

第9回鹿児島大学焼酎学シンポジウム

～世界の酒と風土～

酒はすべてがその土地の農産物を原料とし、その気候風土、食文化の影響を受けて誕生し、食文化や民族性を反映して独自の発展を遂げてきました。それだけに伝統民族酒はその地域でなければ生まれ得なかった必然性と独自性を持っています。風土と環境を克服できる時代になった現在、世界のさまざまな酒と風土とのかかわりを知ることは、鹿児島の焼酎にとって大きな示唆を与えてくれるものでもあります。世界の酒を知り、新たな展開の一助になれば幸いです。

日 時 平成24年12月11日(火)

会 場 鹿児島大学稲盛会館

主 催 鹿児島大学農学部

後援(予定) 鹿児島県、鹿児島県酒造組合、(株)日本政策投資銀行南九州支店、(社)鹿児島県工業倶楽部
(公財) かがしま産業支援センター、鹿児島県農産物加工推進懇話会、南日本新聞社

13:00～13:10 開会の挨拶 鹿児島大学長 吉田 浩己

【基調講演】

13:10～14:30 世界の珍しい発酵食品
東京農業大学名誉教授・鹿児島大学客員教授 小泉武夫 氏

【講 演】

14:30～15:20 世界の珍しい蒸留酒 崇城大学生物生命学部教授 寺本祐司 氏

15:20～15:30 休憩

15:30～16:20 韓国の知られざる酒 韓国圓光大学校自然大学教授 金 元信 氏

16:20～17:10 スコッチウイスキーの知られざる世界
スコッチ文化研究所代表 土屋 守 氏

17:10～17:15 閉会の挨拶 鹿児島大学農学部長 富永 茂人

18:00～20:00 懇親会

問い合わせ先と申込先

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