

2020年度まちなか大学 第5回



テーマ

松山三井を
使ったお酒の
特徴と魅力

開催日時：2020年2月28日(金)

18:30～20:00

場所：蔵元屋

(松山市一番町1-11-7)

tel:089-934-5701

定員：25名

参加費：2,000円

後援：愛媛県酒造組合

講師

越智 浩 氏

(愛媛県酒造組合理事長)

「造り手からみた松山三井酒の特徴と将来性」

横田 光敏 氏

(「蔵元屋」代表取締役)

「試飲の方法と松山三井を使ったお酒の特徴」

司会：寺谷 亮司

(愛媛大学地域共創研究センター長)



講座内容



日本酒の主たる原料はお米です。「松山三井(まつやまみい)」は、愛媛県で育成され、愛媛県でのみ栽培される、大粒でたんぱく質含有量の少ない、酒造に適した米品種です。愛媛大学では今年度、附属農場の無農薬「松山三井」を原料とし、学生が田植え、稲刈り、仕込み、ビン詰めを手伝い、芭蕉和紙ラベルを貼った新大学酒「愛され媛」を造りました。

本講座では、愛媛県を代表する酒米・松山三井を使ったお酒の味の特徴や将来性、酒造組合の最近の取り組みについて解説いただくとともに、試飲によって松山三井酒の味の特徴を実感し、愛媛らしいお酒や好みのお酒について、皆さんと考えてみたいと思います。

【お申し込み】

「まちなか大学第5回参加申し込み」と明記の上、所属、氏名、連絡先を下記までメールまたはFAXでご連絡下さい。

愛媛大学地域共創研究センターまちなか大学第5回担当：寺谷 Email:teraya@ehime-u.ac.jp

FAX:089-927-9306

※参加承諾のご連絡はいたしません。定員に達した場合のみ、お断りの連絡を差し上げます。

※当日キャンセルの場合、上記金額を徴収させていただきますので、ご了承下さい。

【お問い合わせ】

愛媛大学社会共創学部事務室 (tel:089-927-8927)