

NEWS RELEASE (2021年6月17日) 取材依頼

鹿児島大学水産学部×東酒造株式会社 共同研究発表会のお知らせ

伝統料理酒黒酒（灰持酒）の水産食品品質向上効果の科学的検証

報道機関 各位

平素より本学の報道に関しては大変お世話になっております。

鹿児島大学水産学部と東酒造株式会社は、「鹿児島県産の食材マッチングアセスメント」実証研究において、1300年の伝統料理酒黒酒（灰持酒）の水産食品品質向上効果を科学的に検証しました。

つきましては、下記のとおり記者発表を開催しますので、ぜひとも取材・報道方よろしくお願ひ申し上げます。

【趣旨等】 ※詳細は別紙を参照ください。

鹿児島大学水産学部では、併設する食品生命科学実習工場を活用した「鹿児島県産の食材マッチングアセスメント」実証研究を行っており、東酒造株式会社との共同研究において、1300年の伝統料理酒黒酒（灰持酒）の水産食品品質向上効果を科学的に検証しました。

本発表会では、鹿児島の伝統料理酒黒酒が郷土料理の薩摩揚げに使われ続ける意義の科学的検証と、黒酒が発揮する品質のシナジー効果および可能性についてご紹介いたします。

記

【記者発表】

1. 日時 2021年6月22日(火曜) 13:30 ~ 14:30(予定)
 2. 場所 鹿児島大学下荒田キャンパス 水産学部4号館2階 23号教室
 3. 出席者
鹿児島大学 水産学部 学部長 佐久間 美明 (さくま よしあき)
同 水産学部 副学部長 上西 由翁 (かみにし よしお)
同 水産学部 食品生命科学分野 准教授 加藤 早苗(かとう さなえ)
同 水産学部 食品生命科学分野 助教 熊谷 百慶 (くまがい ももちか)
東酒造株式会社 代表取締役 福元万喜子 (ふくもと まきこ)
他関係者
-

※新型コロナウイルス感染症対策のため、メディア関係者のご出席は、鹿児島県内在住の方に限らせていただきますのでご了承ください。当日は必ず体温の確認・マスク着用等をお願いします。

【問い合わせ先】

(研究内容に関すること)

鹿児島大学水産学部 准教授 加藤早苗 katosana@fish.kagoshima-u.ac.jp

TEL : 099-286-4073

東酒造株式会社 中田雅信 nakada@higashi-sz.com

TEL : 099-268-2020 FAX : 099-268-5904

(報道・広報に関すること)

鹿児島大学水産学部総務係 fsomu@kuas.kagoshima-u.ac.jp

TEL 099-286-4111

報道関係者各位

共同研究発表会のお知らせ

東酒造株式会社（本社：鹿児島県鹿児島市小松原 代表取締役：福元 万喜子）は、鹿児島大学水産学部と共同研究発表会を行います。

東酒造が製造する 1300 年の伝統料理酒黒酒（灰持酒）は正月のお屠蘇や酒ずし等の郷土料理、薩摩揚げの原料として長年使われてきました。伝統製法を守り完全生酒の東酒造の黒酒は地元だけでなく最近では全国の食品メーカーや料理人、介護食等いろいろな分野から支持が広がりつつあります。製造元として伝統にこだわり長年醸造してきた黒酒の特徴を学術的に分析することで、その良さを再確認し明確なエビデンスを基にさらに普及させたいとの思いから共同研究がスタートしました。

鹿児島大学水産学部では、併設する食品生命科学実習工場を活用した「鹿児島県産の食材マッチングアセスメント」実証研究を行っています。県産食材を組み合わせ（マッチング）、品質を客観的かつ科学的に評価（アセスメント）し、品質のシナジー効果を発揮する県産品にフォーカスして、「かごしま」ブランドの強化に貢献します。東酒造との共同研究では黒酒にフォーカスし、水産食品品質向上効果を科学的に検証し、学会にて成果発表を行っております（R3 年度日本水産学会春季大会、第 68 回日本食品科学工学会（8 月予定））

本発表会では、鹿児島の伝統料理酒黒酒が郷土料理の薩摩揚げに使われ続ける意義の科学的検証と、黒酒が発揮する品質のシナジー効果および可能性についてご紹介いたします。

当日はフリーでの参加も OK ですが、事前連絡頂ければ幸いです。

※ ご参加は鹿児島県内在住の方に限らせていただきます。

日時 2021 年 6 月 22 日（火曜） 13：30 ～

場所 鹿児島大学 下荒田キャンパス
水産学部 4 号館 2 階 23 号教室

本件に関するお問い合わせ先

東酒造株式会社

担当： 中田雅信 MAIL： nakada@higashi-sz.com

TEL： 099-268-2020 FAX： 099-268-5904

「何事も自然が一番」。大正 4 年（1915 年）の創立から 100 年以上、創業者の思いを受け継ぎ、ただおいしいだけでなく、人に優しいお酒づくりを目指しています。自然豊かな鹿児島で、伝統を大切にしながら新しい可能性にも積極的に挑戦しています。