

2024年12月、日本の「伝統的酒造り」が、ユネスコによる無形文化遺産へ登録されました。日本の伝統的酒造りは500年以上前に原型が確立し、麴(こうじ)の使用という共通の特色を持ちながら、日本各地の気候風土に適応しながら発展・継承されてきたものです。一方で、近年ではお酒そのものの消費量は減少傾向が続き、酒造りの後継者不足や若者の酒離れなどが取り上げられています。日本の歴史・技術・文化の詰まったお酒を、私たち日本人はどのように受け継ぎ、その魅力を広く伝えることができるのでしょうか。今回のまちなか大学では、お酒の造り手(生産・流通者)と受け手(消費者)の双方の活動を取り上げ、5名の登壇者によるディスカッションを行います。皆さまのご参加を心よりお待ちしております。

2025年10月15日(水)

# 世界無形文化遺産となった 日本酒文化の可能性 生産・消費双方の『担い手』に注目して



越智 浩

愛媛県酒造組合理事長・  
石鎚酒造(株)代表取締役社長



Mitsutoshi Yokota

横田 光敏

(株)横田酒店 代表取締役



Yuki Kimura

木村 勇紀

愛媛大学地域文化研究会会長・  
愛媛大学社会共創学部学生



Yasuhiko Tanno

淡野 寧彦

愛媛大学地域共創研究センター  
兼任・愛媛大学社会共創学部



Ryoji Teraya

寺谷 亮司

愛媛大学地域共創研究センター  
客員研究員・愛媛大学名誉教授



コーディネーター

地域共創研究センターセンター長 井口 梓

開催時間: 17:30~19:30

場 所: 愛媛大学E.U. Regional Commons  
(ひめテラス)

NP地域交流ルーム(地域交流スクエア)

開催方法: 対面40名(先着順) /

WEB同時配信(ZOOM)

参加費: 無料

主 催: 愛媛大学地域協働推進機構・  
地域共創研究センター

後 援: 愛媛大学社会共創学部、愛媛県酒造組合

## 申し込み方法

(2025年10月14日〆切) 本チラシの二次元コード、  
又は愛媛大学地域共創研究センターHP(<https://rcrc.cri.ehime-u.ac.jp/>)の  
「まちなか大学vol.4」の告知ページよりお申込みください。

## 問い合わせ

E-mail: [rcrc\\_cri@stu.ehime-u.ac.jp](mailto:rcrc_cri@stu.ehime-u.ac.jp) (地域共創研究センター)  
Tel: 089-927-8145 (地域協働支援部地域協働課)

Facebook



申し込みはこちら

