り組む企画・事業に支援金を交付し、学生主体の地域活動を支援する「学まちコラボ事業」を実施しています。

本学では、地域の方や本学の卒業生が中心となり活動しているヒーローズが取り組むビールブランド「西陣麦酒」と協働し、京都・中川で親しまれてきた日本古来のお茶を使ったクラフトビール『京都・中川まんまビア!』を開発。現在、製造と販売活動も行っています。この「中川学区の暮らし再発見—お茶によるビールプロジェクト」が、学まちコラボの支援事業として2022年7月12日（火）に認定されました。申請書の提出からプレゼンテーションの発表まで全て学生が行い、学生ならではの視点や発想で時代の流れに即した新たな地域連携の形を生み出しています。



■実施背景

京都市北区中川学区は京都市北部の山間地域に位置し、古くから「北山杉」として有名な林業で栄えてきた地域です。住宅様式の変化に伴い、地域産業の中心だった林業は衰退、若者の流出により地域の少子高齢化が進んでいます。京都市内ながら交通不便地域にある中川学区では、車を持たない高齢者などは、集落外への外出が困難な状況となっています。一見、暮らしにくい地域に見えますが、そこには地域の人たちが紡いできたかけがえない風土や生活文化、地域行事などへの思いなど、これまで大切に守り伝えてきた歴史や暮らしがあります。本学では、地域に残る伝統や文化の積極的な発信、地域の資源を活用した新たな生活文化を創造するきっかけづくりにも取り組みたいと考え、『中川学区の暮らし再発見』に取り組んでいます。

■『京都・中川まんまビール!』とは

『京都・中川まんまビール!』は、京都市北区中川学区で栽培されている日本古来のお茶を使った「まんま茶」を原料に使用したクラフトビールです。本学の社会学部コミュニティデザイン学科 志藤 修史教授のゼミ学生が中川学区の住民の方々とともに茶葉を収穫し、ヒーローズが製造を担う、中川学区の住民・ヒーローズ・大谷大学による農福学連携の開発商品です。ヒーローズは、本学の卒業生松尾 浩久さんが中心となってビールブランド「西陣麦酒」を展開。「自閉症の方とともに」を就労支援のコンセプトに製造を行っています。ヒーローズの厚意により、販売益の一部は学生の中川での活動費用に還元されます。『京都・中川まんまビール!』が売れるごとに、学生の中川での活動が充実し、中川学区の活性化に寄与する仕組みとなっています。今年度醸造分は夏と秋以降の2回、各限定400本の販売を予定しており、第1回目は8月下旬に販売します。京都市内の数か所の販売店で購入できるほか、「西陣麦酒」のホームページからも購入できます。

<西陣麦酒公式ホームページ: <https://nishijin-beer.com/>>

■『まんま茶』とは

中川に自生するお茶の木の一部は、日本最古の茶園がある高山寺（京都市右京区高雄）のお茶の木とほぼ同一種であることが分かり、地元の方が「あるがまま」、「自然のまま」の茶葉という意味から“まんま茶”と名付けました。中川では、昔は家のお茶の木から作ったお茶を農作業などの合間に飲んでいと知られているものの、中川でのお茶摘みは、住民にも忘れさられていた過去の風景となっています。高山寺に近く、歴史的に関わりの深い中川学区での“まんま茶”の発見は、地域とお寺の繋がりをさらに深める証と考え、中川の暮らしに根差した“まんま茶”を復活させるため、キャンパス内でもお茶を栽培するなど、学内でも中川の歴史や伝統を学べる機会を作っています。



■2022年プロジェクト実施内容

2022年度は24名の学生が本プロジェクトに参加、5月に中川にて今年初めてのお茶摘みを行いました。収穫した茶葉は、学生が<蒸す→揉む→乾燥→焙煎>という工程を担います。コロナ対策として、少人数でも効率良く作業ができるよう作業を工夫し、今年度からは<蒸す>と<煎る>作業を同時に行い、作業時間の短縮を実現しました。完成後は、学生が販売促進や情報発信にも取り組みます。

また、毎月第二水曜日は中川社会福祉協議会「健康ふれあいクラブ」に学生が参加し、学生が企画したクイズ大会を行うなど中川学区のお年寄りとの交流を通じ、地域の学びを深めています。



中川学区の暮らし再発見ーお茶によるビールプロジェクト 学生代表 徳山 佳哉さん コメント

大谷大学 社会学部コミュニティデザイン学科 第3学年 徳山 佳哉（とくやま よしや）さん

私が本プロジェクトに参加したきっかけは、「学生×お茶×ビール」という組み合わせがインパクトのある取り組みだと感じ、社会学部コミュニティデザイン学科志藤 修史教授のゼミを選択したことです。『京都・中川まんまビール!』は地道な作業の積み重ねできていることを学びました。

現在は学生代表として、各活動のプレゼンテーションや資料作成、パンフレット作成や連絡係など、全体の流れを見ながらプロジェクトメンバーをまとめています。様々な役割がある中、一人ひとりの作業内容を把握することが難しい一方、リーダーとして全ての作業工程に携われるため、幅広い経験ができることにやりがいを感じています。

ビールが完成したら、中川を離れた若い方々にも飲んでいただき、地域の魅力を再発見するきっかけになってほしいと思っています。将来的には、大学で学んだことを活かし、地元を盛り上げる存在になりたいです。今後も地域の方々に喜んでいただけるよう、頑張ります！

『京都・中川まんまビール!』商品概要

■商品概要

商品名	: 京都・中川まんまビール!
スタイル	: ゴールデンエール
モルト	: Pilsner, Viena, Carapils
ホップ	: CZ SAAZ
副原料	: 茶葉 (京都・中川産)
ABV (アルコール度数)	: 5%
IBU+ (苦味+a)	: 20 / ★★☆☆☆1



■取り扱い店舗

- ・京都第一酒造 (有) 〒602-8434 京都府京都市上京区西船橋町338
- ・京のSAKESORA 〒604-8118 京都府京都市中京区堺町通三条下る道祐町135-1 三条食彩ろおじ堺町の道
- ・酒房CRAFT MAN 〒604-0821 京都府京都市中京区観音町71
- ・山岡酒店 〒602-8475 京都府京都市上京区千本今出川上る西側牡丹鉾町555

公式サイト: <https://nishijin-beer.com/beers/manmabeer>

大谷大学について

大谷大学は、1665 (寛文5) 年の江戸時代、京都・東六条に創設された東本願寺の学寮をその前身としています。その後、いくたびかの変遷を経て、1901 (明治34) 年、近代的な大学として東京・巣鴨の地に開学。1913 (大正2) 年、現在の地に移転開設しました。

親鸞の仏教精神に基づき、“人材”ではなく“人物”の育成を目標とする学び「人間学」を教育・研究の根幹とし、広く一般社会へ開かれた大学として発展を続けています。2021 (令和3) 年には、近代化120周年を迎えました。



画像素材ダウンロード 【URL】 <https://bit.ly/3BoRhAG> 【PASS】 otani

ー 本件に関するお問い合わせ ー

大谷大学『京都・中川まんまビール!』PR事務局 (株式会社マテリアル)
TEL : 03-5459-5490 / FAX : 03-5459-5491 / E-mail : bp1@materialpr.jp
担当 : 山下 (070-8792-1098) / 溝部 (070-7789-2816)