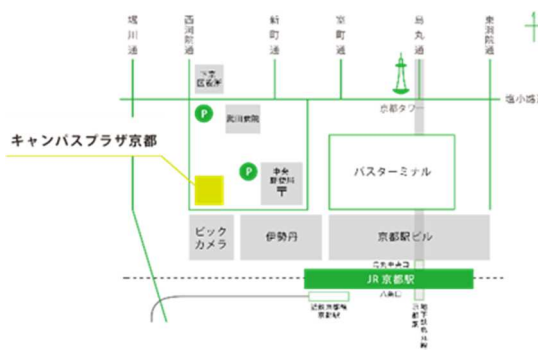


第1部：平成29年度・京都府立大学ACTR 研究成果報告会

酒造原料米「京の輝き」による純米吟醸酒「なからぎ」と その副産物を利用した加工食品およびどぶろくの評価研究

京都府立大学では、地域振興や産業・文化の発展等に貢献することを目的とした調査研究活動（ACTR）に取り組んでいます。2015年1月、我々の研究会では、京都府産酒造用米『京の輝き』100%で造った純米吟醸酒「なからぎ」を大学オリジナル酒として販売することに貢献しました。また、そのお酒の副産物である酒粕・酒米粉を利用した商品開発研究にも取り組み、2016年12月には『酒粕クリーム入りマカロン』、2017年7月には『桂瓜の奈良漬』が販売されることになりました。これらの商品開発に関する研究成果を報告いたします。



日程：2018年3月10日（土）

場所：キャンパスプラザ京都 2Fホール

13:15受付開始

第1部 平成29年度ACTR研究報告会 13:30～15:30

☆基調報告

① 13:30-14:00 日本酒の最近の動向 北岡 篤士 (黄桜株式会社 研究所)

☆研究報告

② 14:00-14:15 京の輝きの酒粕を用いた桂瓜の奈良漬粕のタンパク質解析 沼本 穂
(遺伝子工学研究室)

③ 14:15-14:30 桂瓜の奈良漬の商品的評価 中村 貴子 (農業経営学研究室)

④ 14:30-14:45 桂瓜の奈良漬の構造解析 武田 征士 (細胞工学研究室)

⑤ 14:45-15:00 どぶろく・にごり酒づくりについて 藤原 久志 (黄桜株式会社 研究所)

⑥ 15:00-15:15 久多のどぶろく塾の報告 奥谷 三穂
(京都府立大学京都地域未来創造センター COC+)

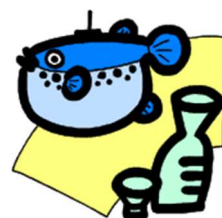
⑦ 15:15-15:30 京都府の酒米生産の現状と課題 蘆田 哲也
(京都府農林水産技術センター 農林センター 作物部)

第2部 大学オリジナル酒研究会

関西圏

大学オリジナル酒研究会 Vol.2 へのお誘い!

近年、大学の研究成果や大学生と地域が連携した活動成果として大学に関連するオリジナル商品が多数販売されています。昨年度は、関西圏の大学でオリジナル酒を出している大学が集まって、お互いの活動報告などを行いました。昨年度に引き続き、今年度も研究交流会を開催したいと考えております。大学オリジナル酒の取組みが続くことは、地域貢献や産業貢献にもつながると考えています。本研究会では、今年度も関西圏の各大学が関連して作ったお酒を一同に集め、今後もこうした取組みが継続されることを祈念して開催したいと考えております。各大学関係者の皆様はもちろんのこと、ご関心のある一般の皆さまにおかれましても、ぜひご参加いただきますよう、お誘い申し上げます。



日程: 2018年3月10日 (土)

場所: キャンパスプラザ京都 2Fホール

時間: 受付: 15:30-16:00 (軽食 酒粕クリーム入りなからぎマカロンの提供)

参加費: 一般: 1000円, 学生: 500円

基調講演 (16:00~17:05)

「お酒との対話から探る酒造りの魅力」

石川雄章 先生

石川雄章先生のプロフィール

昭和42年、岩手大学大学院農学研究科修了とともに、国税庁に採用され、醸造試験所(現独立行政法人酒類総合研究所)、東京、仙台、金沢の国税局鑑定官室に勤務。ほかに秋田県商工労働部参事(兼)醸造試験場長、金沢国税局酒類監理官、国税庁鑑定企画官を歴任し、平成12年、国税庁醸造研究所所長を最後に退官。同年10月から、(財)日本醸造協会理事。同協会の常務理事、副会長、平成23年9月~平成27年11月代表理事・会長。この間、酒造技術の研究や技術指導、酒類行政に携わる。昭和52年、清酒醸造における原料米脂質と吟醸香に関する研究で農学博士(東京大学)を取得。現在は、公益財団法人日本醸造協会の顧問(非常勤)、東京バイオテクノロジー専門学校の講師、他にIWC(International Wine Challenge)-SAKE部門の審査員など、鑑評会等で日本酒の審査員を務める。主な著書『なぜ灘の酒は「男酒」、伏見の酒は「女酒」といわれるのか』(2011年、実業之日本社)など。趣味は、野外散策、野球観戦、音楽、謡曲(宝生流)、読書。

17:10~20:30 各大学のオリジナル酒の紹介(各大学5分程度)と試飲

最後に石川先生によるご講評

☆前日までに事前申し込みをお願いします。 taka@kpu.ac.jp 090-7483-7796

主催: 京都府立大学「酒米・酒粕・酒米粉の地域貢献型商品化研究会」