



初めて開催する “立教独自のボランティアプログラム”

週末ワークキャンプ（宿泊型のボランティア活動）

伝統的な日本酒づくりを支える

立教大学ボランティアセンターでは、「権田酒造株式会社」との出会いから伝統的な手法での日本酒づくりを支えるボランティアプログラムを新設しました。

昨今の酒造りでは機械化による大量生産が進んでいますが、一方で多くの課題を抱えています。今回は日本酒づくりの現場に触れ、その伝統的な造りを支えることで、環境との共生、地域密着を通じた地産地消・経済循環、そして伝統的な手法の継承などを考えながら、その実践に加わる機会にしたいと思います。

事前学習 2024年 11月8日(金) → **活動日** 2024年 11月16日(土)-17日(日)

活動先：権田酒造株式会社

江戸末期の嘉永年間（1850年）に創業。以来、埼玉県熊谷の地で約170年酒造業を営んでいます。**立教大学卒業生（加えて、元立教学院職員）のご家族が経営する酒蔵**でもあります。

かつては越後杜氏が担っていた酒造りですが、平成10年からは地元の社員で行っており、昔ながらの手造りで、全てのもろみを槽掛けで搾っています。代表銘柄の「直実（なおざね）」は、「令和5酒造年度全国新酒鑑評会」で金賞を受賞しました。



ボランティアの役割・活動内容

事前学習

顔合わせ、活動先（権田酒造）の紹介、日本酒づくりの工程や当日の活動内容の説明 等

日時：11月8日（金）18：30～19：30

場所：池袋キャンパス ボランティアセンター

講師：権田 拓弥 さん（権田酒造株式会社 常務）

当日（1泊2日） 日本酒づくりのサポート

日時：11月16日（土）8：30～17日（日）13：00

※JR「籠原駅」に、8：30 集合

活動場所：株式会社権田酒造（埼玉県熊谷市三ヶ尻1491）

活動内容：お酒の仕込み（お米の計量・洗米、蒸したお米を運搬など）

宿泊について

- ・ 宿泊場所も権田酒造です。男女別の部屋で雑魚寝（寝袋持参）となります。食事も権田酒造で提供していただきます。
- ・ 入浴は近隣の入浴施設を使用しますので、参加費に加えてその施設を利用するための費用が必要となります。

注意事項

- ・ 権田酒造で造られている日本酒を飲む機会がありますので、20歳以上の方が対象となります。体質的にアルコールに弱い方もご遠慮ください。

※本活動には、ボランティアコーディネーター（立教職員）が同行し、みなさんの活動をサポートします。

定員：9名 ※宿泊場所の都合上、男性4名・女性5名

※20歳以上の方のみ

※本学学部生限定 / 申込後のキャンセル不可

1 | 参加申込書をボラセン窓口に提出する
締切：～11月5日（火）15：00 まで

2 | 選考結果の連絡（メール）を受け取る
※11月6日（水）に通知します

3 | 採用後に参加費を支払う
～11月12日（火）15:00 まで ※支払い方法の詳細は採用後に案内します

4 | 事前学習に参加する ※参加必須
11月8日（金）18：30-19：30

5 | 活動日当日！（11/16-17）

申込書の
ダウンロード



権田酒造
WEBサイト



ボランティアプログラムに関するお問い合わせ

立教大学ボランティアセンター

- 窓口：池袋キャンパス 5号館1階 / 新座キャンパス 7号館2階
- 共通 E-mail：volunteer@rikkyo.ac.jp

参加費 3,000円 ※食費（4食分）、宿泊費、保険料を含む

- 参加費以外に、集合場所までの交通費や入浴施設利用料の費用が発生します。
- 採用決定後に証紙を購入し、専用申込書に貼って、期限までにボランティアセンターへご提出ください。