

秋田大学教育文化学部の学生たちが

大仙市の魅力、発信します！

秋田大学教育文化学部3年の学生たちがSNSを使って、市と一緒に「大仙市のいいところ」をPRするプロジェクトがスタートしました！

テーマは「発酵文化」。その中でも、県内で一番の酒蔵数を誇る大仙市産の日本酒について酒蔵へ取材し、各酒蔵の酒造りのこだわりやおすすめの日本

酒などをInstagram^{インスタグラム}で発信しています。ぜひご覧ください！

広報「だいせん日和」でも、取材の様子を数回にわたって紹介します。今回は、日本酒を作るために必要な「発酵」について、麹菌・酵母菌を製造する(株)秋田今野商店にお話を聞きました。

佐々木 日向子 さん

秋田市出身ですが、祖父母が大仙市在住のため毎年訪れています。今回、大仙市のお酒について調査できることがとても楽しみです！

菊地 菜央 さん

大仙市生まれで花火っ子なので、今回のプロジェクトにとってもワクワクしています。地元の発展に貢献できるようにがんばります！

山田 美玖 さん

秋田今野商店や大仙市の蔵元との交流を通して、商品に関わる人や地域の人に誇りを持てる商品づくりについて学びたいと思います。

益満 環 准教授

行政と協力して地域のファンを増やす「地域マーケティング」を研究しています。国内外での経験を生かして精一杯がんばります。



小松 春佳 さん

古くからの発酵文化の恩恵を受けて作られたおいしい日本酒を、多くの人に知ってもらえるようにがんばります。

藤村 菜生 さん

大仙市のお酒や広報活動について学びながら、学生の視点や大学の講義で得た知識を活用して精一杯取り組みたいと思います。

千葉 愛樺 さん

成人したばかりですが、あえて日本酒初心者であることを生かして、魅力を伝えられるようにがんばりたいと思います。

佐藤 佑磨 さん

大学では地域活性化について秋田のために考え、学んでいます。今回の活動を通して、少しでも大仙市を元気にできるようにがんばります。

follow us!

学生たちが魅力を発信している Instagram はこちらから！



左のQRコードを読み込むか、Instagramを起動し、kamosite_daisenで検索してください。



▲お酒に合う料理なども紹介しています！