



九州学生本格焼酎プログラム

第3回講演会



学生諸君

“焼酎の知られざる世界に一步踏み込んでみよう!!”

焼酎一升瓶1本あたり酒税を450円も払っていることを知っていますか？100円の時代もあったのに、なぜこんなに高くなってしまったか？

芋焼酎の香りは柑橘やマスカットと同じ香り成分が含まれているって本当？

焼酎は割り方でおいしさに違いあり、お湯割りはなぜお湯が先？

あなたは焼酎をどれくらい飲める体質？ 講演中に体質検査を実施!!

1. 日時 平成24年11月28日(水) 14:00~17:30
2. 場所 鹿児島大学農・獣医共通棟(大学正門前)204号教室
3. 主催 九州学生本格焼酎プログラム運営委員会
4. 共催 九州本格焼酎協議会
5. 講演



14:00~14:05 開会の辞

鹿児島大学農学部附属焼酎・発酵学教育研究センター

教授 鮫島吉広氏

14:05~14:50 「酒税の変遷と現状」

九州本格焼酎協議会 専務理事 伊南敏雄氏

14:50~15:20 「芋焼酎の香りの正体を探る」

大口酒造株式会社 取締役研究室長 神渡 巧氏

15:20~15:50 「焼酎のおいしい飲み方」

薩摩酒造株式会社 商品企画課主任 森山正宗氏

15:50~16:00 休憩

16:00~17:30 「アルコール体質検査と飲酒の功罪」

武庫川女子大学 教授 木下健司氏

6. 閉会の辞

問い合わせ先

鹿児島大学農学部附属焼酎・発酵学教育研究センター

准教授 高峯和則 (k6943994@kadai.jp 099-285-3441)

