

# 第7回 九州学生本格焼酎プログラム講演会

【開催日時】平成27年10月9日(金) 13:00~16:30

【開催場所】別府大学 32号館400番教室

【運営委員長】別府大学 大坪素秋 教授

【プログラム】

13:00 開会挨拶 別府大学学長 豊田寛三 教授

13:05 基調講演1

「焼酎の香りについて」別府大学 米元俊一 教授

14:05~15:05 本格焼酎について (各社20分)

(1) お酒の基礎と歴史について

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

高橋酒造株式会社 那須慶介氏

(2) 本格焼酎の製造方法

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

雲海酒造株式会社 大津山和子氏

(3) 本格焼酎の機能性と楽しみ方

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)

三和酒類株式会社 梶原康博氏

〈休憩10分〉

15:15 基調講演2

「アルコール体質検査と飲酒の功罪」武庫川女子大学 木下健司 教授

16:15 質疑応答

16:25 閉会挨拶