

第18回 九州学生本格焼酎プログラム

【開催日時】令和5年9月9日(土)14:00-17:00～10日(日)AM

【開催場所】(1日目)ANA ホリデイ・イン リゾート 宮崎, (2日目)(株)落合酒造場

【運営委員長】宮崎大学農学部 教授 榊原陽一

【プログラム】

(1日目)

1. 開会挨拶及び本プログラムの趣旨説明 14:00-14:10(10分)

九州本格焼酎協議会専務理事 佐美三 誠

2. 基調講演 14:10-15:10(60分)

アルコール体質検査と飲酒の功罪

一般社団法人生命科学教育研究所代表理事 木下 健司

3. 本格焼酎について 15:10-16:10(60分)

(1)本格焼酎のいろは

高橋酒造(株)神谷 渉

酒類の分類、焼酎の種類、本格焼酎とは、本格焼酎の歴史、本格焼酎の原料

(2)本格焼酎の製造方法

薩摩酒造(株)下田翔仁

甘藷、米、麦(長崎・大分)、そば、粕取り等の製造方法、蒸留方法、貯蔵、焼酎粕について

(3)本格焼酎の体にうれしいメリットとその楽しみ方

霧島酒造(株)伊川秀治

本格焼酎にあう九州各地域の酒肴、飲み方(ストレート、ロック、水割り、お湯割り等、健康に楽しむために知っておくこと)

4. 試飲会(酒育講座) 16:10-16:55(45分)

(1)本格焼酎と酒器

(2)おいしいお湯割り、水割り、ロックの作り方

(3)本格焼酎と酒肴のマリアージュ

5. 閉会挨拶 16:55-17:00(5分)

宮崎大学教授 榊原陽一

(2日目) 工場見学(事前申込制 定員10名程度)

蔵元見学 9:00 宮崎大学正門前集合・出発

9:20 株式会社落合酒造場到着

9:30 蔵元体験(オリエンテーション, 作業体験, テイスティング)

11:30 株式会社落合酒造場出発

11:50 宮崎大学正門前到着・解散

主催:九州本格焼酎協議会

共催:MaMeCon プロジェクト

工場見学参加申込先: ysakaki@cc.miyazaki-u.ac.jp (榊原陽一)