

まほらいな市民大学の様子

令和5年6月22日(木)

## 『 酒造りを通して持続可能な社会を

～2030その先の未来へ～ 』

講師 宮島酒店 社長 宮島 敏 氏



伊那市で創業100年以上の蔵元を営む宮島氏から、最初に「酒座 宮島」の先代 宮島宏一郎氏から受け継いだ「酒造りの精神」の話がありました。先代は一生をかけた戦いに挑み、昭和42年(1967)『日本酒の大革命：日本で初めて防腐剤無添加の酒造り』に成功したといいます。宮島氏は『安心・安全』を中心に据え、平成16年(2004)から低精白米による純米酒造りを始め、翌平成17年(2005)地元で無農薬・減農薬栽培された契約米だけを使う体制を整え、平成18年(2006)からは全ての仕込みを醸造アルコールを加えない純米醸造酒にしました。美しい大自然の中で、地元にも愛される、土着の蔵として、環境に優しい酒造りを実践している話がありました。

後半は「SDGs～2030その先の未来へ～」の話でした。急激に進んでいる地球温暖化、生態系の破壊、ゼロカーボン(脱炭素)への取り組み、フードロス対策等。「自分は地球人であるという意識を持ち、自分から今すぐ取り組めることはないか考え実行する。」といったこと具体例や世界の動きを提示しながらの講演がありました。お酒のラベルもアナログ感のある環境に優しいものにしたといった話もありました。

学生からは、「SDGsという言葉がないずっと前の時代から心がけていたことが素晴らしいと思いました。地球に優しい酒造り、宮島氏の一つ一つの言葉に愛を感じました。」「お酒造りを通して、これからの地球環境について本気で考えられていることに感動しました。」「地球人の一人として、SDGsにわずかでも取り組めるよう頑張りたい。」「酒造りの取り組みに感心しました。見えないところで努力されているのだろうと思いました。」「100年後の地球人の在り方を、現在生きている人間でどう考えどう工夫するか。一人一人が努力していくべきだと感じた。」といった感想がありました。