

地域企業及び教育機関と連携した米焼酎関連技術検討会の実施

米焼酎製造に係る技術セミナーの開催、及び技術開発の推進

プロジェクトメンバー

生物生命学部 応用微生物工学科 教授・寺本祐司、 教授・三枝敬明

連携機関 県立南稜高校、くまもと地方産業創生センター 等

プロジェクトの概要・目的

熊本県球磨地方で主に製造される米焼酎は県を代表する産品（酒類）であり、その製造は地域にとって重要なものとなっている。スコットランドのスコッチウイスキーやフランスのボルドーワインと同様に地域名を冠した酒類である球磨焼酎は日本では、珍しい酒である。

本プロジェクトでは、当該産業に対する県内学生の理解を深めると共に、大学と業界及び地域との共働による県内産業の振興を推進するため、申請者の指導の下、米焼酎製造技術等を学習した学生の参画による米焼酎関連技術検討会を球磨焼酎製造業界及び地域の教育機関と連携して実施する。

具体的には、申請者の指導の下、参画した学生が、球磨焼酎製造業者及び地域で焼酎製造を学ぶ高校生を対象に研究内容を発表する。併せて、申請者及び参画した学生等による米焼酎製造技術セミナー（実習を含む）を他機関とも連携し実施する。

活動内容と成果・効果

1 地域企業及び教育機関と連携した米焼酎関連技術検討会

(1) 教育機関対象 日時：平成 28 年 11 月 1 日（火）、会場：南稜高等学校 球磨郡あさぎり町、対象：南稜高等学校の生徒と教職員、実施者：崇城大学 2 名、学生 5 名、熊本大学くまもと地方産業創生センター 2 名

講演：「麴の機能性について」 崇城大学 応用微生物工学科 三枝敬明

実験：「ATP フォトメーター、酵母の分離」 崇城大学 応用微生物工学科 寺本祐司

実験：「食品の抗酸化能測定」 崇城大学 応用微生物工学科 三枝敬明

(2) 地域企業対象 日時：平成 28 年 11 月 2 日（水）、会場：中小企業大学校 人吉校、対象：球磨焼酎酒造組合および関連企業の方々、南稜高等学校教職員、実施者：崇城大学 2 名、学生 5 名、熊本大学くまもと地方産業創生センター 2 名

講演：「音響製麴と発酵食品への可能性」 応用微生物工学科 三枝敬明

講演：「世界の珍しい酒と発酵食品」 応用微生物工学科 寺本祐司

2 工場見学会の開催 日時：平成 28 年 11 月 2 日（水）、参加者：崇城大学 2 名、学生 5 名、熊本大学くまもと地方産業創生センター 2 名、見学場所：人吉アサノ電機株式会社、白岳酒造研究所、球磨焼酎ミュージアム白岳伝承蔵

Ⅱ 成果・効果 焼酎関連技術検討会の実施により、大学と焼酎製造業界、地域の教育機関との連携が深まった。また、参画した学生は熊本県を代表する産業の 1 つである米焼酎製造業界に関する知識、そして地域産業の理解を深めた。取り組みは継続的に実施することとなり、焼酎製造関連の新たな技術成果による県内産業の振興、そして、県内の雇用創出と、県内企業の学生等の雇用にもつながると期待される。

資料 1. 米焼酎関連技術検討会

資料 2. 崇城大学ホームページ記事 2016 年 11 月 04 日

http://www.sojo-u.ac.jp/faculty/department/microbial/news/161104_007483.html

資料 3. 人吉新聞記事

寺本教授・三枝教授がCOC+米焼酎関連技術検討会 開催

トピックス
2016年11月04日

「日本学術振興会(JSPS)の地(知)の拠点大学による地方創生推進事業」 Program for Promoting Regional Revitalization by Universities as Centers of Community COC+Program(COC+)のもと、本学 微生物工学部 応用微生物工学科の寺本教授・三枝教授が「地域企業及び教育機関と連携した米焼酎関連技術検討会」を開催しました。

