

第 17 回 九州学生本格焼酎プログラム

【開催日時】令和 4 年 9 月 23 日(金) 15:30-17:45

【開催場所】長崎大学文教キャンパス
環境科学部・教養教育講義棟 1F A-12 教室

【運営委員長】長崎大学工学部 教授 畠山智充 先生

【プログラム】

1. 開会挨拶及び本プログラムの趣旨説明 15:30-15:40(10分)
九州本格焼酎協議会専務理事 渡邊 貴昭
2. 基調講演 15:40-16:40(60分)
アルコール適性検査と飲酒の功罪
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 16:40-17:40(60分)
 - (1)お酒の基礎と歴史について 天の川酒造(株) 西川 幸男
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、
壱岐焼酎について
 - (2)本格焼酎の製造方法 大口酒造(株) 瀬戸口 智子
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)本格焼酎の効用(機能性)と楽しみ方 霧島酒造(株) 仲村 憲治
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 17:40-17:45(5分)
長崎大学教授 畠山 智充
以上