

平成29年2月16日

各報道機関 御中

宮崎大学企画総務部 広報・渉外課

「第10回九州学生本格焼酎プログラム」の開催について

本プログラムは、大学と本格焼酎協議会、酒造メーカーとの共催となっており、学生に正しいお酒の飲み方などの知識を身につけてもらうことを目的として九州内の各県で開催しております。講演会の中で、アルコール代謝に関する遺伝子検査も予定しております。この機会に自分のアルコール代謝能力を知ることができます。

つきましては、ご多忙中とは存じますが、下記のとおり案内を致しますので、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、取材させていただきますようお願いいたします。

敬具

記

日 時：平成29年2月18日（土）9：30～12：05
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：どなたでも参加可能です
参加費：無料
事前申込：不要

第10回 九州学生本格焼酎プログラム

【開催日時】平成29年2月18日(土) 9:30-12:05

【開催場所】宮崎大学

宮崎大学創立330記念交流会館 コンベンションホール

【運営委員長】宮崎大学 教授 榊原陽一

【プログラム】

1. 開会挨拶 9:30-9:40
宮崎大学 理事・副学長 水光正仁 10分
2. 基調講演 9:40-10:50
「アルコール適性検査と飲酒の功罪」本格焼酎について 70分
武庫川女子大学教授 木下 健司
(休憩 10分)
3. 企業発表 11:00-12:00 (各社 20分)
 - (1) お酒の基礎と歴史について 薩摩酒造株式会社 島田翔吾
酒類の分類、発酵形式、醸造酒・蒸留酒、甲・乙焼酎 酒税、本格焼酎の歴史について、その他
 - (2) 本格焼酎の製造方法 霧島酒造株式会社 藤田剛嗣
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) 本格焼酎の機能性と楽しみ方 三和酒類株式会社 高下秀春
機能性(ストレス緩和、血栓予防、カロリー等)、飲み方(ストレート、ロック、水割り、お湯割り、カクテル等、健康に楽しむために知っておくこと)
4. 閉会挨拶 12:00-12:05
宮崎大学 農学部長 香川浩彦 5分