

| セッション

■ 2026年8月6日(木) 13:30 ~ 14:50 | 皿 J306(本館3階)

[SS-20] Sakeでつながる日本と世界：産学連携による日本文化発信の拡がり

本セッションは日本語で行われます

◆ 日本語発表

13:30 ~ 14:50

[SS-20-01] Sakeでつながる日本と世界：産学連携による日本文化発信の拡がり

*阿部 仁¹、*大塚 完²、*小野 佳子³、*斎藤 清人⁴、*蒙 韞³ (1. 一橋大学、2. 鍋店株式会社、3. 新潟大学、4. 八海醸造株式会社)

| セッション

2026年8月6日(木) 13:30～14:50 | J306(本館3階)

| [SS-20] Sakeでつながる日本と世界：産学連携による日本文化発信の拡がり

◆ 日本語発表

13:30～14:50

| [SS-20-01] Sakeでつながる日本と世界：産学連携による日本文化発信の拡がり

*阿部 仁¹、*大塚 完²、*小野 佳子³、*斎藤 清人⁴、*蒙 韜³ (1. 一橋大学、2. 鍋店株式会社、3. 新潟大学、4. 八海醸造株式会社)

キーワード：日本酒、プロジェクト型学習、多国籍チーム学習、産学連携

受講者に求められる 事前の知識・経験等

なし

受講者が受講前に取り組む 事前課題等

なし

概要

日本への外国人留学生の増加に伴い、日本文化を体験的に学ぶ教育への関心が高まっています。中でも日本酒は、農業や発酵、地域や食文化といった多様な要素をあわせ持つ、日本文化を象徴する題材です。2024年には「伝統的酒造り」がユネスコ無形文化遺産に登録され、その価値を世界に伝える機運も一層高まっています。

一方で、日本酒と大学教育を結びつけた取り組みはまだ限られています。大学側にはアルコールを扱う教育プログラム運営の難しさがあり、酒蔵側にも外国人受入や言語対応などの負担があります。そのため、両者の連携は十分に広がっているとは言えません。

本セッションでは、新潟大学および一橋大学における事例をもとに、日本酒を活用した国際教育プログラムの設計・運営のポイントを共有します。個別事例の紹介に加え、アルコールを含む地域文化資源を国際教育に活用する際の留意点や、大学・地域産業双方にとって無理のない持続可能な連携のあり方について、パネルディスカッション形式で議論します。本セッションを通じて、国際教育関係者と日本酒業界が連携し、それぞれの地域特性を生かした日本文化理解の促進を全国各地で展開していく契機となることを目指します。