

令和2年2月17日
愛媛大学

まちなか大学 第5回 「松山三井を使ったお酒の特徴と魅力」 を開催いたします

愛媛大学地域共創研究センターでは、本年度より、これからの地域づくりを考える上で示唆に富む活動の実践者をゲストとしてお招きする公開市民講座「まちなか大学」を開催しております。本年度5回目は、愛媛県酒造組合理事長の越智浩さんと蔵元屋代表取締役の横田光敏さんを講師とし、松山三井を活用した日本酒の可能性について、議論を掘り下げます。

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。

つきましては、地域へ広く周知いただきますとともに、取材くださいますようお願いいたします。

記

「松山三井を使ったお酒の特徴と魅力」

- 日時 2月28日（金）18:30～20:00
- 場所 蔵元屋（松山市一番町1-11-7）
- 定員 25名
- 参加費 2000円
- 実施者 愛媛大学地域共創研究センター
- 後援 愛媛県酒造組合
- 実施内容 別紙参照



愛媛大学酒「愛され媛」

本件に関する問い合わせ先

愛媛大学地域共創センター（まちなか大学第5回担当）

寺谷 亮司（てらや りょうじ）

Mail: teraya@ehime-u.ac.jp

TEL: 089-927-8927（愛媛大学社会共創学部事務室）

※送付資料2枚（本紙を含む）

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)