「地域企業及び教育機関と連携した米焼酎関連技術検討会」
1日目 教育機関対象

日時：平成28年11月1日(火)
会場：南陵高等学校 球磨郡あさぎり町
対象：南陵高等学校の生徒と教職員

◆米焼酎関連技術講演会 11時40分
講演「麹の機能性について」 応用微生物工学科 三枝敬明 教授



高校生に麹の話をする三枝教授

◆米焼酎関連技術講習会 13時25分
実技「ATPフラットメーター 酵母の分離」 応用微生物工学科 寺本祐司 教授
実技「食品の抗酸化能測定」 応用微生物工学科 三枝敬明 教授



高校生に実験の説明をする三枝教授



高校生に実験指導する応用微生物工学科4年 西田君(向かって一番右)



実験指導をする大学生たちと、熱心に実験する南陵高校生

「地域企業及び教育機関と連携した米焼酎関連技術検討会」
2日目 地域企業対象

日時：平成28年11月2日(水)
会場：中小企業大学校 入吉校
対象：球磨県醸造組合および関連企業の方々、南陵高等学校教職員

◆米焼酎関連技術講演会 9時40分
講演「香辛料と発酵食品への可能性」 応用微生物工学科 三枝敬明 教授
講演「世界の珍しい酒と発酵食品」 応用微生物工学科 寺本祐司 教授



後継メーカーの方に話をする三枝教授

◆工場見学会 13時20分
入吉アサノ電気、白岳酒造研究所、球磨県酎ミュージアム 白岳伝承蔵の見学を行いました。



(写真前列左より)三枝教授、応用微生物工学科4年 天野さん、寺山さん、熊田君、西田君、応用微生物専攻博士2年 山本さん
(後列左より)熊本大学池崎コーディネーター、寺本教授、白岳酒造研究所にて

◆三枝敬明 教授
<http://research.sfc.sci.nu.ac.jp/index/KaApp/Xvsnld-vmkvymarv>

◆寺本祐司 教授
<http://research.sfc.sci.nu.ac.jp/index/KaApp/Xvsnld-vmkvymarv>

寺本教授・三枝教授がCOC+米焼酎関連技術検討会開催

「日本学術振興会(JSPS)の地(知)の拠点大学による地方創生推進事業」 Program for Promoting Regional Revitalization by Universities as Centers of Community: COC+Program(COC+)のもと、応用微生物工学科寺本教授・三枝教授が「地域企業及び教育機関と連携した米焼酎関連技術検討会」を開催しました。

「地域企業及び教育機関と連携した米焼酎関連技術検討会」 1日目 教育機関対象

日時：平成28年11月1日(火)
会場：南陵高等学校 球磨郡あさぎり町
対象：南陵高等学校の生徒と教職員

◇米焼酎関連技術講演会 11時40分

講演「麹の機能性について」

応用微生物工学科 教授 三枝敬明 氏



講演する三枝教授

◇米焼酎関連技術講習会 13時25分

実験「ATP フォトメーター、酵母の分離」
実験「食品の抗酸化能測定」

応用微生物工学科 教授 寺本祐司 氏
応用微生物工学科 教授 三枝敬明 氏



実験の説明をする三枝教授



高校生に実験指導する応微学部4年西田君（向かって一番右）。



実験指導をする応微の学生達と熱心に実験する南陵高校生。

「地域企業及び教育機関と連携した米焼酎関連技術検討会」 2日目 地域企業対象

日時：平成28年11月2日（水）

会場：中小企業大学校 人吉校

対象：球磨焼酎酒造組合および関連する企業の方々、南陵高等学校教職員

◇米焼酎関連技術講演会 9時30分

講演「音響製麹と発酵食品への可能性」

応用微生物工学科 教授 三枝敬明 氏

講演「世界の珍しい酒と発酵食品」

応用微生物工学科 教授 寺本祐司 氏



焼酎メーカーの方に麹の話をする三枝教授。

◇工場見学会 13時20分

人吉アサノ電気、白岳酒造研究所、球磨焼酎ミュージアム白岳伝承蔵の見学を行いました。



写真前列左より、三枝教授、応微学部4年の天野さん、今山さん、鶴田君、西田君、応微専攻博士2年山本さん、後列左より熊本大学池崎コーディネーター、寺本教授。