

宮崎大学本格焼酎 「薫陶」 について

【 背 景 】

本格焼酎出荷量が全国一を誇る宮崎。宮崎大学では15年以上の長きにわたり、多くの研究者がこれらに関する科学的知見の獲得と学術研究を推進している。焼酎原材料「黄金千貫」種甘藷栽培・生育実験、酵母・タンパク質解明等の研究成果を大学発年次製品に昇華させることを目的に、2017年春に全学学術共同研究「宮大焼酎プロジェクト」がスタート。原料の甘藷は農学部附属圃場（木花フィールド）で栽培され、学生・教職員、地域の幼稚園児らによって収穫されたもの。県産米、水などとともに、宮崎市田野の渡邊酒造場蔵元保有の家付き酵母と伝統的仕込み技術など、豊かな地域の自然資源、気候風土、歴史、人的資源と研究成果を結集し、生産性と持続性を念頭に地域振興に寄与する製品と仕組みを構築した。



【 名 称 】

「香を炊いて薫りを染み込ませた土をこね、形を整えながら陶器を作り上げる」意から転じ「人徳・品位などで人を感化し良い方向に導き教育すること」を示す古語『薫陶』に、自然・歴史・環境への敬意と配慮をもとに、高等教育機関としての宮崎大学の姿をなぞらえ、企画された独自名称である。

【 薫りと風味 】

一般に、最近の本格焼酎は飲みやすくなったと言われる。しかしながら薫陶では、熟成や割水によりまるやかな仕上がりにするよりも、あえて鮮烈な荒々しさをお楽しみ頂ける「原酒」にこだわった。味覚センサーによる科学的な分析においても、多くの芋焼酎とは一線を画しており、個性が際立つその味と香りを存分に楽しんでいただける限定芋焼酎製品となっている。