



平成30年3月7日

各報道機関 御中

宮崎大学企画総務部  
広報・渉外課

### 第72回宮崎大学イブニングセミナー『宮大焼酎プロジェクト』の開催について

拝啓 時下ますます御清祥のこととお慶び申し上げます。

日頃より本学の教育・研究・社会貢献活動について御理解と御協力を賜り厚く御礼申し上げます。

本学では、各学部等の研究者が各分野での研究内容やその研究成果等を理解し、協同した教育・研究等を実施する契機とするとともに、地域の皆様と本学の知的資源を共有し、地域社会との連携を一層深めるため「宮崎大学イブニングセミナー」を定期的を開催いたしております。

先般、報道機関の皆様にはご案内しておりますが、改めて、テーマに関する説明を追加させていただきます。

この度、「宮大焼酎プロジェクト」を通じた本学の教育・研究等の成果のひとつとして、宮大発の焼酎「薫陶」が誕生しました。「薫陶」のボトル、ラベル、箱のデザイン等もすべて本学のオリジナルです。セミナーでは、完成披露を兼ね、プロジェクトの発足から完成に至るまでの苦難や魅力等について、各分野の研究者が発表を行います。

つきましては、貴社の「インフォメーションコーナー・お知らせコーナー」等に掲載して頂くとともに、取材していただきますようお願いいたします。

敬具

### 記

開催日時 平成30年3月9日（金）17:00～18:30

場 所 宮崎大学創立330記念交流会館コンベンションホール（木花キャンパス）

対 象 教職員、学生、一般市民

参加費 無料（事前登録は不要です。）

※詳細は別紙を御覧ください

## 第72回宮崎大学イブニングセミナー

( Evening Seminar )

宮崎大学では、各学部等の研究者が各分野での研究内容やその研究成果等を理解し、協同した教育・研究等を実施する契機とするとともに、地域の皆様と本学の知的資源を共有し、地域社会との連携を一層深めるため「宮崎大学イブニングセミナー」を開催いたしますので、多数ご来場いただきますようご案内いたします。

日 時：平成30年3月9日（金） 17：00～18：30

場 所：宮崎大学創立330記念交流会館コンベンションホール（木花キャンパス）

テーマ：『宮大焼酎プロジェクトについて』

司会 西脇亜也（農学部）

開会挨拶 17:00～17:05 水光正仁（理事・副学長）

### 発表

1. 17:05～17:15 プロジェクトの経緯説明  
西脇亜也（農・フィールドセンター長）
2. 17:15～17:25 苦難が多かった焼酎イモ栽培と収穫・運搬  
松尾光弘（農・木花フィールド施設長）
3. 17:25～17:40 渡邊酒造の酒造りと『宮大焼酎プロジェクト』  
渡邊幸一郎（渡邊酒造場代表取締役社長）
4. 17:40～17:55 醸造学的観点から見た『宮大焼酎』の魅力  
清 啓自（農・応用生物科学科）
5. 17:55～18:10 『宮大焼酎』の風味の特徴  
榊原陽一（農・応用生物科学科）
6. 18:10～18:25 「魅せる」を仕込む - 宮大焼酎とデザインプロデュース -  
宮木健二（地域資源創成学部）

閉会挨拶 18:25～18:30 池ノ上 克（学長）

担当：研究推進課総務係

TEL：58-2882

E-mail：ken-somu@of.miyazaki-u.ac.jp

## 宮大焼酎 「薫陶」

「薫陶」は、焼酎の香り・味、さらに酵母が産生するタンパク質の特徴等を解明する学内合同研究から始まり、満を持して平成29年度の大学焼酎プロジェクトで誕生した「宮崎大学本格焼酎」です。原料には、農学部附属木花フィールドにおいて収穫された「黄金千貫」を使用し、渡邊酒造場（宮崎市田野町）で発酵・蒸留を行い、黒麹菌と酒造場の家つき酵母を利用しました。芳醇な香りと味が特徴の限定原酒であり、ボトル、ラベル、箱のデザイン等もすべて宮崎大学のオリジナルです。

なお、この名称は、「香をたいて薫りを染み込ませ、土をこねて形を整えながら陶器を作り上げる」との意味から、人徳・品位などで人を感化し、良い方に導き教育する宮崎大学の姿を表しております。

皆様に、本学ともども末永くご愛顧いただきますことを願ってやみません。

国立大学法人 宮崎大学  
学長 池ノ上 克

