

## 蟹江松雄賞受賞者一覧

| 蟹江松雄賞 |     |      | 受賞者                | 受賞タイトル                                 | 所属                        |
|-------|-----|------|--------------------|--|---------------------------|
| H20   | 第1回 | 特第1号 | 宇都建夫               | 研究会活動を通じた業界振興                          | 鹿児島県工業技術センター              |
|       |     | 社第1号 | 神渡巧                | 芋焼酎の香気特性に関する研究                         | 大口酒造、<br>鹿児島県工業技術センター     |
| H21   | 第2回 | 社第2号 | 鹿児島県本格<br>純いも焼酎研究会 | 全量芋仕込み焼酎の製造技術の開発                       | 鹿児島県工業技術センター              |
|       |     | 特第2号 | 鮫島 吉廣              | 焼酎文化の研究並びに焼酎の普及と技術革新への貢献               | 鹿児島大学農学部                  |
| H22   | 第3回 | 社第3号 | 焼酎粕水熱<br>処理研究会     | 水熱反応によるサツマイモ焼酎粕の機能性の向上                 | 薩摩酒造株式会社                  |
|       |     | 功第1号 | 濱崎 幸男              | 焼酎製造技術の研究並びに焼酎メーカーへの技術支援と<br>技術者育成への貢献 |                           |
| H23   | 第4回 | 社第4号 | 安藤義則【代表】<br>他7名    | 奄美黒糖焼酎における品質特性及び高品質化に関する研<br>究         | 鹿児島県工業技術センター、<br>鹿児島大学農学部 |
| H24   | 第5回 | 社第5号 | 山内 正仁              | きのこ生産による食品廃棄物の利用に関する研究                 | 鹿児島工業高等専門学校               |

| 蟹江松雄学生賞 |     |       | 受賞者    | 受賞タイトル                                       |    |
|---------|-----|-------|--------|--|----|
| H20     | 第1回 | 学第1号  | 大山 修一  | 焼酎用酵母の分離とその実用化に関する研究                         | 修士 |
|         |     | 学第2号  | 薄 朋香   | 紅麹菌の生育および酵素特性を活かした製麴法の確立                     | 学士 |
| H21     | 第2回 | 学第3号  | 黒木 ももこ | 地域産業への貢献<徳之島産キビ汁を使った乳酸菌飲料<br>の開発>            | 学士 |
|         |     | 学第4号  | 島田 翔吾  | 芋焼酎特徴香成分の検索に関する研究<br>—芋焼酎に検出されたローズオキサイドについて— | 修士 |
| H22     | 第3回 | 学第5号  | 山本 優   | サツマイモの部位が与える芋焼酎の酒質への影響                       | 修士 |
| H23     | 第4回 | 学第6号  | 柏木 明久  | 焼酎製造工程における洗浄技術の開発—芋脂濃度の定量<br>化及び芋脂の基礎的研究—    | 修士 |
|         |     | 学第7号  | 吉田 友美  | 多機能型蒸留器の開発                                   | 修士 |
|         |     | 学第8号  | 桑元 康平  | 麴および液化麴末摂食による老化促進マウス認知症発症<br>の予防作用           | 学士 |
| H24     | 第5回 | 学第9号  | 内田 圭一  | 芋焼酎製造工程における危害とその影響-大腸菌の意図<br>的混入による品質変化の確認-  | 修士 |
|         |     | 学第10号 | 松山 晃佑  | 原料サツマイモの新加熱条件が焼酎製造と酒質に与える<br>影響              | 学士 |