

活動名称 (40字以内)	東大蔵元会の蔵で酒造りを体験しよう		
団体名等	東大蔵元会		
活動区分	<input type="checkbox"/> ボランティアなどの社会貢献活動	選考方法	<input type="checkbox"/> 先着順
	<input type="checkbox"/> 国際交流体験活動		<input checked="" type="checkbox"/> 書類審査
	<input checked="" type="checkbox"/> 就労体験活動	募集人数	<input type="checkbox"/> 面接
	<input type="checkbox"/> 農林水産業・地域体験活動		9 人
	<input type="checkbox"/> フィールドワーク体験活動		
<input type="checkbox"/> 研究室体験活動			
活動方法	<input checked="" type="checkbox"/> オンラインを活用しつつ現地活動を行う <input type="checkbox"/> オンラインのみで活動を行う		
大学院学生	<input checked="" type="checkbox"/> 含む <input type="checkbox"/> 含まない		
参加資格等	20歳以上限定(試飲があるため)。アルコール消毒等によるアレルギー、アルコール飲酒により蕁麻疹などの反応がないこと。		
活動期間	2023年9月 ~ 2024年3月	主な活動予定場所	下記URL参照 https://webfs.adm.u-tokyo.ac.jp/public/aoldgu0Jm4LEYhhFsbD0c2XC-ps3uN8fKfl-Lrotdh97
	2~5日間		
目的	2021年に登録無形文化財となった「伝統的酒造り」を体験し、日本の伝統文化を再認識する。また、伝統文化の継続・発展に向けて、課題とその解決策を考える。		
具体的な内容 (800字程度)	<p>本プログラムでは、学生が東大蔵元会に所属する酒蔵に赴き、実際に酒造りに携わる。また、酒造りを体験するだけでなく、各蔵の抱える課題について、学生独自の視点から解決策を考えてもらう。就業体験の前に、現在の日本酒業界の全体像や、酒造りの基礎を知ってもらうため、日本の酒情報館(NS虎ノ門ビル)に行き、セミナーを受講する予定である。なお、体験中に製造した酒は販売する商品となるため、実直に責任感を持って取り組める学生の参加をお願いしたい。</p> <p>【スケジュール】</p> <p>①事前オリエンテーション@オンライン(2023年7月後半頃)(2~3時間) 蔵元会会長挨拶、参加者・蔵元全体顔合わせ、各蔵・参加者に分かれて課題共有等</p> <p>②事前セミナー(2023年8月頃)(1~2時間) 日本の酒情報館にて、日本酒に関するセミナーを受講</p> <p>③就労体験 蔵元毎に異なるので詳細は下記URL参照。 https://webfs.adm.u-tokyo.ac.jp/public/aoldgu0Jm4LEYhhFsbD0c2XC-ps3uN8fKfl-Lrotdh97</p> <p>④事後成果共有会@オンライン(2024年3月末頃)(時間は参加人数に寄る) 各参加者から学び等の発表、蔵元からひとことずつ</p> <p>※①②④は、「東大蔵元会の蔵で酒造りを体験しよう」プログラム参加者全員が合同で行います。 ※③について、就労体験を希望する蔵元がある場合には、申請の参加動機欄に希望蔵元とその理由を記載のこと。ただし、応募者数にもよるので希望に添えるかどうかはわかりません。</p>		
備考	<p>「東大蔵元会の蔵で酒造りを体験しよう」は東大蔵元会(東大OBOG等、東大関係者が経営する酒蔵の集まり)に参加する酒蔵が企画しているプログラムです。</p> <p>①事前オリエンテーション②事前セミナー④事後成果報告会は、「東大蔵元会の蔵で酒造りを体験しよう」プログラム参加者全員が合同で行います。</p>		
参加するための費用 [※]	内訳(1名当たり)	その他 [※] 特記事項は以下に記載	
	交通費 円 宿泊費 円 計 円	詳細は下記URL参照 https://webfs.adm.u-tokyo.ac.jp/public/aoldgu0Jm4LEYhhFsbD0c2XC-ps3uN8fKfl-Lrotdh97	
		奨励金額	活動後に算出
ウェブサイト等	東大蔵元会所属蔵元一覧 https://tokyo-uni-dousoukai-rengoukai.org/kuramotokai/		