

平成28年度mitまちなか大学第3回



テーマ「愛媛県酒の新動向ー原料米を中心にー」

日時:平成29年2月2日(木)18:30~20:00

場所:蔵元屋 (松山市一番町1-11-7, Tel 089-934-5701)

参加費:2000円 ※当日徴収させていただきます。

定員: 25名

後援:愛媛県酒造組合

講師 横田 光敏 氏(「蔵元屋」代表取締役)

村上 光功 氏(愛媛県酒造組合専務理事)

司会 寺谷 亮司(愛媛大学地域創成研究センター長)

講座内容

日本酒は米を主原料とする醸造酒です。愛媛県初の独自酒造好適米「しずく媛」は2003年に開発され、昨年度の愛媛大学酒「媛の酒」は近年九州農試で開発された「ニコマル」を原料とするなど、原料米品種はより多彩となっています。

愛媛県酒における最近の米品種や味の動向、米品種による酒の味の特徴などを解説いただくとともに、米品種による酒味の違いを実感し、より愛媛らしい酒や好みの酒について、皆さんと考えたいと思います。

(お申し込み)

所属・氏名・連絡先を下記までメールまたは、FAXでご連絡ください。

なお、参加承諾のご連絡はいたしません。定員に達した場合はお断りのご連絡をさしあげます。



愛媛大学社会連携支援部社会連携課
社会連携拠点チーム 塩出, 菊川
MAIL: kensien@stu.ehime-u.ac.jp
FAX: 089-927-8820 / TEL: 089-927-8974